

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 sisho

### 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

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.

## 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**

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**

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 miércoles, jueves y viernes al medio día.  
No disponible los días festivos.

## A LA CARTA

No disponible en barra

### Gyozas

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

### Entrantes

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

## **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 huevos de tobiko

<b>Unagi uramaki</b> Anguila braseada con pepino cubierto con aguacate y salsa de anguila	<b>20,00 €</b>
<b>Smoked unagi</b> Anguila ahumada, langostinos, pepino, jengibre y salsa de Kimchi mango	<b>18,00 €</b>
<b>Spicy tuna maki</b> Uramaki de atún, pepino y puntos de salsa kimchi	<b>19,00 €</b>
<b>Tekka maki</b> Hosomaki de atún rojo	<b>12,00 €</b>
<b>Negi toro maki</b> Maki de ventresca, cebolla tierna y sisho	<b>16,00 €</b>
<b>Shake maki</b> Hosomaki de salmón	<b>8,00 €</b>
<b>Unagi maki</b> Hosomaki de anguila del Delta braseada al estilo kabayaki	<b>14,00 €</b>
<b>Kappa maki</b> Hosomaki de pepino japonés kiury	<b>9,00 €</b>
<b><u>Técnicas de Tempura</u></b>	
<b>Yasai tempura</b> Tempura de verdura variada	<b>15,00 €</b>
<b>Ebi tempura</b> Tempura de langostinos y salsa tensuyu	<b>19,00 €</b>
<b>Unagi tempura</b> Tempura de anguila fresca	<b>16,00 €</b>
<b>Tempura mori</b> Variado de verdura, langostino y pescado	<b>19,00 €</b>
<b><u>Pasta</u></b>	
<b>Ebi cha yakisoba</b> Fideos soba de té macha salteados con verduras y langostinos de la Ràpita	<b>16,00 €</b>
<b>Tempura udon</b> Udon en caldo con tempura variada	<b>14,00 €</b>
<b>Chikiteri udon</b> Udon salteado con salsa de teriyaki y muslos de pollo	<b>13,00 €</b>

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.



<b>Niku udon</b> Caldo Dashi udon, pluma ibérica con verduras salteadas	<b>16,00 €</b>
--	----------------

## **Pescado**

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

<b>Aburi Balfegó</b> Aburi de atún Balfegó	<b>20,00 €</b>
---	----------------

## **Carne**

<b>Kakuni</b> Costilla ibérica laqueada al estilo kakuni con crema de boniato y encurtidos	<b>25,00 €</b>
---	----------------

<b>Pluma ibérica</b> Pluma ibérica braseada con salsa de ostras, mirin, boniato deshidratado y setas	<b>20,00 €</b>
---	----------------

## **Postre**

<b>Yuzu Raimo</b> Trampantojo de yuzu, limón y kafir aromatizado con shiso.	<b>9,00 €</b>
--	---------------

<b>Coulant de té verde y chocolate blanco</b>	<b>9,00 €</b>
---	---------------

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

<b>Mochis (3 unidades)</b>	<b>7,00 €</b>
----------------------------	---------------

<b><i>Pastissets de Tortosa</i></b> Empanadas rellenas de confitura de cabello de ángel, condimentada	<b>6,00 €</b>
--	---------------