

MENÚ

PARA PICAR

Edamames con salsa kimchee (1,6,11)	6,00€
Crujiente de langostinos en tempura con salsa ponzu (6.ud) (1,2,3,4)	16,00€
Croquetas de carabinero (6.ud) (1,2,3,7)	15,00€
Japo brava de patatas hojaldradas con carne deshilachada y espuma de kimchee (1,3,7)	14,00€
Brioche de tartar de atún rojo acevichado con crema cítrica de aguacate y crujiente de cebolla (1,3,4,6,7)	9,50€
Brioche de wagyu asado a baja temperatura con mayo de yakiniku (1,3,6,7)	12,00€
Costillas ibéricas crujientes con salsa teriyaki ahumada (6.ud) (1,5,6,11)	14,00€
Gyozas de cerdo y miso negro con salsa yakiniku y polvo de cacahuets (6.ud) (1,5,6,7,11)	14,00€
Rollito vietnamita de pato a la pekinesa con salsa ponzu (2.ud) (1,2,5,6,12)	16,00€
Dim sum de cordero con yakisoba, puré de manzana yuzu y wonton crujiente (2.ud) (1,5,6,7,12)	10,00€
Pan bao de cangrejo de concha blanda (1,2,3,4,5,6)	9,50€

LA BARRA DE CRUDOS

Ostra al natural (ud) (14)	7,00€	Tartar de salmón y aguacate con mayonesa de ostras y wonton frito (1,3,4,6,7,14)	22,00€
Ostra nikkei con aji amarillo (ud) (1,6,14)	7,50€	Tartar de atún picante con emulsión de kimchee y crujiente de tempura (1,3,4,6,10)	26,00€
Ostra con yema y caviar (ud) (1,4,6,14)	9,50€	Tartar de ventresca con huevo y trufa (3,4)	32,00€
Ceviche de vieira y salmón sobre lima (ud) (4,14)	7,50€	Steak tartar de vaca madurada sobre tuétano asado y trufa (1,3,10,12)	32,00€
Tiradito de pez limón con salsa ponzu, trufa y crujiente de tempura (1,4)	24,00€		
Ventresca curada con ají y tomate seco (4)	26,00€		

KAOS SANO

Carpaccio de remolacha y pistacho (8,12)	14,00€
Tartar de tomate y aceituna Kalamata	14,00€
Ensalada pollo estilo Tandori (1,6,7)	18,00€
Noodles salteado con salsa tom yum y langostino al pil-pil (1,2,4,6,11)	18,00€
Ensalada de cangrejo de concha blanda en tempura con queso, teriyaki de lima y vinagreta de naranja (1,2,3,6,7)	22,00€

PESKAOS

Pulpo crujiente, estilo okonomiyaki sobre pure manchego (1,3,5,6,7,12)	18,00€
Filete de salmón con pak choi y puré de tupinambo (1,4,7)	26,00€
Tataki de atún con sésamo y ensalada yuzu zen (4,6,11,12)	29,00€
Bacalao de anzuelo a la brasa con lima, cilantro y crema de maíz (4,7)	31,00€
Lenguado "Meuniere" estilo Japonés (1,4,7,12)	39,00€

KARNES

Cordero laqueado al ponzu con puré de apionabo y crujiente patata (6,7,9,12)	29,00€
Magret de pato premium irlandés con pure de boniato y salsa hoisin (1,6,7,11)	32,00€
Solomillo de simmental premium (7)	34,00€
Brisket de wagyu ahumado a la brasa (7)	34,00€
Lomo bajo de Black Angus USA Kansas Creekstone Prime 400 gr (7)	39,00€

GUARNICIONES

Patatas fritas	6,50€	Mini ensalada	8,50€
Wok de verduras	8,50€	Pimientos del piquillo a la brasa 6 u.	9,50€
Pure de patatas y cebolla caramelizada (7)	7,50€		

 GLUTÉN (1)	 SOJA (6)	 SÉSAMO (11)
 CRÚSTACEO (2)	 LÁCTEOS (7)	 SULFITOS (12)
 HUEVOS (3)	 FRUTOS SECOS (8)	 ALTRAMUCES (13)
 PESCADO (4)	 APIO (9)	 MOLUSCOS (14)
 CACAHUETES (5)	 MOSTAZA (10)	

DE NUESTRA BARRA NIPONA

URAMAKI

(8 PIEZAS)

Ebi tempura roll: Langostino en tempura, espárrago y mayo de kimchee, cubierto de sésamo y crujiente de alga 16,00€
(1,2,3,6,7,11)

Spice sake roll: Tartar de salmón picante, aguacate y pepino, cubierto de sésamo y crujiente de tempura 14,00€
(1,3,4,6,7,11)

