

KAISHI

TARTAR DE ATÚN^{3, 4, 6, 10} **16**

ATÚN BLUEFIN EN TARTAR CON SELECCIÓN DE ADEREZOS

TATAKI DE TORO^{3, 6, 10} **20**

TATAKI DE VENTRESCA DE ATÚN CON KIZAMI WASABI Y SALSA NIKKIRI

PULPO KIMIZU-KARASHI^{3, 4, 6, 10} **15**

PULPO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON KIMIZU-KARASHI 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 (€)

KAISHI

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	
HARUMAKI ^{1, 4, 6, 11}	16
ROLLITO DE PRIMAVERA DE PARPATANA DE ATÚN Y VERDURAS CON SU SALSA	
HOTATE NO HORENSO ^{3, 6, 14}	14
VIEIRAS EN SALSA DE SOJA Y MANTEQUILLA SOBRE CAMA DE ESPINACAS	
GYOZAS DE CERDO ^{1, 4, 6, 11}	9
EMPANADILLAS DE MANITAS Y PAPADA DE CERDO	
NIKUMAN ^{1, 6, 11}	10
DUMPLINGS DE JARRETE DE TERNERA Y TUÉTANO	
NASU DENGAKU ^{3, 11}	8
BERENJENA JAPONESA CON MISO ROJO Y KATSUOBUSHI	

SUSHI BAR

SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN (8P)^{3, 6, 10} **14**

SASHIMI DE TORO (8P)^{3, 6, 10} **20**

SASHIMI DE SALMÓN (8P)^{3, 6, 10} **12**

SASHIMI MORIAWASE (12P)^{3, 6, 10} **20**

SASHIMI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN Y LUBINA

SASHIMI MORIAWASE ESPECIAL (20P)^{3, 6, 10, 14} **36**

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

MAKIS

URAMAKI DOBLE SALMÓN (8P)^{3, 6, 10} **14**

SALMÓN, AGUACATE Y PEPINO CUBIERTO DE
SALMÓN CON SALSA DEN MISO

URAMAKI DE ATÚN PICANTE (8P)^{1, 3, 6,} **14**

ATÚN BLUEFIN, PEPINO, MASAGO, TOBIKO NEGRO Y
NEGI CON SALSA DE GOCHU JAN

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

URAMAKI DE ANGUILA (8P)^{3, 4, 6, 10} **14**

ANGUILA KABAYAKI, TAMAGO-YAGI, PURÉ DE ANGUILA, SHISO Y PEPINO

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

CARNE DE ATÚN CONFITADA CON TAKUAN, NEGI, MASAGO, LAYU Y MAYONESA

URAMAKI DE CANGREJO (8P)^{1, 2, 3, 6, 11, 14} **12**

CANGREJO DE CONCHA BLANDA, CANGREJO DE LAS NIEVES, KANIKAMA, MAYONESA, MASAGO, AGUACATE, PEPINO Y SÉSAMO

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

KAMPYO, ESPÁRRAGOS, TAMAGO-YAKI, NORI TAMAGO

FUTOMAKI DE LANGOSTINO EN TEMPURA (5P)^{1, 2, 3, 4, 6, 10} **12**

LANGOSTINO CON TEMPURAKO, PEPINO ENCURTIDO, SHISO Y CHILI MAYO

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

HOSOMAKI DE TORO Y NEGI

SUSHI BAR

NIGIRIS

TORO NIKKIRI	^{3, 6, 10}	5
SARDINA KABAYAKI	^{3, 6, 10}	3,5
ANGUILA KABAYAKI	^{3, 6, 10}	4
CABALLA CON GEL DE PONZU	^{3, 6, 10}	3
LUBINA Y SHISO	^{3, 6, 10}	3,5
SALMÓN DEN MISO	^{3, 6, 10}	3
VIEIRA SUMISO MASAGO BLACK	^{3, 6, 10, 14}	4
ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA BALSÁMICA	^{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} **12**

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

SOLOMILLO YAKINIKU ^{6, 10, 11} **18**

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

BOGAVANTE KIMIZU-YUZU ^{1, 2, 3, 4, 6, 7} **18**

BOGAVANTE A LA BRASA CON HUEVAS DE SALMÓN Y BEARNESA JAPONESA DE YUZU

GINDARA ³ **24**

BACALAO NEGRO A LA BRASA EN DEN MISO Y HAYIKAME

SALMÓN TERIYAKI GINGER ^{3, 6} **15**

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

DEZAATO

MOCHI ^{1,7,8}	6
A ELEGIR DE ANKO, SAKURA O MANGO CON MARACUYÁ	
DANGO DE BRIOCHE CON TÉ MATCHA Y CHOCOLATE ^{1,4,7}	8
CHEESECAKE DE MELOCOTÓN Y JENGIBRE ^{1,4}	8
GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO CON SORBETE Y ALMENDRAS CRISTALIZADAS ⁸	8
HELADO ^{1,7,8}	5
A ELEGIR DE SÉSAMO NEGRO, TÉ VERDE O CHOCOLATE	

