



Menú Omakase

“Ponerse en las manos del Chef” una cuidada
selección de lo mejor de nuestra cocina
44 euros

Nigiris

2 piezas

Base de arroz con lámina de pescado por encima

Atún	7
O-Toro	9
Lubina, shiso y limón	6,5
Salmón	6
Calamar de potera	6,5
Chicharro	6,5
Vieira	7,5
Anguila ahumada	8
Atún con tuétano flambeado	7,5
Salmón flambeado con cebolla quemada	7
Lubina “acevichada”	7
Gunkan de atún picante	8
Selección del Chef (6 nigiris)	18

Hosomaki

8 piezas

Rollo de alga nori y arroz, relleno de...

Atún	8
O-Toro y cebolleta	9
Salmón	7
Pepino	5
Aguacate	6

Uramaki

10 piezas

Rollo invertido de alga nori y arroz, relleno de...

Atún con tirabeque	15
Salmon con aguacate	13
Gamba crujiente con tobiko	14
Veggie	10

Temaki

Cono de alga nori y arroz, relleno de...

Atún picante	9
Salmon con aguacate	7
Veggie	5,5

Sashimi

8 cortes

Pescado o marisco cortado finamente

O-Toro	17
Atún	15
Salmón	13
Pescado Blanco	13
Sugerencia del día	s/m
Variado NANAHO (14 cortes)	25

Chirashi

Bowl de arroz con sashimi y guarniciones

Atún	16
Salmón	14
Al estilo NANAHO	18

Robata

2 brochetas

Parrilla japonesa

Kushiyaki

Pollo campero	8
Vaca estilo brasileiro	9
Secreto Ibérico	9
Panceta con cebolleta japo	7
Zanburiña en su concha (pieza)	3
Pulpo con Togarashi	9
Chicharro	8
Pak Choi	4
Berenjena asiática	5

Algo más...

Sopa miso	4
Bowl de arroz de sushi	4
Edamame a la brasa	5
Gyozas de gambas y shitake (4 uds.)	8
Gyozas de cerdo y verduritas (4 uds.)	7
Tartár de O-Toro	22
Salmón a la brasa con shitake	17
Curry Japonés de langostinos	16
Tataki de vaca madurada a la Robata	23