

Los platos sirven para saborear el atún de la manera más pura y auténtica.

Sashimi de Akami 9€

Sashimi de Chu-Toro 9€

Sashimi de O-Toro 11€

Trilogía de Sashimi 12€

La manera tradicional japonesa de servir el atún sobre una bola de arroz suavemente condimentado.

Nigiri de Akami 3.50€

Nigiri de Chu-Toro 3.50€

Nigiri de O-Toro 4.50€

Nigiri de O-Toro y salsa Batayoyo 5.50€
(mantequilla y soja)

Nigiri de Akami y gelée de gazpacho de remolacha 4.50€

Tekamaki 10€
Con lomo de atún

Negitoromaki 10.50€
Con tartar y cebolla tierna

Uramaki Spicy-Tuna 11€
Con sésamo tostado e hilos de guindilla

Uramaki de Kimchi y crujiente de alga Nori 11,50€
Con Chu-Toro

Uramaki Yema 12,50€
Con yema de huevo e ikura

Uramaki de espárrago y Yuzu 12,50€
Con Toro

Uramaki de Toro flameado 12.50€
Con aguacate y salsa sésamo

Servicio de pan y aperitivo 2.50€

Suplemento Terraza 10%

Disponemos de dos Menús Degustación
(Se sirve en mesa completa)

Reglamento (EU) nº 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Os proponemos un viaje gastronómico mediante diferentes elaboraciones ...

Tartar de Toro 20€
Con ostra y caviar

Tartar de lomo 12€
Con chips de patata al curry

Tataki de Chu-Toro 14€
Con variedades de tomates y ponzu de tomate

Carpaccio de ventresca con aromas mediterráneos 12€
Con tostaditas con olivada

Dados de atún 15€
Con texturas de espárragos blancos, verdes y yemas confitadas

Y a continuación, nuestros platos cocinados

Semimojama de atún 14€
con huevo a baja temperatura, pesto siciliano y puerro.

Croquetas caseras de atún 10€

Arroz meloso de atún 15€
Con remolacha, tirabeques y alioli de salicornia

Arroz rústico de Chu-Toro 18€
Con papada de cerdo ibérico y verduritas

Menestra de verduras 18€
Con Chu-Toro y setas al azafrán

Morrillo en escabeche 16€
Con chutney de cereza, crema de manzana, hinojo y aire de lima

Ventresca braseada 18€
Con verduritas y salsa trufada

Parpatana al chimichurri 18€
Con puré de chirivía, pimiento asado y migas de almendra

Anticucho 14€
Con causa limeña y palomitas

Mejilla asada 14€
Con chalota glaseada y salsa de mistela negra

Morrillo a la plancha 16€
Con 'sabayon' de fruta de la pasión y crema de aguacate y 'jalapeño'.

Ventresca confitada con germinados 16€
Con berenjena, ajo negro y mistela blanca