

金
継
ぎ

T
S
U
G
I

K
I
N

MENÚ SUSHI

Edamame

Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi

Gyoza de gamba

3 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de siso

Usuzukuri

8 cortes de sashimi en corte fino con ponzu y gel de ponzu wasabi

Niguiris

4 piezas a elección del chef

Uramaki

Uramaki de salmón, aguacate y sésamo negro [4 uds]

Uramaki dragón roll [4 uds]

Maki

Maki de atún [4 uds]

Postre

Mochis variados [2 uds]

Agua

55,00 € por persona

No disponible en barra

MENÚ UNAGI

Aperitivos del Delta

A elección del Chef según producto de temporada

Ika shirataki

Calamar en dos texturas

Maguro no tempura

Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa

Tako no nasu

Pulpo braseado con crema de berenjena con miso blanco y koji

Tsukuri

Variado de sashimi pescado de lonja

Sushi

Variado de sushi pescado de lonja

Anguila Kabayaki

Anguila kabayaki del Delta braseada con golpes de sake y reducción de la espina de anguila y pimienta kinome

Thai no Tsuboyaki

Lubina braseada al estilo Tsuboyaki

Kakuni

Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos

Pre Postre - *cheesecake de yuzu*

Tarta de queso fresco con yuzu

Postre - *Pastissets de tortosa*

Empanadas rellenas de cabello de angel

Agua

80,00 € por persona

Armonía de Vinos 35,00 € por persona

Armonía de Sakes 35,00 € por persona

No disponible en barra

Menú reservable hasta las 14:30 h y 21:30 h.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitivos a elección del Chef

Sushi

11 piezas a elección del Chef

Yuzu Raimo

Trampantojo de yuzu, limón y kéfir
aromatizado con shiso

Agua

125,00 € por persona

Armonía de Vinos 46,00 € por persona

Armonía de Sakes 46,00 € por persona

Exclusivo en barra.

Disponibile los medio días de jueves a domingo.

Disponibile las noches de miércoles a sábado.

Menú reservable a las 13:30 h y las 20:30 h.

MENÚ EJECUTIVO

Edamame

Gyozas

Pasta japonesa al estilo del chef

Sushi variado

Plato principal de la semana

Postre

Agua y 1 bebida

38,00 € por persona

No disponible en barra.
Disponible jueves y viernes al medio día.
No disponible los días festivos.

A LA CARTA

No disponible en barra

Gyozas

Gyoza de rabo de toro 5 gyozas rellenas de rabo de toro con jengibre y setas shitake	12,00 €
Gyoza de gamba 5 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de sisho	10,00 €
Gyoza de cerdo ibérico 5 gyozas de abanico de cerdo ibérico	11,00 €
Gyoza de verduras 5 gyozas de verduras de temporada	9,00 €

Entrantes

Edamame Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu empanado con fécula de patata en caldo de soja, sake y mirin, con verduras variadas	13,00 €
Ika shirataki Calamar en dos texturas	15,00 €
Kara-age Pollo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	12,00 €
Tako-age Pulpo rebozado sumergido en salsa soja, sake, mirin, jengibre y ajo	13,00 €
Maguro no tempura Hoja crujiente de shiso con tartar de chutoro y anguila ahumada acabado con frambuesa y trufa	15,00 €
Korokke Croqueta de cerdo ibérico braseada al carbón con toques de sake	8,00 €
Sabajime Falso roll de caballa acompañado de arroz, hoja de shiso, wasabi, mahonesa de shiso, espuma de jengibre y crujiente de espina de caballa	12,00 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Sopa

Sopa miso 7,00 €
Caldo dashi, miso, tofu, alga wakame con
cebollino japonés

Ebi hotate jiro 12,00 €
Caldo dashi con vieira, langostinos braseados
ahumados en virutas de sacura, cebollino
japonés y raspadura de yuzu

Sushi

Nigiri moriawase del chef 26,00 €
8 piezas variadas al estilo del chef

Nigiri de pescado de lonja 8,00 €
Akami [atún] 2 unidades 8,00 €
Maguro Zuke [atún marinado] 2 unidades 9,00 €
Chutoro [atún] 2 unidades 9,00 €
Toro [Ventresca] 2 unidades 12,00 €
Shake [salmón] 2 unidades 8,00 €
Shake Zuke [salmón marinado] 2 unidades 9,00 €
Hamachi 2 unidades 8,00 €
Hotate [vieira] 2 unidades 8,00 €
Anguila kabayaki 2 unidades 10,00 €

Sashimi [9 unidades]

Sashimi moriawase del chef 25,00 €
3 tipos variados al estilo del chef

Shake maguro sashimi 19,50 €
Maguro sashimi 20,00 €
Toro sashimi 25,00 €
Shake sashimi 15,00 €
Hamachi sashimi 18,00 €
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €
Sashimi de pescado de lonja 14,00 €
Usuzukuri sashimi [pescado del día] 17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki 19,00 €
Uramaki con cangrejo azul, aguacate, cubierto
con salmón, atún y pescado blanco

California maki 16,00 €
Uramaki con cangrejo azul y aguacate cubierto
con huevas de tobiko

Unagi uramaki Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila	20,00 €
Smoked unagi Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango	18,00 €
Spicy tuna maki Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi	19,00 €
Tekka maki Hosomaki de atún rojo	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventresca, cebolla tierna y sisho	16,00 €
Shake maki Hosomaki de salmón	8,00 €
Unagi maki Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de pepino japonés kiury	9,00 €

Técnicas de Tempura

Yasai tempura Tempura de verdura variada	15,00 €
Ebi tempura Tempura de langostinos y salsa tensuyu	19,00 €
Unagi tempura Tempura de anguila fresca	16,00 €
Tempura mori Variado de verdura, langostino y pescado	19,00 €

Pasta

Ebi cha yakisoba Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Rápita	16,00 €
Tempura udon Udon en caldo con tempura variada	14,00 €
Chikiteri udon Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo	13,00 €

Los platos de esta carta pueden contener alérgenos. Por favor, comuníquese a nuestro personal si tiene intolerancias o alergias en el momento de tomar nota.

Niku udon	16,00 €
Caldo Dashi udon, pluma ibérica con verduras salteadas	

Pescado

Shiromi no koji	22,00 €
Pescado blanco madurado en alga kombu durante 15 días braseado con crema de Edamame y salsa de ostras	

Aburi Balfegō	20,00 €
Aburi de atún Balfegō	

Carne

Kakuni	25,00 €
Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos	

Pluma ibérica	20,00 €
Pluma ibérica braseada con salsa de ostras, mirin, boniato deshidratado y setas	

Postre

Yuzu Raimo	9,00 €
Trampantojo de yuzu, limón y kafir aromatizado con shiso.	

Coulant de té verde y chocolate blanco	9,00 €
---	--------

<i>Cheesecake de yuzu</i>	9,00 €
Tarta de queso fresco con yuzu	

Mochis [3 unidades]	7,00 €
----------------------------	--------

<i>Pastissets de Tortosa</i>	6,00 €
Empanadas rellenas de confitura de cabello de angel, condimentada.	