

PARA EMPEZAR

-   **Edamame** 5,50€
Judías verdes de soja con sal Maldon
-   **Edamame Bode** 6,50€
Edamame frito con salsa picante de pimienta Bode de Goias
-   **Ensalada de bogavante** 26,00€
Bogavante, ghoa cress, mizuna, mix de setas frescas y encurtidas, mayonesa de miso blanco
-   **Kudamono Sarada** 13,50€
Ensalada de brotes tiernos, frutas tropicales, algas marinas, sorbete de cilantro y vinagreta de fruta de la pasión
-  **Amazonia** 15,00€
Canelon de aguacate, relleno de cangrejo, manzana, mayonesa picante, crema agria y caviar
-  **Salmón Tartar** 11,75€
Tartar de salmón, aguacate macerado en ponzu y kizami wasabi
-    **Ceviche Atún** 14,75€
Atún macerado con lima, cebolla, cilantro, shichimi y leche de coco
-    **Ceviche Blanco** 13,50€
Pescado blanco macerado con lima, cebolla, cilantro y shichimi
-    **Ceviche Salmón** 12,50€
Salmón macerado con lima, cebolla, cilantro, shichimi y salsa de maracuyá



COPA DE MOËT CHANDON

14,00€

Acompañada de Nigiri de Wagyu con salsa ponzu y caviar de trufa

Nigiri de atún con jengibre, daikon, togarashi y tobikko



Toban yaki

11,50€

Cazuela de vegetales de temporada, fideos somen de te verde y dashi vegetal

Songizukuri de hamachi

14,50€

Laminas finas de hamachi, cítricos, bizcocho de tomate, perlas de aceite de oliva, aguacate y salsa ponzu-naranja sanguina



Dadinho de tapioca

11,00€

Dados crujientes de tapioca rebozados en panko, farofa y salsa agridulce



Misoshiru Ikibana

6,50€

Sopa de miso con alga wakame, tofu ahumado, cebolla tierna, setas shimeji y crujiente de pan de especias



Gyozas

10,50€

Gyozas al vapor rellenas de carne de ternera y cebolla tierna con un caldo de dashi y setas shiitake

Gyozas black cod

12,50€

Bacalao negro salvaje, algas marinas, dashi y salsa yuzu-ponzu



Foie

17,00€

Foie a la plancha con anguila ahumada, mango especiada a la vainilla de Bahía, crujiente de wasabi y salsa teriyaki

Ebi Tempura

16,00€

Tempura de langostinos con salsa tempura

URAMAKIS

ROLLOS DE HOJA DE ALGA NORI
RECUBIERTOS DE ARROZ RELLENOS
DE DIFERENTES INGREDIENTES

	6ud	8ud
 Bogavante Uramaki <i>Relleno de bogavante, pepino y mayonesa picante, envuelto en aguacate</i>	16,50€	19,80€
  Picanha Uramaki <i>Palmito, aguacate y mayonesa picante envuelto en picanha de ternera y cebolla crujiente</i>	14,50€	16,50€
  Bahiano Uramaki <i>Relleno de atún picante, papaya y mango envuelto en vieira caramelizada y salsa teriyaki de moras silvestres</i>	17,50€	19,50€
Carnaval Uramaki <i>Salmón, crema de queso, y aguacate envuelto en kiwi y salsa de maracuyá</i>	11,00€	13,50€
 Paralelo Uramaki <i>Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado y caviar de trufa</i>	17,00€	19,50€
 Ikibana Uramaki <i>Tempura de langostino, aguacate y mayonesa picante, envuelto en huevos de pez volador</i>	13,50€	15,50€
 Copacabana Uramaki <i>Salmón crujiente, mayonesa picante, pepino envuelto en anguila ahumada y salsa tare</i>	13,00€	15,50€
Kani Uramaki <i>Cangrejo con mayonesa y aguacate, envuelto en salmón y salsa ponzu</i>	14,00€	16,00€

6ud 8ud

⊗ ☰ **Wagyu Uramaki** 17,00€ 19,50€
*Queso mozzarella, tomate seco y aguacate
envuelto en ternera de Wagyu*

São Paulo Way Uramaki 12,50€ 15,00€
*Atún, pescado blanco y papaya, envuelto en aguacate,
piña caramelizada y jalapeño*

🔥 **Tataki Uramaki** 13,50€ 15,50€
*Tempura de langostinos, pepino y mayonesa picante,
envuelto en tataki de atún y aguacate*

Picasso Uramaki 12,50€ 15,50€
*Magret de pato, espárrago con foie micuit envuelto
en aguacate, sésamo con cebolla y manzana caramelizada*

Morango Uramaki 12,50€ 14,50€
Crema de queso, fresa, langostino tempura y salsa teriyaki

🔥 **Birimbau Uramaki** 12,75€ 14,75€
*Langostinos en tempura, mayonesa picante, tobikko,
envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada*

🔥 ⊗ ☰ **Fleming Uramaki** 17,00€ 19,50€
*Roll relleno de aguacate, mayonesa picante; envuelto
en papel de soja, tartar de wagyu, tobiko, salsa ponzu-naranja
y chip de plátano*




Crazy crunch Uramaki 17,00€ 19,00€
*Relleno de anguila crujiente, manzana caramelizada,
crema de foie, envuelto en crispy de arroz y salsa unagi tare*



MAKIS

ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS
EN HOJA DE ALGA NORI TEMPURIZADOS

8ud

-  **Bubaloo** 16,50€
*Maki de atún tempurizado, tartar de atún,
fresa, palmito y jalapeño*
-  **Bossanova** 13,00€
*Futomaki vegetariano, mayonesa de wasabi
con guacamole y alga goma wakame*
-  **Hokkai** 15,50€
*Maki tempurizado con tartar de salmón,
crema de queso y salsa tare*

