



MENÚ DE GRUPO

A PARTIR DE 6 PERSONAS

APERITIVOS

PULPO A BAJA TEMPERATURA CON KIMIZU-
KARASHI Y KATSUOBUSHI
KOROKKES DE CANGREJO CON SALSA
TOBANDJAN
TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VERDURA EN
SALSA TEN-TSUYU

SUSHI BAR

SELECCIÓN DE URAMAKIS

PRINCIPAL A ELEGIR

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

O

SALMÓN A LA BRASA CON SALSA TERIYAKI-
GINGER, CEBOLLETA MARINADA A LA BRASA
Y ESPINACA CRUJIENTE

POSTRE DEL DÍA

35

IVA INCLUIDO. BEBIDA APARTE

MENÚ A MESA COMPLETA | SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA, POR FAVOR
CONSULTE CON ALGÚN MIEMBRO DE NUESTRO EQUIPO | NUESTRO MENÚ PUEDE ESTAR
SUJETO A CAMBIOS DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA CON INTENCIÓN DE OFRECER EN
CADA MOMENTO LOS PRODUCTOS MÁS FRESCOS | TODOS NUESTROS PRECIOS ESTÁN EN
EUROS (€)



GROUP MENU

MINIMUM GROUP OF 6

STARTERS

GRILLED OCTOPUS WITH KIMIZU KARASHI
AND KATSUOBUSHI
CRAB KOROKKES WITH TOBANDJAN SAUCE
PRAWN AND VEGETABLE TEMPURA SERVED
WITH TEN-TSUYU SAUCE

SUSHI BAR

ASSORTMENT OF URAMAKIS

CHOICES FOR MAIN

PORK BELLY COOKED AT LOW TEMPERATURE
WITH A CREAMY GARLIC POTATO PUREE,
DRY CHILLI SAUCE AND MUSTARD SPROUTS
OR
GRILLED SALMON WITH TERIYAKI-GINGER
SAUCE, GRILLED MARINATED CHIVES AND
CRUNCHY SPINACH

DESSERT OF THE DAY

35

INCLUDES VAT. DRINKS ORDERED SEPARATELY

THIS MENU IS DESIGNED TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE | PLEASE ASK A MEMBER OF OUR TEAM BEFORE ORDERING IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES | PLEASE NOTE THAT OUR MENUS ARE SUBJECT TO CHANGE AS OUR CHEF SOURCES THE FRESHEST SEASONAL PRODUCE FOR OUR GUESTS | ALL OUR PRICES ARE LISTED IN EUROS (€)