H O T A R U

ENGLISH MENU

KAISHI

TUNA TARTAR^{3, 4, 6, 10} **16**

BLUEFIN TUNA TARTAR WITH AN ASSORTMENT OF DRESSINGS

TORO TATAKI^{3, 6, 10} **20**

TUNA BELLY TATAKI WITH KIZAMI WASABI AND NIKKIRI SAUCE

KIMIZU-KARASHI OCTOPUS^{3, 4, 6, 10} **15**

GRILLED OCTOPUS WITH KIMIZU KARASHI AND KATSUOBUSHI

KAISHI

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	
HARUMAKI ^{1, 4, 6, 11}	16
TUNA FLASK SPRING ROLL WITH VEGETABLES IN THEIR SAUCE	
HOTATE NO HORENSO ^{3, 6, 14}	14
SCALLOPS IN SOY AND BUTTER SAUCE ON A BED OF SPINACH	
PORK GYOZAS ^{1, 4, 6, 11}	9
PORK TROTTERS AND DEWLAP GYOZAS	
NIKUMAN ^{1, 6, 11}	10
VEAL SHANK AND MARROW DUMPLING	
NASU DENGAKU ^{3, 11}	8
JAPANESE AUBERGINE WITH RED MISO AND KATSUOBUSHI	

SUSHI BAR

SASHIMI

TUNA SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	14
TORO SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	20
SALMON SASHIMI (8P) ^{3, 6, 10}	12
MORIAWASE SASHIMI (12P) ^{3, 6, 10}	20
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON AND BASS	
SPECIAL MORIAWASE SASHIMI (20P) ^{3, 6, 10, 14}	36
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON, SCALLOP, TORO AND BASS	

MAKIS

DOUBLE SALMON URAMAKI (8P) ^{3, 6, 10}	14
SALMON, CUCUMBER AND AVOCADO WITH SALMON TOPPING AND DEN MISO SAUCE	
SPICY TUNA URAMAKI (8P) ^{1, 3, 6,}	14
BLUEFIN TUNA, CUCUMBER, MASAGO, BLACK TOBIKO AND NEGI WITH GOCHU JAN SAUCE	

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

EEL URAMAKI (8P)^{3, 4, 6, 10} **14**

KABAYAKI EEL, TAMAGO-YAKI, EEL PURÉE, SHISO AND CUCUMBER

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

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

CRAB URAMAKI (8P)^{1, 2, 3, 6, 11, 14} **12**

SOFTSHELL CRAB, SNOWCRAB, KANIKAMA, MAYONNAISE, MASAGO, AVOCADO, CUCUMBER AND SESAME

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

KAMPYO, ASPARAGUS, TAMAGO-YAKI AND NORI TAMAGO

TEMPURA SHRIMP FUTOMAKI (5P)^{1, 2, 3, 4, 6, 10} **12**

SHRIMP WITH TEMPURAKO, PICKLED CUCUMBER, SHISO AND CHILI MAYO

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

TORO AND NEGI HOSOMAKI

SUSHI BAR

NIGIRIS

NIKKIRI TORO	^{3, 6, 10}	5
KABAYAKI SARDINE	^{3, 6, 10}	3,5
KABAYAKI EEL	^{3, 6, 10}	4
MACKEREL WITH PONZU GEL	^{3, 6, 10}	3
BASS AND SHISO	^{3, 6, 10}	3,5
DEN MISO SALMON	^{3, 6, 10}	3
SUMISO MASAGO BLACK SCALLOP	^{3, 6, 10, 14}	4
TUNA WITH BALSAMIC SOY REDUCTION	^{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} **12**

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

YAKINIKU STEAK ^{6, 10, 11} **18**

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

KIMIZU-YUZU LOBSTER ^{1, 2, 3, 4, 6, 7} **18**

GRILLED LOBSTER WITH JAPANESE YUZU BEARNAISE AND SALMON CAVIAR

GINDARA ³ **24**

DEN MISO GRILLED BLACK COD WITH HAYIKAME

TERIYAKI GINGER SALMON ^{3, 6} **15**

GRILLED SALMON WITH TERIYAKI-GINGER SAUCE, GRILLED MARINATED CHIVES AND CRUNCHY SPINACH

DEZAATO

MOCHI ^{1, 7, 8}	6
CHOICE OF ANKO, SAKURA OR MANGO WITH PASSIONFRUIT	
BRIOCHE DANGO WITH MATCHA AND CHOCOLATE ^{1, 4, 7}	8
PEACH AND GINGER CHEESECAKE ^{1, 4}	8
DARK CHOCOLATE GANACHE WITH SORBET AND CRYSTALLIZED ALMONDS ⁸	8
ICE CREAM ^{1, 7, 8}	5
CHOICE OF BLACK SESAME, MATCHA OR CHOCOLATE	

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 (€)