



APERITIVOS Y ENTRANTES
APPETIZERS AND STARTERS

Gyozas de cerdo ibérico <i>Iberian pork gyozas</i> 1 2 5 7 8	14 €
Gyozas de pescado blanco y gambas con curry <i>White fish and prawn gyozas with curry</i> 1 2 4 5 6 7 8 14	14 €
Gyozas vegetales con salsa tonkatsu <i>Vegetable gyozas with tonkatsu sauce</i> 1 2 7 8	12 €
Langostinos salvajes en tempura (6 piezas) <i>Wild prawns in tempura (6 pieces)</i> 1 6 8	22 €
Tori no karage (pollo frito) <i>Tori no karage (fried chicken)</i> 1 2 8 14	15 €
Tempura de verduras con salsa tonkatsu <i>Vegetable tempura with tonkatsu sauce</i> 1 8	15 €

NIGIRI (2 pz)

Anguila a la brasa <i>Grilled eel</i> 1 4 7 8	9 €
Atún rojo <i>Bluefin tuna</i> 1 4 8	9 €
Salmón <i>Salmon</i> 1 4 8	8 €
Pescado blanco <i>White fish</i> 1 4 8	8 €
Nigiri moriawase (surtido) <i>Nigiri moriawase (assorted)</i> 1 4 7 8	26 €

TARTAR

Tartar de Salmón, wakame y aguacate <i>Salmon, wakame and avocado tartare</i> 1 2 4 7 12	24 €
Tartar de atún rojo, aguacate y huevo de corral <i>Bluefin tuna, avocado and free-range egg tartare</i> 1 2 4 7 8	26 €

WOK

Yakimeshi (wok de arroz) o **Yakisoba** (wok de pasta)
Yakimeshi (rice wok) or Yakisoba (noodle wok)

Yakimeshi o Yakisoba: verduras y huevo* <i>Yakimeshi or Yakisoba: vegetable and egg</i>	12 €
Yakimeshi o Yakisoba: Pollo de corral y cerdo <i>Yakimeshi or Yakisoba: Chicken and pork</i>	18,5 €
Yakimeshi o Yakisoba: Gambas con curry y coco <i>Curried prawns with coconut</i>	18,5 €

SASHIMI

Atún rojo <i>Bluefin tuna</i> 1 4 8	21 €
Salmón <i>Salmon</i> 1 4 8	19 €
Pescado blanco del día <i>Fresh white fish of the day</i> 1 4 8	18 €
Sashimi moriawase (surtido) <i>Sashimi moriawase (assorted)</i> 1 4 8	29 €

* TODOS contienen verduras, huevo, salsa de soja, aceite de sésamo salvo si el cliente avisa de intolerancia.

1 2 3 6 7 8 15

* All contain vegetables, egg, soya sauce and sesame oil unless the customer indicates an intolerance.

1 2 3 6 7 8 15

URA MAKI ROLL

Spicy tuna (atún con mayonesa picante, aguacate y cebolleta) <i>Spicy tuna (tuna with spicy mayonnaise, avocado and spring onion)</i> 1 2 4 7 8 12	19,5 €	Rainbow (langostino tempura, aguacate cubierto de salmón, atún y pescado blanco) <i>Rainbow (shrimp tempura, salmon-covered avocado, tuna and white fish)</i> 1 4 6 7	19,5 €
Crab tempura (cangrejo en tempura, aguacate, tobiko) <i>Crab tempura (soft shell crab, avocado, tobiko)</i> 1 2 4 6 7 8 12	25 €	Nikkei (pescado blanco, aguacate, atun y salsa nikkei) <i>Nikkei (white fish, avocado, tuna and nikkei sauce)</i> 4 7 15	18 €
Ebi tempura (langostino tempura, aguacate y tobiko) <i>Ebi tempura (prawn tempura, avocado, tobiko)</i> 1 2 4 6 8 12	17 €	Ágata (tartar de solomillo de vaca con cebolla caramelizada al vino tinto) <i>Agata (beef sirloin tartare with caramelised onion in red wine)</i> 1 2 7 8 12 14	18,5 €
Spicy salmon (salmón, aguacate, tobiko, lima y mayonesa picante) <i>Spicy salmon (salmon, avocado, tobiko, lime and spicy mayonnaise)</i> 1 2 4 6 7 8 12	18 €	Vegan (zanahoria, pepino, nabo y aguacate) <i>Vegan (carrot, cucumber, turnip and avocado)</i> 7	16 €
Alaska (salmón, aguacate, queso crema y wakame tempurizado) <i>Alaska (salmon, avocado, cream cheese and tempurated wakame)</i> 1 2 4 7 8 12	18 €		

POSTRES DESSERTS

NIÑOS KIDS

Gohan (bowl de arroz sushi) <i>Gohan (sushi rice bowl)</i>	8 €	Daifuku mochi 1 2 3 7 8 9 13	7 €
Crunchi de pollo <i>Chicken crunchi</i> 1 2 3 4 5 8	6,5 €	Brownie en texturas <i>Brownie</i> 1 2 3 13	7 €
Salchichas cocktail <i>Cocktail sausages</i> 1 3	6,5 €	Lemon pie 1 2	7 €
Papas fritas <i>French fries</i> 1 14	5,5 €	Polvito canario <i>Canarian "Polvito"</i> 1 2 3	7 €

ALÉRGENOS ALLERGENS

1  GLUTEN	2  HUEVO EGGS	3  LACTOSA LACTOSE	4  PESCADO FISH	5  MOLUSCOS SHELL FISH	6  CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS	7  SÉSAMO SESAME
8  SOJA SOY	9  CACAHUETE PEANUTS	10  ALTRAMUCES LUPINS	11  APIO CELERY	12  MOSTAZA MUSTARD	13  FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	
14  SO ₂ DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES	15  COCO COCONUT	16  SETAS MUSHROOMS	17  LEGUMBRES LEGUMES			