

金継ぎ

K
I
N
T
S
U
G
I

MENÚ SUSHI

Edamame

Braseados con aceite de sésamo y sichimi togarashi

Gyoza de gamba

3 gyozas rellenas de langostinos y jengibre con toques de shiso

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)

Aqua

55,00 € por persona

No disponible en barra

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

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
framboesa 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

Aqua

80,00 € 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

K
I
N
U
G
T
S
U
G
I
N
U
G

125,00 € por persona

T Exclusivo en barra.

Disponible los medio días de jueves a domingo.

Disponible 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 miércoles, jueves y viernes al medio día.

No disponible los días festivos.

A LA CARTA

No disponible en barra

Gyozas

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

Entrantes

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

Sopa

Sopa miso

Caldo dashi, miso, tofu, alga wakame con cebollino japonés

7,00 €

Ebi hotate jiro

Caldo dashi con vieira, langostinos braseados ahumados en virutas de sacura, cebollino japonés y raspadura de yuzu

12,00 €

Sushi

Nigiri moriawase del chef

8 piezas variadas al estilo del chef

26,00 €

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

3 tipos variados al estilo del chef

25,00 €

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

Uramaki con cangrejo azul, aguacate, cubierto con salmón, atún y pescado blanco

19,00 €

California maki

Uramaki con cangrejo azul y aguacate cubierto con huevas de tobiko

16,00 €

Unagi uramaki 20,00 €
Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila

Smoked unagi 18,00 €
Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango

Spicy tuna maki 19,00 €
Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi

Tekka maki 12,00 €
Hosomaki de atún rojo

Negi toro maki 16,00 €
Maki de ventresca, cebolla tierna y shiso

Shake maki 8,00 €
Hosomaki de salmón

Unagi maki 14,00 €
Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki

Kappa maki 9,00 €
Hosomaki de pepino japonés kiury

Técnicas de Tempura

Yasai tempura 15,00 €
Tempura de verdura variada

Ebi tempura 19,00 €
Tempura de langostinos y salsa tensuyu

Unagi tempura 16,00 €
Tempura de anguila fresca

Tempura mori 19,00 €
Variado de verdura, langostino y pescado

Pasta

Ebi cha yakisoba 16,00 €
Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Ràpita

Tempura udon 14,00 €
Udon en caldo con tempura variada

Chikiteri udon 13,00 €
Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo

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 Balfegó	20,00 €
Aburi de atún Balfegó	

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 €

Cheesecake de yuzu	9,00 €
Tarta de queso fresco con yuzu	

Mochis (3 unidades)	7,00 €

Pastissets de Tortosa	6,00 €
Empanadas rellenas de confitura de cabello de ángel, condimentada	