

# KAISHI

<b>TARTAR DE ATÚN</b> <sup>3, 4, 6, 10</sup>	<b>16</b>
ATÚN BLUEFIN EN TARTAR CON SELECCIÓN DE ADEREZOS	
<b>TATAKI DE TORO</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>20</b>
TATAKI DE VENTRESCA DE ATÚN CON KIZAMI WASABI Y SALSA NIKKIRI	
<b>PULPO KIMIZU-KARASHI</b> <sup>3, 4, 6, 10</sup>	<b>15</b>
PULPO COCIDO A BAJA TEMPERATURA CON KIMIZU-KARASHI Y KATSUOBUSHI	
<b>KOROKKES</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 7, 14</sup>	<b>9</b>
CROQUETAS DE CANGREJO CON SALSA TOBANDJAN	
<b>TEMPURA MORIAWASE</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6</sup>	<b>12</b>
LANGOSTINOS Y VERDURA EN TEMPURA CON SALSA TEN-TSUYU	
<b>HOTATE NO HORENSO</b> <sup>3, 6, 14</sup>	<b>14</b>
VIEIRAS EN SALSA DE SOJA Y MANTEQUILLA SOBRE CAMA DE ESPINACAS	
<b>GYOZAS DE CERDO</b> <sup>1, 4, 6, 11</sup>	<b>9</b>
EMPANADILLAS DE MANITAS Y PAPADA DE CERDO	
<b>NASU DENGAKU</b> <sup>3, 11</sup>	<b>8</b>
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)**<sup>3, 6, 10</sup> **14**

**SASHIMI DE TORO (8P)**<sup>3, 6, 10</sup> **20**

**SASHIMI DE SALMÓN (8P)**<sup>3, 6, 10</sup> **12**

**SASHIMI MORIAWASE (12P)**<sup>3, 6, 10</sup> **20**

SASHIMI VARIADO DE ATÚN, SALMÓN Y LUBINA

**SASHIMI MORIAWASE ESPECIAL (20P)**<sup>3, 6, 10, 14</sup> **36**

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

## MAKIS

**URAMAKI DOBLE SALMÓN (8P)**<sup>3, 6, 10</sup> **14**

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

**URAMAKI DE ATÚN PICANTE (8P)**<sup>1, 3, 6,</sup> **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 WAFU (8P)** <sup>1, 3, 6, 10, 11</sup> **12**

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

**URAMAKI DE CANGREJO (8P)** <sup>1, 2, 3, 6, 11, 14</sup> **12**

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

**URAMAKI VEGETAL (8P)** <sup>1, 4, 6, 10, 11</sup> **10**

KAMPYO, ESPÁRRAGOS, TAMAGO-YAKI, NORI TAMAGO

**FUTOMAKI DE LANGOSTINO EN TEMPURA (5P)** <sup>1, 2, 3, 4, 6, 10</sup> **12**

LANGOSTINO CON TEMPURAKO, PEPINO ENCURTIDO, SHISO Y CHILI MAYO

**NEGITORO (6P)** <sup>3, 6, 10</sup> **12**

HOSOMAKI DE TORO Y NEGI

# SUSHI BAR

## NIGIRIS

<b>TORO NIKKIRI</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>5</b>
<b>SARDINA KABAYAKI</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>3,5</b>
<b>ANGUILA KABAYAKI</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>4</b>
<b>CABALLA CON GEL DE PONZU</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>3</b>
<b>LUBINA Y SHISO</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>3,5</b>
<b>SALMÓN DEN MISO</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>3</b>
<b>VIEIRA SUMISO MASAGO BLACK</b> <sup>3, 6, 10, 14</sup>	<b>4</b>
<b>ATÚN CON REDUCCIÓN DE SOJA BALSÁMICA</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>4</b>

---

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** <sup>6, 10, 11</sup> **12**

