

KAISHI

EDAMAME ^{6, 10, 11}	5
SALTEADOS CON ACEITE DE SÉSAMO Y SICHIMI TOGARASHI	
TARTAR DE ATÚN ^{3, 4, 6, 10}	18
ATÚN BLUEFIN EN TARTAR CON SELECCIÓN DE ADEREZOS	
TATAKI DE TORO ^{3, 6, 10}	22
TATAKI DE VENTRESCA DE ATÚN CON KIZAMI WASABI Y SALSA NIKKIRI	
KOROKKES ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 14}	9
CROQUETAS DE CANGREJO CON SALSA TOBANDJAN	
TEMPURA MORIAWASE ^{1, 2, 3, 4, 6}	12
LANGOSTINOS Y VERDURA EN TEMPURA CON SALSA TEN-TSUYU	
KAMO-BAO ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10}	6
BAO DE PATO CON SALSA TONKATSU, PEPINO ENCURTIDO Y SHISO	
GYOZAS DE CERDO ^{1, 4, 6, 11}	9
EMPANADILLAS DE MANITAS Y PAPADA DE CERDO	
NASU DENGAKU ^{3, 11}	8
BERENJENA JAPONESA CON MISO Y KATSUOBUSHI	

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER SOJA O TRAZAS DE SOJA | 1 GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS 3 PESCADO 4 HUEVOS 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LECHE 8 FRUTOS DE
CÁSCARA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 GRANOS DE SÉSAMO 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13 ALTRAMUCES 14 MOLUSCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN EUROS (€)

SUSHI BAR

SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN (8P)^{3, 6, 10} **15**

SASHIMI DE TORO (8P)^{3, 6, 10} **22**

SASHIMI DE SALMÓN (8P)^{3, 6, 10} **13**

SASHIMI MORIAWASE (12P)^{3, 6, 10} **21**

SASHIMI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN Y LUBINA

SASHIMI MORIAWASE ESPECIAL (20P)^{3, 6, 10, 14} **37**

SASHIMI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN, LUBINA,
VIEIRA Y TORO

USUZUKURI DE LUBINA^{3, 6} **12**

CON SALSA CÍTRICA NANBAN, CILANTRO Y CHILE

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER SOJA O TRAZAS DE SOJA | 1 GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS 3 PESCADO 4 HUEVOS 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LECHE 8 FRUTOS DE
CÁSCARA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 GRANOS DE SÉSAMO 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13 ALTRAMUCES 14 MOLUSCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN EUROS (€)

SUSHI BAR

MAKIS

URAMAKI DOBLE SALMÓN (8P) ^{3, 6, 10}	14
SALMÓN, AGUACATE Y PEPINO CUBIERTO DE SALMÓN CON SALSA DEN MISO	
URAMAKI DE SALMÓN TÁRTARA (8P) ^{3, 4, 6, 10}	12
SALMÓN, AGUACATE, NEGI, SALSA TÁRTARA JAPONESA Y TOBIKO YUZU	
URAMAKI DE ATÚN PICANTE (8P) ^{1, 3, 6,}	15
ATÚN BLUEFIN, PEPINO, MASAGO, TOBIKO NEGRO Y NEGI CON SALSA DE GOCHU JAN	
URAMAKI DE WAFU (8P) ^{1, 3, 6, 10, 11}	12
CARNE DE ATÚN CONFITADA CON TAKUAN, NEGI, MASAGO, LAYU Y MAYONESA	
URAMAKI DE SNOWCRAB (8P) ^{2, 3, 6, 11, 14}	13
CANGREJO DE LAS NIEVES, MASAGO, PEPINO, AGUACATE, SÉSAMO Y KANIKAMA	
NEGITORO (6P) ^{3, 6, 10}	12
HOSOMAKI DE TORO Y NEGI	
URAMAKI VEGETAL (8P) ^{1, 4, 6, 10, 11}	10
KAMPYO, ESPÁRRAGOS, TAMAGO-YAKI, NORI TAMAGO	

