

UNI



I Z A K A Y A

SUSHI & COCKTAILS

MENU

SUSHI SASHIMI NIGIRI

precio por pieza · price per piece

AKAMI 9

Tuna

CHU-TORO 10

Fatty tuna

O-TORO 12

Tuna belly

SALMÓN 8

Salmon

PEZ LIMÓN 9

Yellowtail

LUBINA 7

Seabass

ANGUILA 9

Eel

GAMBA ROJA 12

Red Shrimp

VIEIRA 9

Scallop

AGUACATE 6

Avocado

UNI 12

Sea urchin

WAGYU A5 14

Japanese beef

SELECCIÓN DEL CHEF (6 PZS) 47

Chef Selection, 6 pcs

Pescado de origen sostenible | Precios en EUROS, IVA incluido

Sustainably sourced fish | Prices in EUROS, VAT included

ROLLS

ATÚN PICANTE	16
<i>Spicy tuna</i>	
ATÚN & DAIKON	13
<i>Tuna & pickled daikon</i>	
O-TORO & CEBOLLETA	16
<i>Tuna belly & spring onion</i>	
SALMÓN & AGUACATE	15
<i>Salmon & avocado</i>	
CALIFORNIA ROLL	18
<i>Snow crab, avocado & cucumber</i>	
UNI, O-TORO & CAVIAR	46
<i>Sea urchin, tuna belly & caviar</i>	
PEPINO & SÉSAMO	10
<i>Cucumber & sesame</i>	
AGUACATE, TAJIN & LIMA	9
<i>Avocado, tajin & lime</i>	

SASHIMI UNI STYLE

AKAMI & PONZU	24
<i>Tuna & ponzu</i>	
PEZ LIMÓN, JALAPEÑO & WASABI	26
<i>Yellowtail, jalapeño dressing & kizami wasabi</i>	
SALMÓN, NASHI & SÉSAMO	23
<i>Salmon, nashi pear & sesame</i>	
UNI, O-TORO & TOSAZU	42
<i>Sea urchin, o-toro & tosau</i>	

IZAKAYA STYLE

EDAMAME SALADO	7
<i>Salted edamame</i>	
EDAMAME PICANTE	8
<i>Spicy edamame</i>	
MAÍZ DULCE, WASABI & TAJÍN	11
<i>Sweet corn, tajin & wasabi mayo</i>	
BERENJENA, MISO & FURIKAKE	9
<i>Eggplant, miso & furikake</i>	
TARTAR DE SALMÓN	21
<i>Salmon tartare & tapioca crackers</i>	
TARTAR DE CHU-TORO	26
<i>Fatty tuna tartare & pani puri make your own</i>	
ARROZ CRUJIENTE CON AGUACATE	16
<i>Crispy rice with avocado</i>	
ARROZ CRUJIENTE CON SALMÓN	18
<i>Crispy rice with salmon</i>	
ARROZ CRUJIENTE CON ATÚN	19
<i>Crispy rice with tuna</i>	
TEMPURA DE CAMARÓN DE ROCA	30
<i>Rock shrimp tempura & avocado salad</i>	

ENSALADAS · SALADS

CÉSAR DE WASABI, GNOCCHI DE TRUFA & NUECES PECANAS	24
<i>Wasabi Caesar with truffle gnocchi & pecan nuts</i>	
COGOLLOS, SHISO MORADO & LIMA	22
<i>Baby gem, & purple shiso lime dressing</i>	
KAISO, SÉSAMO & CACAHUETE	16
<i>Kaiso, sesame & peanut dressing</i>	

TACOS

precio por pieza · price per piece

PEZ LIMÓN, MISO DE ALBAHACA 7

Yellowtail & basil miso

SALMÓN PICANTE 7

Spicy salmon

ATÚN, SHISO MORADO & LIMA 8

Tuna & purple shiso lime dressing

LUBINA & PONZU 7

Seabass & ponzu mayo

TERNERA WAGYU A5 & YAKINIKU 12

Japanese beef & yakiniku

SELECCIÓN UNI DELUXE UNI LUX SELECTION

RISOTTO DE UNI 34

Sea urchin risotto

GUNKAN DE UNI & CAVIAR 24

Sea urchin & caviar gunkan

ROBATA

LUBINA CHILENA, MISO DE ALBAHACA	42
--	----

Chilean seabass & basil miso

SALMÓN, GOCHUJANG, JENGIBRE & LIMA	28
--	----

Salmon, gochujang sauce ginger & lime

PULPO, JALAPEÑO & CAUSA	24
-------------------------------	----

Octopus, jalapeño & causa

PICANTÓN, CURRY O TERIYAKI	34
----------------------------------	----

Baby chicken red & green curry or teriyaki

SECRETO IBÉRICO, TERIYAKI.....	31
--------------------------------	----

Iberian secreto, teriyaki butter & Padron peppers

CHULETAS DE CORDERO & YAKINIKU	32
--------------------------------------	----

Lamb chops & yakiniku sauce

SOLOMILLO DE TERNERA, MANTEQUILLA DE TRUFA	38
--	----

Beef tenderloin & truffle butter

WAGYU A5	75
----------------	----

Grilled japanese wagyu

ACOMPañAMIENTOS · SIDES

ARROZ AL VAPOR & FURIKAKE	6
---------------------------------	---

Steamed rice & furikake

PATATAS FRITAS DE DASHI	7
-------------------------------	---

Dashi fries & yakiniku mayo

SOPA MISO	8
-----------------	---

Miso soup

POSTRES · DESSERTS

SURTIDO DE MOCHIS 18

Mochi moriwase

BABA DE SAKE 18

Sake baba

TARTA DE QUESO DE MATCHA 18

Matcha cheesecake

PLATO DE FRUTA DEL DÍA 18

Fresh fruit plate

SURTIDO DE POLOS 18

Polos moriwase

CAFÉ · COFFEE

ESPRESSO 6

MACCHIATO 6

AMERICANO 6

CAPPUCCINO 6

LATTE 6

DOBLE ESPRESSO 6

Double espresso

VARIEDADES DE TÉ 6

Varieties of tea