ABAJO, SUSHI BAR

STARTERS

Edamame al vapor con sal maldon 4,5

Edamame Spicy al vapor con salsa kimchee 5

Otate foie, vieiras selladas con dado de foie y cebolla caramelizada 11

Carpaccio Usukuri: salmón con yakiniku, cebolla crujiente y negi 8

Tataki sarada, salmón sellado sobre mezclum con naranja en gajos y salsa ponzu 11

SASHIMI *(3 cortes)*

Sake (salmón) 7,8

Maguro (atún yellowfin) 9

Pez mantequilla flambeado con shichimi togarashi 6,5

NIGUIRIS

Atún Yellowfin 3,5 ud

Salmón flambeado con Sake 2,5 ud

Vieira con mayonesa de shiso morado 3,5 ud

Anguila con sansho y salsa de anguila 4 ud

Pez mantequilla con salsa anticuchera 3 ud

TEMAKIS

Temaki de salmón cono de arroz con salmón, mayonesa y aguacate 7

Temaki spicy tuna cono de arroz con atún picante, lechuga loyo rosa y mayonesa 7,5

MAKI ROLLS *(8 unidades)*

Ebi Roll
Langostino a baja temperatura, tobiko, aguacate y negi 12

Butterfish roll
pez mantequilla, shichimi Togarashi, shiso morado y teriyaki 12,5

Yellow fin roll
atún, mango, aguacate, pepino y cebollino 15

Sake roll
salmón flambeado con salsa ponzu, lechuga, mayokosho y sésamo 12,8

Fusion roll
atún, salmón, aguacate y yakimiku 15,5

Veggie
pepino, lechuga y mango 9

Anguila futomaki *(5 piezas)*
anguila, negi panko y salsa anguila 12

TABLA KOKKA

Uramaki Spicy Tuna *(4 piezas)*

Hosomaki de salmón y aguacate *(8 piezas)*

Nigiris del Chef *(4 piezas)*

20 €

CEVICHES

Ceviche de corvina al aji amarillo con perlas de aji limo 12,5

Ceviche nikkei de corvina al rocoto y dashi 13,5

Ceviche mixto verde con shiso y cilantro 14

POSTRES

Tiramisú de té matcha con bizcocho de café pisco 6

Bizcocho de moscovado, helado de canela y gelé de amaretto 6

Ganache de chocolate con caviar de aceite 6

Lemon Pie 6

Tarta de queso con frutos rojos 7

KO KKA