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER SOJA O TRAZAS DE SOJA | 1 GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS 3 PESCADO 4 HUEVOS 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LECHE 8 FRUTOS DE
CÁSCARA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 GRANOS DE SÉSAMO 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13 ALTRAMUCES 14 MOLUSCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN EUROS (€)

SUSHI BAR

FUTOMAKI DE LANGOSTINO EN TEMPURA 13
(5P) 1, 2, 3, 4, 6, 10

LANGOSTINO CON TEMPURAKO, PEPINO ENCURTIDO,
SHISO Y CHILI MAYO

SPIDER ROLL (5P) 1, 2, 3, 6, 11, 14 13

FUTOMAKI DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA,
TAKUAN, SHISO, TOBIKO YUZU Y SALSA PICANTE

U-MAKIS

(TEMAKI EN FORMA DE U)

U-MAKI SALMÓN KIMCHI 1, 2, 3, 4, 6, 10 6

SALMÓN, SALSA KIMCHI Y SU TENKASU

U-MAKI HOTATE 1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 14 7

VIEIRA EN TEMPURA CON SALSA XO

U-MAKI TORO 3, 6, 10 8

VENTRESCA DE ATÚN CON TOMATE CONFITADO

U-MAKI ANGUILA 1, 2, 3, 4, 6, 10 6

ANGUILA KABAYAKI Y SHISO EN TEMPURA

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER SOJA O TRAZAS DE SOJA | 1 GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS 3 PESCADO 4 HUEVOS 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LECHE 8 FRUTOS DE
CÁSCARA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 GRANOS DE SÉSAMO 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13 ALTRAMUCES 14 MOLUSCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN EUROS (€)

SUSHI BAR

NIGIRIS

TORO NIKKIRI	^{3, 6, 10}	5
SARDINA KABAYAKI	^{3, 6, 10}	4
ANGUILA KABAYAKI	^{3, 6, 10}	4
SALMONETE KIZAMI	^{3, 6, 10}	4
LUBINA YUZU-KOSHO	^{3, 6, 10}	4
SALMÓN DEN MISO	^{3, 6, 10}	4
VIEIRA SUMISO MASAGO BLACK	^{3, 6, 10, 14}	5
ATÚN NIKKIRI	^{3, 6, 10}	4

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER SOJA O TRAZAS DE SOJA | 1 GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS 3 PESCADO 4 HUEVOS 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LECHE 8 FRUTOS DE
CÁSCARA 9 APIO 10 MOSTAZA 11 GRANOS DE SÉSAMO 12 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
13 ALTRAMUCES 14 MOLUSCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN EUROS (€)

ROBATA GRILL

CHASU ^{6, 10, 11} **14**

PANCETA A BAJA TEMPERATURA CON SALSA DE MANITAS, CREMOSO DE PATATA Y AJO Y BROTES DE MOSTAZA

SOLOMILLO YAKINIKU ^{6, 10, 11} **20**

SOLOMILLO DE TERNERA, PURÉ DE BATATA Y JENGIBRE, CRUJIENTE DE PUERRO Y SALSA YAKINIKU

HOHO-NIKU NO KABOCHA ^{3, 6, 7} **20**

CARRILLERA DE ATÚN A BAJA TEMPERATURA CON SU DEMI-GLACE Y PURÉ DE CALABAZA

SALMÓN DEN MISO ^{3, 6} **15**

MARINADO EN MISO CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS

DEZAATO

MOCHI ^{1, 7, 8}	6
LOS SABORES VARÍAN SEGÚN TEMPORADA	
DANGO DE BRIOCHE CON TÉ MATCHA Y SALSA DE CHOCOLATE ^{1, 4, 7}	8
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS Y PISTACHO ^{1, 4, 7, 8}	8
GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON KUMQUAT Y ALMENDRAS CRISTALIZADAS ⁸	8
PANNA COTTA DE YUZU, CHOCOLATE BLANCO Y NIEVE DE MANGO ^{7, 11}	8
HELADO ^{1, 4, 7, 8, 11}	5
A ELEGIR DE SÉSAMO NEGRO, TÉ VERDE O CHOCOLATE	