Tuna ebi roll: Langostino en tempura, espárrago y cebolleta, cubierto de atún y trufa fresca 18,00€
(1,2,3,4,6)

URAMAKI ABURI

(8 PIEZAS)

Salmón teriyaki: Aguacate, huevas y queso crema, cubierto de salmón, teriyaki y lima 16,00€
(1,4,6,7)

Pez blanco trufa/picante: Langostino tempura y espárrago, cubierto de pescado con trufa y kimuchi 18,00€
(1,2,3,4,7,11)

Toro roll: Cangrejo y aguacate cubierto de ventresca de atún y sal ahumada /foie 18,00€/20,00€
(2,4,6,7)

Solomillo de buey: Aguacate, espárrago y trufa, cubierto de buey, foie caramelizado y salsa PX 18,00€
(6)

NIGIRI

Salmón (4) 3,00€

Salmón, miso y yuzu (4) 3,50€

Atún (4) 4,00€

Atún, aguacate y sansho (4) 4,50€

Vieira (14) 4,00€

Vieira, shiso y yuzu kosho (6,14) 4,50€

Ventresca de atún (4) 4,50€

Ventresca de atún y tartar de vieira picante (1,3,4,6,11,14) 6,00€

Ventresca de atún y trufa (1,4,6) 5,50€

MAKI

(6 PIEZAS)

Spice tuna: Atún picante aguacate, pepino y salsa kimchee 12,00€
(1,4,6)

Negitoro: Ventresca, aguacate, pepino y cebolleta 14,00€
(4,11)

Tempura: Atún / Salmón con aguacate y salsa teriyaki con su tartar (8 piezas) 14,00€/12,00€
(1,3,4,6,7)

SASHIMI

(6 CORTES)

Salmón (4) 14,00€

Atún (4) 16,00€

Vieira (14) 14,00€

Ventresca (4) 18,00€

Moriawase 36,00€
(4 cortes de cada)
(4,14)

NIGIRI CON ARROZ CRUJIENTE

Tartar de salmón picante (1,3,4,6) 4,00€

Tartar de atún picante (1,3,4,6) 5,00€

NIGIRI ABURI

Salmón teriyaki y lima (1,4) 4,50€

Atún, vieira y salsa batasoyu (1,4,6,14) 6,00€

Pez mantequilla miso o trufa (1,4) 4,50€

Vieira, ponzu y trufa (1,4,6,14) 5,00€

Ventresca de atún, foie y PX (4) 6,00€

Solomillo de buey, foie y PX 5,50€

Anguila, foie y manzana (1,4,6) 5,00€

Anguila y salsa teriyaki (1,4,6) 4,50€

MENU

LIGHT BITES

Edamame with kimchee sauce (1,6,11)	6,00€
Crispy prawns in tempura with ponzu sauce (6 u.) (1,2,3,4)	16,00€
King prawns croquettes (6 u.) (1,2,3,7)	15,00€
“Japo bravas” of flaky potato with shredded meat and kimchee foam (1,3,7)	14,00€
Brioche of bluefin tuna tartar with avocado citrus cream and crispy onion (1,3,4,6,7)	9,50€
Brioche of wagyu grilled at low temperature with yakiniku mayonnaise (1,3,6,7)	12,00€
Crispy iberian short ribs with smoked teriyaki sauce (6 u.) (1,5,6,11)	14,00€
Pork and black miso gyozas with yakiniku sauce and peanut powder (6 u.) (1,5,6,7,11)	14,00€
Vietnamese Peking duck roll with ponzu sauce (2 u.) (1,2,5,6,12)	16,00€
Lamb dim sum with Yakisoba, apple puree, yuzu and crispy wonton (2 u.) (1,5,6,7,12)	10,00€
Soft shell crab bao bun (1,2,3,4,5,6)	9,50€

THE RAW BAR

Oyster natural (ud) (14)	7,00€	Tartar of salmon and avocado with oyster mayonnaise and fried wonton (1,3,4,6,7,14)	22,00€
Oyster Nikkei with yellow chili (u.) (1,6,14)	7,50€	Tartar of spicy tuna with kimchee emulsion and tempura crisp (1,3,4,6,10)	26,00€
Oyster with yolk and caviar (u.) (1,4,6,14)	9,50€	Tartar of tuna belly, egg and truffle (3,4)	32,00€
Scallop and salmon ceviche top of lime (u.) (4,14)	7,50€	Dry aged beef steak tartar on roasted marrow and truffle or traditional style (1,3,10,12)	32,00€
Lemon fish tiradito with ponzu sauce, truffle and crunchy tempura (1,4)	24,00€		
Cured tuna belly with chili and driedtomato (4)	26,00€		

