

Carta Celíacos

<u>Nigiris</u> <i>Bolas de arroz con topping de pescado o mariscos (2 piezas)</i>		<u>Sashimi</u> <i>(7 piezas de pescado cortado al estilo japonés)</i>	Euros
Atún o pescado blanco	4,80.-	Atún o pescado blanco	14,00.-
Salmón	4,00.-	Salmón	12,00.-
Gamba	4,00.-	Pez mantequilla	12,00.-
Pez mantequilla	4,00.-	Vieira	15,00.-
Vieira	5,20.-	Ventresca de atún	17,20.-
Ventresca de atún	6,00.-	Trio de ceviche del chef	15,90.-

Nigiris Calientes

Pez mantequilla (Picante o trufa)	4,80.-	<u>Gunkan</u>	
Salmón (Trufado)	4,80.-	Ikura (Huevas de salmón)	5,50.-
Solomillo de buey	5,20.-	De atún picante	5,50.-
Asako (Ventresca de atún y foie flambeado con reducción de P.X.)	7,00.-	Negitoro (Tartar de ventresca)	7,00.-
		Hotategai (Vieira y mayonesa de lima)	6,00.-

Makis *Rollo de algas y arroz relleno de pescado o verduras (6 piezas)*

Atún	7,50.-
Salmón	6,50.-
Langostino (Langostino, aguacate y sésamo)	7,50.-
De la huerta (Aguacate o espárrago o mango, según mercado).	7,00.-
Nórdico (Salmón, aguacate).	9,00.-

Uramakis *Rollo de algas con el arroz por fuera relleno de pescado verduras*

California (Langostino, aguacate y pepino, cubierto de sésamo)	12,50.-
Brown sugar Flambé (Aguacate, mango y pepino, cubierto de salmón flambeado con azúcar moreno)	16,00.-
Rainbow (Langostino y aguacate, cubierto de pescados varios)	18,00.-
Asako roll (Langostino y aguacate, cubierto de ventresca de atún y foie flambeado, aderezado con reducción de Pedro Ximenez)	19,70.-

Bandejas de sushi y de sashimi

Geisha (Nigiris: 1 pieza de atún, 1 de salmón, 1 de gamba, 1 de pescado blanco y 1 de pez mantequilla y 8 piezas de makis variados).	18,10.-
Kyoto (4 piezas de sashimi de atún, 4 de salmón y 4 de pez mantequilla).	19,00.-
Moriawase (4 piezas de cada tipo de pescado en sashimi)	40,00.-

Entrantes

Ensalada de algas con vinagreta de sésamo.	6,50.-
Rollitos fríos vietnamitas de gambones y verduras al cilantro y hierbabuena.	12,50.-
Tartar de salmón y aguacate con mayonesa suave de lima	14,50.-

Termines

Wok de vieiras, calamares y verduras, con fideos de arroz y salsa de ostras.	13,10.-
Lomo de corvina al horno con verduras salteadas y salsa de curry rojo tailandés.	17,50.-
Tataki de atún, arroz de sushi, almendras tostadas y aroma de albahaca.	22,50.-
Wok de solomillo de buey con tirabeques, tallarines de arroz y salsa de soja.	15,70.-
Secreto ibérico al ajillo con patatas manchegas ahumadas y chop suey de verduras con salsa de ostras.	14,00.-
Solomillo de buey a la parrilla, con patatas fritas.	22,50.-

Postres

Brownie de chocolate con helado de mango.	7,00.-
Tarta de zanahoria con coulis de frutos rojos y frutas de temporada.	7,00.-

Servicio de soja sin gluten 0,20€ por persona

Conforme al Real Decreto 1420/06 el pescado ha sido congelado a **-20°C** 24 horas