H O T A R U

ENGLISH MENU

KAISHI

EDAMAME BEANS ^{6, 10, 11}	5
STIR FRIED EDAMAME WITH SESAME OIL AND SICHIMI TOGARASHI	
TUNA TARTAR ^{3, 4, 6, 10}	18
BLUEFIN TUNA TARTAR WITH AN ASSORTMENT OF DRESSINGS	
TORO TATAKI ^{3, 6, 10}	22
TUNA BELLY TATAKI WITH KIZAMI WASABI AND NIKKIRI SAUCE	
KOROKKES ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 14}	9
CRAB CROQUETTES WITH TOBANDJAN SAUCE	
MORIAWASE TEMPURA ^{1, 2, 3, 4, 6}	12
PRAWN AND VEGETABLE TEMPURA SERVED WITH TEN-TSUYU SAUCE	
KAMO-BAO ^{1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10}	6
DUCK BAO SERVED WITH TONKATSU SAUCE, PICKLED CUCUMBER AND SHISO	
PORK GYOZAS ^{1, 4, 6, 11}	9
PORK TROTTERS AND DEWLAP GYOZAS	
NASU DENGAKU ^{3, 11}	8
JAPANESE AUBERGINE WITH MISO AND KATSUOBUSHI	

SUSHI BAR

SASHIMI

TUNA SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	15
TORO SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	22
SALMON SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	13
MORIAWASE SASHIMI (12P) ^{3, 6, 10}	21
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON AND BASS	
SPECIAL MORIAWASE SASHIMI (20P) ^{3, 6, 10, 14}	37
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON, SCALLOP, TORO AND BASS	
BASS USUZUKURI ^{3, 6}	12
WITH CITRUS SAUCE, CORIANDER AND CHILI	

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN SOY OR TRACES OF SOY | 1 GLUTEN
2 CRUSTACEANS 3 FISH 4 EGGS 5 PEANUTS 6 SOYBEANS 7 MILK 8 TREE NUTS 9 CELERY 10
MUSTARD 11 SESAME 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13 LUPIN 14 MOLLUSCS | ALL
OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS (€)

SUSHI BAR

MAKIS

DOUBLE SALMON URAMAKI (8P)^{3, 6, 10} **14**

SALMON, CUCUMBER AND AVOCADO WITH SALMON TOPPING AND DEN MISO SAUCE

TARTARA SALMON URAMAKI (8P)^{3, 4, 6, 10} **12**

SALMON, AVOCADO, NEGI, JAPANESE TARTARA SAUCE AND TOBIKO YUZU

SPICY TUNA URAMAKI (8P)^{1, 3, 6,} **15**

BLUEFIN TUNA, CUCUMBER, MASAGO, BLACK TOBIKO AND NEGI WITH GOCHU JAN SAUCE

WAFU URAMAKI (8P)^{1, 3, 6, 10, 11} **12**

TUNA CONFIT WITH TAKUAN, NEGI, MASAGO, LAYU AND MAYONNAISE

SNOWCRAB URAMAKI (8P)^{2, 3, 6, 11, 14} **13**

SNOWCRAB, MASAGO, CUCUMBER, AVOCADO, SESAME AND KANIKAMA

NEGITORO (6P)^{3, 6, 10} **12**

TORO AND NEGI HOSOMAKI

VEGETABLE URAMAKI (8P)^{1, 4, 6, 10, 11} **10**

KAMPYO, ASPARAGUS, TAMAGO-YAKI AND NORI TAMAGO

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN SOY OR TRACES OF SOY | 1 GLUTEN
2 CRUSTACEANS 3 FISH 4 EGGS 5 PEANUTS 6 SOYBEANS 7 MILK 8 TREE NUTS 9 CELERY 10
MUSTARD 11 SESAME 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13 LUPIN 14 MOLLUSCS | ALL
OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS (€)

