

PurOsushi

Lounge

Platos fríos

Sunomono de quisquillas y vieiras Quisquillas y vieiras alineada con aderezo japonés y verduras de la playa.	18
Caballa kobujime Caballa curada y marinada en alga kombu.	14
Tataki de toro Ventresca de atún a la brasa con ponzu de tomate	22
Tataki de bonito Lomo de bonito a la brasa con salsa ponzu cítrica	14
Atún picante Taquitos de lomo de atún marinados con yema de curada	22
Calamar y erizo (Ika uni) Sashimi de calamar y salsa de erizo gallego.	24
Neo sashimi Cortes de varios pescados del día en salsa de yema curada	24
Salmón oyako zukuri Sashimi de salmón, huevas de salmón y yema	22

Platos calientes

Berberechos con sake	14
Berberechos abiertos con vapor de sake y dashi.	
Wagyu A5 Kagoshima (80grs.)	60
Entrecote de wagyu A5 con setas enoki	
Sopa de miso	6

Postre

Mochi de chocolate blanco y yuzu	6
Mochi casero hecho al momento	

SASHIMI clásico

Salmón madurado	16
Atún	18
Hamachi	22
Ventresca de atún	24

Nigiris

Atún	8
Venntresca de atún (toro)	9
Hamachi (pez limón)	8
Dorada dry aged	7
Salmón dry aged	7
Gamba roja	12
Vieira	9
Quisquilla	9
Jurel	6
Wagyu A5 japon	10

Futomaki

Atunes	26
--------	----