



Menú Omakase

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

Nigiris

2 piezas

Base de arroz con lámina de pescado por encima

Atún	8,5
O-Toro	10
Ikura Gunkan	12
Lubina, shiso y limón	8
Salmón	8
Calamar de potera	8
Pez limón	8
Vieira	9
Anguila ahumada	10
Atún con tuétano flambeado	9
Salmón a la brasa con cebolla quemada	8,5
Lubina “acevichada”	8,5
Gunkan de atún picante	9,5
Selección del Chef (6 nigiris)	23

Hosomaki

8 piezas

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

Atún	10
O-Toro y cebolleta	13
Salmón	9
Pepino	5,5
Aguacate	6,5

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	10
Anguila	12
Salmon con aguacate	9
Veggie	7

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	11
Panceta a baja temperatura	9
Zamburiña en su concha (pieza)	4
Pulpo con Togarashi	12
Pez limón	11
Berenjena asiática	7

Algo más...

Sopa miso	6
Sopa de marisco y pescado	9
Bowl de arroz de sushi	5
Edamame a la brasa	6,5
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	19
Tataki lomo de vaca a la Robata	25

Cubierto y aperitivo 1€ por comensal

CARTA VINOS

Sakes	jarra	botella
Yamahai Junmai	11	40
Tokubetsu Junmai	10	37
Fukuju Junmai Ginjo	12	44
Kinunoaji Junmai Daiginjo	14	50

Generosos	copa	botella
Fino Cruz del Mar (Palomino Fino) D.O. Jerez	4	22
Manzanilla Pastrana (Palomino Fino) D.O. Sanlúcar de Barrameda	4,8	27
Amontillado Napoleón (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,5	26
Amontillado Cruz del Mar (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,6	26
Oloroso Faraón (Palomino Fino) D.O. Jerez	4,7	26
Palo cortado en rama (Pedro Ximénez) D.O. Montilla - Moriles	5,9	23

Espumosos	copa	botella
Paloma Minguez Eco (Macabeo, Chardonnay) D.O. Cava-España ecológico	4,5	24
Devaux Grande reserve (Pinot Noir, Chardonnay) A.O.C. Champagne-Francia		44
Bruno Paillard Premiere Cuvée (Pinot Noir, Chardonnay y Meunier) A.O.C. Champagne-Francia		64
Barons de Rothschild (Chardonnay, Pinot noir) A.O.C. Champagne-Francia		62

Blancos	copa	botella
Terras do Cigarrón (Godello) D.O. Monterrei-España	4	21
Remordimiento (Chardonnay) D.O. Jumilla-España	4	22
Schieferkopf (Riesling) D.O. Baden-Alemania	4,2	23
Trasto (Albarín) D.O. VT Castilla-León	4,8	27
Caserío de Dueñas (Verdejo con barrica) D.O. Rueda-España	5	29
El Soplón (Albillo Real) D.O. Navahondilla- España		26
Ojo y Coillo (Pedro Ximénez) D.O. Montilla Moriles- España		30
Alicerce (Branco lexítimo) D.O. IXP Betanzos- España		32
Pousada (Albariño / Treixadura) D.O. Rías Baixas - España		33
Ensayos Capital (Tempranillo Blanco) D.O. Rioja-España		45
Belondrade y Lurton (Verdejo) D.O. Rueda-España		48
Tintos	copa	botella
Remordimiento (Monastrel, Syrah) D.O. Jumilla-España	4	22
Bozeto (Tempranillo) D.O. Rioja-España	4	22
Anfora Forlong (Tintilla de Rota) D.O. Cádiz-España	4,7	27
Gatuno Natural (Garnacha) D.O. Madrid-España		29
Viñatigo (Vijariego Negro) D.O. Tenerife-España		30
Les Deux Terres (Gamay) A.O.C. Borgoña-Francia		35
El Espinal (Maturana Tinta) D.O. Rioja-España		44
Exopto (Graciano) D.O. Rioja-España		44

Bebidas

Kirin (Lager japonesa)	4,5
Asahi (Lager japonesa)	4,5
Goose (Golden Pale, Segovia)	5
Mahou de grifo (doble)	3,8
Agua Viva sostenible (50cl)	1,5
(1L)	3
Refresco	3
Agua con Gas San Pellegrino	3,75