SUSHI BAR

TEMPURA SHRIMP FUTOMAKI (5P) ^{1, 2, 3, 4, 6, 10} **13**
SHRIMP WITH TEMPURAKO, PICKLED CUCUMBER,
SHISO AND CHILI MAYO

SPIDER ROLL (5P) ^{1, 2, 3, 6, 11, 14} **13**
SOFTSHELL CRAB FUTOMAKI WITH TAKUAN, SHISO,
TOBIKO YUZU AND SPICY SAUCE

U-MAKIS (U-SHAPED TEMAKI)

KIMCHI SALMON U-MAKI ^{1, 2, 3, 4, 6, 10} **6**
SALMON SERVED WITH KIMCHI SAUCE AND ITS
TENKASU

HOTATE U-MAKI ^{1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 12, 14} **7**
SCALLOP IN TEMPURA WITH XO SAUCE

TORO U-MAKI ^{3, 6, 10} **8**
TUNA BELLY WITH CANDIED TOMATO

EEL U-MAKI ^{1, 2, 3, 4, 6, 10} **6**
KABAYAKI EEL AND SHISO IN TEMPURA

SUSHI BAR

NIGIRIS

NIKKIRI TORO ^{3, 6, 10}	5
KABAYAKI SARDINE ^{3, 6, 10}	4
KABAYAKI EEL ^{3, 6, 10}	4
KIZAMI RED MULLET ^{3, 6, 10}	4
YUZU-KOSHO BASS ^{3, 6, 10}	4
DEN MISO SALMON ^{3, 6, 10}	4
SUMISO MASAGO BLACK SCALLOP ^{3, 6, 10, 14}	5
TUNA NIKKIRI ^{3, 6, 10}	4

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN SOY OR TRACES OF SOY | 1 GLUTEN
2 CRUSTACEANS 3 FISH 4 EGGS 5 PEANUTS 6 SOYBEANS 7 MILK 8 TREE NUTS 9 CELERY 10
MUSTARD 11 SESAME 12 SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES 13 LUPIN 14 MOLLUSCS | ALL
OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS (€)

ROBATA GRILL

CHASU ^{6, 10, 11} **14**

PORK BELLY COOKED AT LOW TEMPERATURE WITH A CREAMY GARLIC POTATO PUREE, TROTTERS SAUCE AND MUSTARD SPROUTS

YAKINIKU STEAK ^{6, 10, 11} **20**

BEEF TENDERLOIN, SWEET POTATO AND GINGER PURÉE AND CRISPY LEEK WITH YAKINIKU SAUCE

HOHO-NIKU NO KABOCHA ^{3, 6, 7} **20**

SLOW COOKED TUNA CHEEK SERVED WITH ITS DEMI-GLACE AND PUMPKIN PUREE

DEN MISO SALMON ^{3, 6} **15**

MARINATED IN MISO WITH WILD ASPARAGUS

DEZAATO

MOCHI ^{1, 7, 8}	6
INQUIRE ON TODAY'S FLAVOURS	
BRIOCHE DANGO WITH MATCHA AND CHOCOLATE SAUCE ^{1, 4, 7}	8
CHERRY AND PISTACCHIO CHEESECAKE ^{1, 4, 7, 8}	8
DARK CHOCOLATE GANACHE WITH KUMQUAT AND CRYSTALLIZED ALMONDS ⁸	8
WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA TOPPED WITH YUZU AND MANGO SNOW ^{7, 11}	8
ICE CREAM ^{1, 4, 7, 8, 11}	5
CHOICE OF BLACK SESAME, MATCHA OR CHOCOLATE	