



SUMPTUORI



MENÚ



TEMPURAS

DEDITOS DE DORADO

CAMARÓN

CALAMAR

VERDURAS: Brócoli, zanahoria, cebolla, espárragos trigueros

SELECCIÓN DE SUSHI Y SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN ROJO

SASHIMI DE ATÚN BLANCO

SASHIMI DE SALMÓN

NIGURI DE CAMARÓN

NIGURI DE PULPO

NIGURI DE ANGUILA

SELECCIÓN DE SUSHIS

SOPAS

MISO SHIRU Sopa tradicional japonesa con fíjol de soya

KAMI TO TAMAGO DOBIN Sopa de carne de cangrejo con huevo y verduras

TEPPANYAKI DE PESCADO & MARISCO

SALMÓN

ATÚN ROJO

MERO

LANGOSTINOS

VIEIRA

LANGOSTA *Con cargo extra

TEPPANYAKI DE CARNE

SOLOMILLO

ENTRECOTE DE TERNERA

SECRETO DE CERDO

POLLO

MAGRET DE PATO

TEPPANYAKI VEGETAL

DE ARROZ FRITO

DE FIDEOS

DE VERDURAS

Con cebolla blanca, calabacín, setas orientales, tomates cherry, espinacas

POSTRES

GELIFICACIÓN DE COCO Y MANGO

SUSHI DE CHOCOLATE

HELADO TEMPURA

CAKE DE TÉ VERDE Y MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO



TEMPURAS

MAHI-MAHI FINGERS

SHRIMP

SQUID

VEGETABLES: Broccoli, carrot, onion, garden asparagus

SUSHI & SASHIMI SELECTION

RED TUNA SASHIMI

TUNA SASHIMI

SALMON SASHIMI

SHRIMP NIGURI

OCTOPUS NIGURI

EEL NIGURI

SUSHI SELECTION

SOUPS

MISO SHIRU Traditional Japanese soup with soybean

KAMI TO TAMAGO DOBIN Crab meat soup with eggs and vegetable

FISH AND SEAFOOD TEPPANYAKI

SALMON

RED TUNA

GROUPE

PRAWN

SCALLOP

LOBSTER *With extra charge

MEAT TEPPANYAKI

SIRLOIN

RIB EYE

PORK TENDERLOIN

CHICKEN

DUCK MAGRET

VEGETABLE TEPPANYAKI

FRIED RICE TEPPANYAKI

NOODLE TEPPANYAKI

VEGETABLE TEPPANYAKI

White onion, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes, spinach

DESSERTS

COCONUT AND MANGO GELIFICATION

CHOCOLATE SUSHI

TEMPURA ICE CREAM

GREEN TEA CAKE AND WHITE CHOCOLATE MOUSSE



POSTRES • DESSERTS

GELIFICACIÓN DE COCO Y MANGO

SUSHI DE CHOCOLATE

HELADO TEMPURA

CAKE DE TÉ VERDE Y
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO



COCONUT AND MANGO GELIFICATION

CHOCOLATE SUSHI

TEMPURA ICE CREAM

GREEN TEA CAKE AND
WHITE CHOCOLATE MOUSSE