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

**SOLOMILLO YAKINIKU** <sup>6, 10, 11</sup> **18**

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

**HOHO-NIKU NO KABOCHA** <sup>3, 6, 7</sup> **20**

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

**GINDARA** <sup>3</sup> **24**

BACALAO NEGRO A LA BRASA EN DEN MISO Y HAYIKAME

**SALMÓN TERIYAKI GINGER** <sup>3, 6</sup> **15**

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

# DEZAATO

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

# **H O T A R U**

*ENGLISH MENU*

# KAISHI

<b>TUNA TARTAR</b> <sup>3, 4, 6, 10</sup>	<b>16</b>
BLUEFIN TUNA TARTAR WITH AN ASSORTMENT OF DRESSINGS	
<b>TORO TATAKI</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>20</b>
TUNA BELLY TATAKI WITH KIZAMI WASABI AND NIKKIRI SAUCE	
<b>KIMIZU-KARASHI OCTOPUS</b> <sup>3, 4, 6, 10</sup>	<b>15</b>
GRILLED OCTOPUS WITH KIMIZU KARASHI AND KATSUOBUSHI	
<b>KOROKKES</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6, 7, 14</sup>	<b>9</b>
CRAB CROQUETTES WITH TOBANDJAN SAUCE	
<b>MORIAWASE TEMPURA</b> <sup>1, 2, 3, 4, 6</sup>	<b>12</b>
PRAWN AND VEGETABLE TEMPURA SERVED WITH TEN-TSUYU SAUCE	
<b>HOTATE NO HORENSO</b> <sup>3, 6, 14</sup>	<b>14</b>
SCALLOPS IN SOY AND BUTTER SAUCE ON A BED OF SPINACH	
<b>PORK GYOZAS</b> <sup>1, 4, 6, 11</sup>	<b>9</b>
PORK TROTTERS AND DEWLAP GYOZAS	
<b>NASU DENGAKU</b> <sup>3, 11</sup>	<b>8</b>
JAPANESE AUBERGINE WITH MISO AND KATSUOBUSHI	



# SUSHI BAR

## SASHIMI

<b>TUNA SASHIMI (8P)</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>14</b>
<b>TORO SASHIMI (8P)</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>20</b>
<b>SALMON SASHIMI (8P)</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>12</b>
<b>MORIAWASE SASHIMI (12P)</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>20</b>
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON AND BASS	
<b>SPECIAL MORIAWASE SASHIMI (20P)</b> <sup>3, 6, 10, 14</sup>	<b>36</b>
ASSORTED SASHIMI WITH TUNA, SALMON, SCALLOP, TORO AND BASS	

## MAKIS

<b>DOUBLE SALMON URAMAKI (8P)</b> <sup>3, 6, 10</sup>	<b>14</b>
SALMON, CUCUMBER AND AVOCADO WITH SALMON TOPPING AND DEN MISO SAUCE	
<b>SPICY TUNA URAMAKI (8P)</b> <sup>1, 3, 6,</sup>	<b>14</b>
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

**WAFU URAMAKI (8P)** <sup>1, 3, 6, 10, 11</sup> **12**

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

**CRAB URAMAKI (8P)** <sup>1, 2, 3, 6, 11, 14</sup> **12**

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

**VEGETABLE URAMAKI (8P)** <sup>1, 4, 6, 10, 11</sup> **10**

KAMPYO, ASPARAGUS, TAMAGO-YAKI AND NORI TAMAGO

**TEMPURA SHRIMP FUTOMAKI (5P)** <sup>1, 2, 3, 4, 6, 10</sup> **12**

SHRIMP WITH TEMPURAKO, PICKLED CUCUMBER, SHISO AND CHILI MAYO

**NEGITORO (6P)** <sup>3, 6, 10</sup> **12**

TORO AND NEGI HOSOMAKI

# SUSHI BAR

## NIGIRIS

<b>NIKKIRI TORO</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>5</b>
<b>KABAYAKI SARDINE</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>3,5</b>
<b>KABAYAKI EEL</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>4</b>
<b>MACKEREL WITH PONZU GEL</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>3</b>
<b>BASS AND SHISO</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>3,5</b>
<b>DEN MISO SALMON</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>3</b>
<b>SUMISO MASAGO BLACK SCALLOP</b>	<sup>3, 6, 10, 14</sup>	<b>4</b>
<b>TUNA WITH BALSAMIC SOY REDUCTION</b>	<sup>3, 6, 10</sup>	<b>4</b>

---

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** <sup>6, 10, 11</sup> **12**

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

**YAKINIKU STEAK** <sup>6, 10, 11</sup> **18**

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

**HOHO-NIKU NO KABOCHA** <sup>3, 6, 7</sup> **20**

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

**GINDARA** <sup>3</sup> **24**

DEN MISO GRILLED BLACK COD WITH HAYIKAME

**TERIYAKI GINGER SALMON** <sup>3, 6</sup> **15**

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

# DEZAATO

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