



---

## COCINA CALIENTE

Mejillones de roca al wok	13
Coliflor Coreana	8
Nasu Dengaku	8
Kakiage de salmón	13,5
Katsu sando	13
Fideos udon con setas	12

---

## SUSHI BAR

Sashimi de Atún Bluefin	25
Sashimi Moriawase	17
Nigiri Moriawase – 6u	18
Salmon Ta Ikura Maki – 4u	9
Akami Maki – 4u	10

## NIGIRIS

Aji	3,5
Suzuki	3,5
Sake	3,5
Akami	4
Unagi	4,5
Toro	5

---

## ROBATA

Edamame al carbón	6,5
Calçots con romesco de shiso	9
Costilla ibérica laqueada con sukiyaki	15
Yakiniku Don de Wagyu Chileno	16
Tsukune de pollo –1u	6
Alitas de pollo a la brasa – 2u	6

---

## BROCHETAS (unidad)

Brocheta de cola de rape	6
Brocheta de panceta de cerdo y shiso	4
Brocheta de langostinos con mantequilla de miso	7,5
Yakitori de pollo	4

---

## POSTRES

Coulant de Té matcha y chocolate blanco	7,5
Postre de temporada	