TARTAR/TATAKI/CEVICHE/SASHIMIS

Tataki de Atún con crema de aguacate	22,00€	
Tartar de Atún con Recuerdo Murciano	22,00€	
Ceviche de Corvina con leche de tigre de maracuya	21,00€	
Sashimi Moriawase *(selección del Chef - 16/8 cortes)*	35,00€	17,50€
Salmón, Pez Mantequilla, Caballa *(8/4 cortes)*	19,00€	9,50€
Atún, Hamachi, Lecha, Vieira *(8/4 cortes)*	21,00€	10,50€
Toro *(8/4 cortes)*	23,00€	11,50€

**(La disponibilidad de los pescados variará según mercado)*

SUSHI

Futomakis / Makis *(8 o 4 piezas)*

Tempurizado de Cangrejo *(Cangrejo de las nieves, salmón, aguacate y queso crema)*	21,00€	10,50€
Gamba panko *(gamba, cebolleta, queso crema, mahonesa de kimchee, aguacate)*	17,00€	8,50€
Anguila *(anguila asada, salmón, aguacate, pepino, kabayaki)*	20,00€	10,00€
Salmón-Atún *(salmón, atún, aguacate, cebollino, pepino)*	21,00€	10,50€
Aguacate, pepino *(6 piezas)*	6,50€	
Salmón, pez mantequilla, corvina, lubina *(6 piezas)*	9,00€	
Atún o vieira *(6 piezas)*	10,00€	
Toro,Negitoro, Cangrejo de las Nieves *(6 piezas)*	11,00€	

Uramakis *(8 o 4 piezas)*

Rainbow roll *(atún, salmón, pescado blanco, aguacate, cangrejo de las nieves, pepino)*	22,00€	
Unagi *(anguila tempurizada, salmón, pepino, queso crema, aguacate y kabayaki)*	22,00€	11,00€
Atún Kokoro *(aguacate, esparrago, cangrejo de la nieves, atún, foie)*	22,00€	11,00€
California Snowcrab *(cangrejo de la nieves, aguacate, pepino, tobiko)*	22,00€	11,00€
Salmón flambeado *(salmón, aguacate, cebollino, mahonesa japonesa, salsa ponzu)*	21,00€	10,50€
Atún picante *(pepino, sesamo wasabi, tartar de atún picante, kimchee-mayo)*	18,00€	9,00€
Solomillo *(aguacate, cebollino, crujiente tempura y salsa kabayaki)*	19,00€	9,50€
Solomillo Kokoro *(aguacate, cebollino, crujiente tempura, salsa kabayaki y foie)*	21,00€	10,50€
Pez Mantequilla *(espinaca, aguacate, pepino, salsa aoyitso)*	18,00€	9,00€

Nigiris

Salmón, Pez mantequilla	3,00€
Salmón flambeado-ponzu, Pez Mantequilla Aojiso, Lubina, Corvina	3,20€
Atún, Vieria, Lubina especial, Corvina Especial, Hamachi	3,30€
Vieria picante, Vieira cítrica, Solomillo Kokoro, Toro, Negitoro	3,50€
Toro Kokoro, Ikura salmón	3,90€
Vieira con Toro	4,50€
Mujol con su hueva *(Ganador de I Certamen de Sushi Creativo de España)*	6,00€
Gamba roja	8,00€

* Kizami wasabi

Wasabi natural calidad extra: tallo y hoja de wasabi picada .....2,50€

**** Todo el pescado ha sido congelado según el real decreto 1420/06 un minimo de 48h a -60°.*
**** Compramos la máxima calidad en pescado, por este motivo no podemos garantizar la disponibilidad de todas referencias de la carta.*
**** El pez mantequilla puede resultar indigesto según la agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición.*
**** IVA incluido*

SOJA · GRANOS DE SÉSAMO · FRUTOS CON CÁSCARA · HUEVOS · LACTEOS · CACAHUETES · MOLUSCOS · CONTIENE GLUTEN · ALTRAMUCES · APIO · CRUSTÁCEOS · PESCADO · MOSTAZA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

COCINA

Ensaladas

Ensalada goma wakame con encurtidos Kokoro	11,00€
Edamame	6,00€
Ensalada thai con calamares	16,00€

Entrantes Calientes

Gyozas de pato a la Cantonesa - *2unds*	5,00€
Gyozas de Gambón con Panceta Íberica - *2unds*	5,00€
Korokke de Gamba roja- *2unds*	6,00€
Ebi Furai	9,00€
Vieira Kokoro	6,00€
Cangrejo de Concha Blanda con salsa cítrica	18,00€

Baos

Bao de Cangrejo de concha blanda con tártara Kokoro	9,00€
Bao de Panceta a baja temperatura consalsa Hoisin y encurtido	7,50€
Bao Burguer Kokoro	8,50€

Fideos

Yakisoba verduras	13,00€
Yakisoba cerdo Ibérico	16,00€

Carnes/Pescados

Atún Teriyaki con verduritas salteadas al Wok	22,00€
Costillar de cerdo umeshu	17,00€
Brocheta de solomillo de vaca vieja madurada	7,00€

Menú Degustación

48,00€

Ceviche de Corvina con leche de tigre de maracuya
Futomaki tempurizado
Uramaki salmón flambeado
Uramaki atún picante
Nigiri pez mantequilla trufa
Nigiri toro Kokoro
Korokke de Gamba roja
Vieira Kokoro
Atún Teriyaki con verduritas salteadas al Wok
Fresas en almíbar de Yuzu

** El menú degustación está pensado para ser individual, con lo cual, no se podrá compartir.*
** La misma mesa no podrá pedir menú y carta, puesto que rompería el ritmo de salida de platos y, la experiencia del menú perdería sentido.*
** El menú podrá sufrir cambios según disponibilidad y será avisado de antemano.*

****** PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL DE SALA POR NUESTROS PLATOS FUERTA DE CARTA. ¡DEJANOS SORPRENDERTE!***

POSTRES

Fresas en Almibar de Yuzu	6,00€
Tarta de queso azul	6,00€
Browie de pistacho	6,00€
Mochi Chocolate	3,50€
Mochi Cheese Cake	3,50€

**** IVA incluido*

SOJA · GRANOS DE SÉSAMO · FRUTOS CON CÁSCARA · HUEVOS · LACTEOS · CACAHUETES · MOLUSCOS · CONTIENE GLUTEN · ALTRAMUCES · APIO · CRUSTÁCEOS · PESCADO · MOSTAZA · DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Carta
VINOS

CAVA, CORPINAT Y ESPUMOSOS

Celler de les Aus Bruant Brut Nature. Xarello	29.00€	
Llopart Rose Brut Reserva. Monastrell, Garnacha y Pinot Noir	28.00€	
Izar Leku. Hondarribi zuri, Hondarribi beltza (txakoli)	38.00€	
Recaredo Intens Rosat. Monastrell, Pinot Noir y Garnacha	34.00€	

CHAMPAGNE

Diebolt Vallois Blanc de Blancs. Côte des Blancs. Chardonnay	52.00€	
Pertois Moriset Les Quatre Terroirs Gran Cru Brut. Côte des Blanc. Chardonnay	66.00€	
Tarlant Rosé Zero. Brut Nat. Valle del Marne. Chardonnay Pinot Noir. Pinor Meunier	85.00€	
Paul Dethune Gran Cru. Blanc de Noirs Brut. Montaña de Reims. Pinot Noir	83.00€	
Lecrerc Briant Premiere Cru Extra Brut. Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	80.00€	

VINOS BLANCOS DE ESPAÑA

CADIZ

UBE Miraflores. Palomino	28.00€	

ARAGÓN

Manda Huevos. Vino de parcela Carramainas. Macabeo y Garnacha Blanca	29.00€	

PENEDES

L'Equilibrista. Xarello	29.00€	

RÍAS BAIXAS - GALICIA / ALBARIÑO DE PAGO - PORTUGAL

Chan de Rosas Cuvee Especial. Albariño	23.00€	4.75€
Trico Nicolas. Albariño	36.00€	
Do Ferreiro Adina. Albariño	38.00€	

BIERZO

Ultreia Raul Pérez. Godello	27.00€	

RIBEIRO

Viña de Martín Os Pasas. Treixadura, Albariño, Lado y Torrontés	31.00€	

RUEDA / TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Analivia. Verdejo Selección	20.00€	4.20€
Majuelo del Chiviritero. Verdejo	31.00€	
Sin Nombre. Verdejo	36.00€	
Belondrade y Lurtón. Verdejo	53.00€	

VANDEORRAS

Louro. Godello	28.00€

VALENCIA

Mustiguillo Finca Calvestra. Meseguera	29.00€

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

ALSACIA – FRANCIA

Bott-Geyl Granfenreben. Riesling	42.00€

LOIRA – FRANCIA

Domaine Vacheron. Sancerre. Suavignon Blanc	46.00€

CHABLIS – FRANCIA

Samuel Billaud. Chablis. Chardonnay	46.00€

BORGOÑA – FRANCIA

Domaine Patrick Miolane. Puligny-Montrachet. Chardonnay	57.00€

NAHE - ALEMANIA

Schafer Frohlich. Trocken. Riesling	29.00€

PALATINADO - ALEMANIA

Von Buhl Deidesheimer Mäushöhle. Riesling	39.00€

VINOS TINTOS DE ESPAÑA

BIERZO

Castro de Valtuille. Mencía Jóven	20.00€	4.00€
Massuria 2010. Mencía cepas viejas	30.00€	

IGP. MURCIA

Sin Esquema. Jorge Piernas. Monastrell y Syrah	28.00€	

JUMILLA

Casa Castillo La Tendida. Monastrell y Garnacha	24.00€	
Casa Castillo Pie Franco 2019. Monastrell	95.00€	

MADRID

La Bruja de Rozas. Vino de pueblo. Garnacha	35.00€	

PRIORATO

Camins del Priorat. Garnacha, Cariñena, Cabernet Suavignon y Syrah	34.00€	

RIBEIRA SACRA

Algueira Risci. Merenzao	45.00€	

RIBERA DEL DUERO

Condado de Oriza Roble. Tempranillo	21.00€	4.50€
San Cobate La Finca. Tempranillo	29.00€	
Dominio del Águila. Pícaro, Tempranillo, Tempranillo gris, Garnacha	40.00€	

RIOJA

Pujanza Valdepoleo. Tempranillo	30.00€	
Artadi Valdegines. Tempranillo	59.00€	

VALENCIA

Mustiguillo Finca Terrerazo. Bobal	38.00€	

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

BURDEOS - FRANCIA

Clos Puy Arnaud. Castillon Côtes de Bordeaux. Merlot, Cabernet Franc y Cabernet Suavignon	47.00€	

BORGOÑA - FRANCIA

Domaine de Montille. Pinot Noir	47.00€	

RÓDANO SUR - FRANCIA

Jean Luc Jamet Collines Rhodaniennes Valine. Syrah	38.00€

LOIRA - FRANCIA

Francois Cazin. Le Petit Chambord Vinum Fustis. Cheverny. Pinot Noir	30.00€

PIAMONTE – ITALIA

Cigliuti Barbera d´ Alba Campass. Barbera	35.00€