6ud

- Hot Geisha Philadelphia roll** 14,50€
*Salmón con aguacate, queso crema, cebolla,
rebozado en panko con salsa ponzu*

TATEMAKIS

ROLLITOS DE ARROZ ENVUELTOS
CON PAPEL DE ARROZ RELLENOS
DE DIFERENTES INGREDIENTES

6ud

Tatemaki Samba Tropical

De atún y papaya

13,50€

Tatemaki Rainbow Dragon

De atún picante, cebollino y aguacate

14,50€

GUNKAN

BOLITAS DE ARROZ ENVUELTOS
EN SALMÓN LAMINADO
CON DIFERENTES RELLENOS

2ud

Gunkan Crujiente

*Relleno de una explosiva mezcla crujiente, mayonesa
picante y cebollino, envuelto en salmón y salsa teriyaki*

8,00€

Gunkan Unagi

Relleno de anguila, envuelto en salmón y salsa tare

11,00€

Gunkan ikura

*Gunkan de huevas de salmón salvaje, envuelto en salmón
y salsa ponzu*

12,50€

Gunkan toro

*Relleno de toro, jengibre y salsa de coco-oporto, envuelto
en toro*

14,00€



**SASHIMI
Y VARIADOS** | CORTE DE PESCADO FRESCO

Sashimi Sansei

*Variado de Sashimi de Atún
y pescado blanco con maracuyá y pepino*

24,00€ -12 piezas-

46,00€ -24 piezas-

Sashimi Nisei

Sashimi de Toro con mango, maracuyá y pepino

10,80€ -3 piezas-

19,00€ -6 piezas-

28,00€ -9 piezas-

Issei

Variado de Sashimi y Nigiris

25,00€ -13 piezas-

Paulista

*Variado de Sushi, Sashimi y Nigiri
Sashimi de atún, salmón y pescado blanco
Ikibana y Carnaval Uramaki. Maki Hokkai
Nigiri de atún y de salmón*

48,50€ -28 piezas-

Kasato Maru

*Variado de Sushi, Sashimi y Nigiri
Sashimi de atún, salmón y pescado blanco
Birimbau, Tataki y Avocado uramaki
Maki Bubaloo Morango
Nigiri de atún, salmón y pescado blanco*

98,00€ -56 piezas-



PLATOS IKIBANA

	<i>Yakisoba</i>	14,50€
	<i>Fideos Soba salteados con pollo, vegetales y salsa yakisoba</i>	Vegetariano 13,50€
🔥	🚫 <i>Yakimeshi</i>	13,80€
	<i>Arroz salteado con pato crujiente, pollo, vegetales, huevo a baja temperatura, kimchi, cebolla tierna salsa teriyaki</i>	Vegetariano 12,50€
	<i>Yakitori</i>	9,90€
	<i>Brocheta de pollo con cebolla tierna a la parrilla y salsa yakitori</i>	
	🚫 <i>Tataki de atún</i>	22,50€
	<i>Tataki de atún sobre tuétano a la brasa, katsuobushi, furikake, brotes tiernos y salsa criolla tropical</i>	
🔥	🚫 <i>Muqueca de Bahía</i>	21,00€
	<i>Muqueca de corbina con salsa de coco, pimientos, cilantro, aceite de chili y arroz jazmín</i>	
	🚫 <i>Lubina yakemono</i>	21,50€
	<i>Lubina salvaje, aceituna de kalamata, brócoli bimi, mango, pak choi, emulsión de tomate, pure de celeri y salsa ponzu</i>	
	🍷 <i>Gindara salvaje de Alaska</i>	23,50€
	<i>Bacalao negro glaseado con miso, feijoada de judías azuki, gamba, calamar y naranja</i>	

NIGIRIS

BOLITAS DE ARROZ
CUBIERTAS DE PESCADO O VERDURAS

2ud

Sake Nigiri

De salmón

4,50€

Maguro Nigiri

De atún, mango y jengibre

6,50€

Tai Nigiri

De pescado blanco

4,75€

Unagi Nigiri

De anguila ahumada y salsa tare

6,50€

Toro Nigiri

De toro con jengibre, mango y salsa de coco-oporto

8,50€

Wagyu Nigiri

*De ternera de Wagyu con tomate seco, ponzu
y salsa criolla*

9,50€



Foie Nigiri

*De foie glaseado con caviar de trufa, plátano frito
y salsa de oporto*

9,50€



Aguacate Nigiri

De aguacate, jalapeño y salsa de cilantro

5,00€

Vieira Hokkaido nigiri y uni

De vieira y erizo de mar, sabayon de huevo y soja texturizada

10,50€

Tataki de ternera 21,00€

Tataki de ternera rebozado en una mezcla de pimientas, puré de boniato-wasabi y virutas de foie

Picanha de ternera 20,00€

Picanha de ternera, tatsoy, plátano frito, setas shimeji y salsa de limón-jengibre

Carne de origen japonés de producción exclusiva certificada D.O KOBE (Terneros novillos únicamente)

Kobe D.O 120,00€

Entrecot de kobe al estilo Shabu Shabu, consomé del bosque, emulsión de tupinambo y setas de temporada

WAGYU | (Wa: Japón, Gyu: Ternera)

Esta palabra identifica la generalidad de las razas de ganado vacuno originalmente existentes en Japón. Con sus características jugosa, tierna y saludable por contener ácidos grasos insaturados

Entrecot de Wagyu 48,00€

Entrecot de Wagyu, parmentier trufado, patata soufflé, okra y salsa criolla

Picanha de Wagyu 28,00€

Picanha de wagyu, puré de boniato asado, pimientos de shishito, crujiente de arroz y chimichurri nikkei