



## Menú Omakase

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

### Nigiris

2 piezas

*Base de arroz con lámina de pescado por encima*

Atún	8
O-Toro	9
Lubina, shiso y limón	7
Salmón	7
Calamar de potera	7,5
Pez limón	7
Vieira	8
Anguila ahumada	9
Atún con tuétano flambeado	8,5
Salmón a la brasa con cebolla quemada	7,5
Lubina “acevichada”	7,5
Gunkan de atún picante	9
Selección del Chef (6 nigiris)	21

### Hosomaki

8 piezas

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

Atún	9
O-Toro y cebolleta	11
Salmón	8
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
Nanako	16
Veggie	10

## **Temaki**

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

Atún picante	9,5
Anguila	10
Salmon con aguacate	8
Veggie	6

## **Sashimi**

**8 cortes**

*Pescado o marisco cortado finamente*

O-Toro	19
Atún	16
Salmón	14
Pescado Blanco	14
Sugerencia del día	s/m
Variado NANAÑO (14 cortes)	28

## **Chirashi**

*Bowl de arroz con sashimi y guarniciones*

Atún	19
Salmón	16
Al estilo NANAÑO	21

## **Robata**

**2 brochetas**

*Parrilla japonesa*

*Kushiyaki*

Pollo campero	8
Ternera al estilo <i>brasileiro</i>	11
Pluma Ibérica	10
Panceta a baja temperatura	9
Zamburiña en su concha (pieza)	4
Pulpo con Togarashi	12
Pez limón	10
Berenjena asiática	7

## **Algo más...**

Sopa miso	5
Bowl de arroz de sushi	4
Edamame a la brasa	6
Gyozas de gambas y shitake (4 uds.)	9
Gyozas de cerdo y verduritas (4 uds.)	8
Tartár de O-Toro	25
Curry Japonés de langostinos	18
Tataki de vaca madurada a la Robata	23

# CARTA VINOS

<b>Generosos</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
<b>Fino Cruz del Mar</b> (Palomino Fino) D.O. Jerez	3,8	22
<b>Manzanilla Pastrana</b> (Palomino Fino) D.O. Sanlúcar de Barrameda	4,8	27
<b>Amontillado Napoleón</b> (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,5	26
<b>Amontillado Cruz del Mar</b> (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,6	26
<b>Oloroso Faraón</b> (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,	26
<b>Palo cortado en rama</b> (Pedro Ximénez) D.O. Montilla - Moriles	5,9	23
<b>Blancos</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
<b>Terras do Cigarrón</b> (Godello) D.O. Monterrei-España	3,5	20
<b>Les Argelieres</b> (Chardonnay) A.O.C. Langedoc Russillon-Francia	3,9	22
<b>Schieferkopf</b> (Riesling) D.O. Baden-Alemania	4	22
<b>El Soplón</b> (Albillo Real) D.O. Navahondilla- España	4,7	26
<b>El Aeronauta</b> (Godello) D.O. Valdeorras- España		27
<b>Caserío de Dueñas</b> (Verdejo/Barrica) D.O. Rueda-España		29
<b>Ojo y Coillo</b> (Pedro Ximenez) D.O. Montilla Morales- España		30
<b>Alicerce</b> (Branco lexítimo) D.O. IXP Betanzos- España		32
<b>Pousada</b> (Albariño Treixadura) D.O. Rías Baixas - España		33
<b>Ensayos Capital</b> (Tempranillo Blanco) D.O. Rioja-España		45
<b>Belondrade y Lurton</b> (Verdejo) D.O. Rueda-España		48

<b>Tintos</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
<b><u>Vino de la semana</u></b>		
<b>El secreto</b> (Tempranillo) D.O. Ribera del Duero -España	5	29
<b>Remordimiento</b> (Monastrel, Syrah) D.O. Jumilla-España	3,7	21
<b>Bozeto</b> (Tempranillo) D.O. Rioja-España	3,9	22
<b>Horizonte de Exopto</b> (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo) D.O. Rioja-España		27
<b>Anfora Forlong</b> (Tintilla de Rota) D.O. Cádiz-España	4,7	27
<b>Pepe Mendoza</b> (Monastrell) D.O. Alicante-España		28
<b>Cosme Palacio</b> (Tempranillo) D.O. Rioja-España	5	29
<b>Gatuno Natural</b> (Garnacha) D.O. Madrid-España		29
<b>Viñatigo</b> (Vijariego Negro) D.O. Tenerife-España		30
<b>Les Deux Terres</b> (Gamay) A.O.C. Borgoña-Francia		35
<b>El Espinal</b> (Maturana Tinta) D.O. Rioja-España		44
<b>Exopto</b> (Graciano) D.O. Rioja-España		44
<b>Espumosos</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
<b>Paloma Minguez Eco</b> (Chardonnay) D.O. Cava-España ecológico	4,2	23
<b>Bruno Paillard Premiere Cuvée</b> A.O.C. Champagne-Francia		60
<b>Barons de Rothschild</b> (Chardonnay, Pinoit noir) A.O.C. Champagne-Francia		65