HEALTHY KAOS

Beetroot Carpaccio with pistachio (8,12)	14,00€
Tomato tartar with Kalamata olives	14,00€
“Tandori” style chicken salad (1,6,7)	18,00€
Stir-fried noodles with tom yum sauce, pil-pil prawns, and kimuchi (1,2,4,6,11)	18,00€
Tempura soft shell crab salad with cheese, lime teriyaki and orange vinaigrette (1,2,3,6,7)	22,00€

FISH















Crispy okonomiyaki style Octopus top on manchego cheesy mashed potato (1,3,5,6,7,12)	18,00€
Salmon fillet with pok choy Jerusalem artichoke puree (1,4,7)	26,00€
Tuna tataki with sesame and yuzu Zen salad (4,6,11,12)	29,00€
Premium grilled cod, lime, coriander and sweet corn cream (4,7)	31,00€
Japanese style sole “Meuniere” (1,4,7,12)	39,00€

MEATS

Ponzu-glazed lamb with celeriac cream and crispy potato (6,7,9,12)	29,00€
Irish Premium Duck Magret with sweet potato puree and Japanese hoisin sauce (1,6,7,11)	32,00€
Premium Simmental tenderloin steak with mashed potato (7)	34,00€
Grilled smoked Wagyu Brisket with mashed potato (7)	34,00€
Black Angus USA Kansas Creekstone Prime Sirloin Steak 400 gr (7)	39,00€

SIDE DISHES

French fries	6,50€	Mini salad	8,50€
Vegetable wok	8,50€	Grilled piquillo peppers 6 u.	9,50€
Mashed potatoes and caramelised onion (7)	7,50€		

 GLUTEN (1)	 SOYBEANS (6)	 SESAME SEEDS (11)
 CRUSTACEANS (2)	 DAIRY (7)	 SULPHITES (12)
 EGGS (3)	 TREE NUTS (8)	 LUPIN (13)
 FISH (4)	 CELERY (9)	 MOLLUSCS (14)
 PEANUTS (5)	 MUSTARD (10)	

FROM OUR NIPPON BAR

URAMAKI

(8 PIECES)

Ebi tempura roll: Tempura prawn, asparagus and kimchee and mayo, topped with sesame and crispy seaweed 16,00€
(1,2,3,6,7,11)

Spice sake roll: Spicy salmon tartar, avocado and cucumber, topped with sesame and tempura crunch 14,00€
(1,3,4, 6,7,11)

Tuna ebi roll: Tempura prawn, asparagus and spring onion, topped with tuna and fresh truffle 18,00€
(1,2,3,4,6)

URAMAKI ABURI

(8 PIECES)

Salmon teriyaki: Avocado, roe and cream cheese, topped with salmon, teriyaki and lime 16,00€
(1,4,6,7)

Truffle/Spicy white fish: Tempura prawn and asparagus, topped with white fish, truffle and kimuchi 18,00€
(1,2,3,4,7,11)

Toro roll: Crab and avocado, topped with tuna belly and smoked salt /foie (2,4,6,7) 18,00€/20,00€

Beef tenderloin: Avocado, asparagus and truffle, topped with beef, caramelised foie and PX sauce (6) 18,00€

NIGIRI

Salmon (4) 3,00€

Salmon, miso and yuzu (4) 3,50€

Tuna (4) 4,00€

Tuna, avocado and sansho (4) 4,50€

Scallop (14) 4,00€

Scallop, shiso and yuzu kosho (6,14) 4,50€

Tuna belly (4) 4,50€

Tuna belly and spicy scallop tartar (1,3,4,6,11,14) 6,00€

Tuna belly and truffle (1,4,6) 5,50€

MAKI

(6 PIECES)

Spice tuna: Spicy tuna, avocado, cucumber and kimchee 12,00€
(1,4,6)

Negitoro: Tuna belly, avocado, cucumber and spring onion 14,00€
(4,11)

Tempura: Tuna/ Salmon tartar with avocado and teriyaki sauce (8 pieces) 14,00€/12,00€
(1,3,4,6,7)

SASHIMI

(6 CUTS)

Salmon (4) 14,00€

Tuna (4) 16,00€

Scallop (14) 14,00€

Tuna belly (4) 18,00€

Moriawase (4 cuts of each) (4,14) 36,00€

NIGIRI WITH CRISPY RICE

Spicy salmon tartar (1,3,4,6) 4,00€

Spicy tuna tartar (1,3,4,6) 5,00€

NIGIRI ABURI

Salmon teriyaki and lime (1,4) 4,50€

Tuna, scallop and batasoyu (1,4,6,14) 6,00€

Butterfish with miso/ truffle (1,4) 4,50€

Scallop, ponzu and truffle (1,4,6,14) 5,00€

Tuna belly, foie and PX (4) 6,00€

Beef sirlion steak , foie, PX 5,50€

Eel, foie and apple (1,4,6) 5,00€

Eel with teriyaki sauce (1,4,6) 4,50€