

## MAKIS Kibuka

<b>MAGURO AVOCADO-URAMAKI</b> Aguacate y atún ☒	<b>10,60</b>
<b>SHAKE AVOCADO-URAMAKI</b> Aguacate y salmón ☒	<b>8,90</b>
<b>SPICY ATÚN-URAMAKI</b> 🍣	<b>11,75</b>
Atún picante, cangrejo natural, aguacate y cebolla confitada por encima	
<b>SPICY SALMÓN-URAMAKI</b> 🍣	<b>8,65</b>
Salmón picado, cebollino, mayo, tabasco, layu y shichimi	
<b>VEGGIE-URAMAKI</b> 🌱	<b>7,95</b>
Aguacate y mayonesa con alga wakame encurtida por encima	
<b>CALIFORNIA-URAMAKI</b>	<b>10,85</b>
Pepino, aguacate, cangrejo natural, mayonesa y masago	
→ <b>NEW~TORI-FUTOMAKI*</b>	<b>8,50</b>
Pollo frito a la japonesa, lechuga, aguacate y mayo	

## MAKIS Mediterráneos

<b>MENTA-URAMAKI</b>	<b>9,30</b>
Salmón y aguacate con salsa tártara japo y menta	
<b>MOZZARELLA-URAMAKI</b> ☒	<b>11,30</b>
Recubierto de salmón, aceite de oliva virgen extra y cebollino, relleno de tomate, mozzarella de búfala, aguacate y hojas de menta	
<b>RÚCULA FUTOMAKI*</b>	<b>8,65</b>
Salmón, rúcula y mayo con reducción de Módena por encima	
<b>CAPRESSE-URAMAKI</b> 🍷 ☒	<b>7,50</b>
Mozzarella de búfala, tomate, rúcula y aceite de oliva virgen extra	
<b>MISO-URAMAKI</b> ☒	<b>10,90</b>
Atún y aguacate con salsa de miso	
<b>TOMATE-URAMAKI</b> 🍷 ☒	<b>7,85</b>
Puerros salteados, pepino, queso crema y mermelada de tomate	

## MAKIS Especiales

<b>SPICY TORI-URAMAKI</b> 🍣	<b>11,95</b>
Recubierto de aguacate, cebolla encurtida y salsa chipotle, relleno de pollo frito japonés, lechuga y aguacate	
<b>DRAGON-URAMAKI</b>	<b>12,50</b>
Recubierto de aguacate, salsa teriyaki y mayo, relleno de langostino, cebollino y pepino	
<b>MISO &amp; SALMÓN-URAMAKI</b>	<b>13,45</b>
Recubierto de salmón flambeado con salsa de miso y masago, relleno de salmón, aguacate, gobo y queso crema	
<b>CONTRAMAR-URAMAKI</b> 🍣	<b>12,95</b>
Recubierto de aguacate, cebolla críspy y salsa chipotle, relleno de atún y puerro salteado	
<b>BOSTON-URAMAKI</b> 🍣	<b>13,45</b>
Recubierto de atún tataki, aguacate y sésamo, relleno de langostino, lechuga, cebollino y mayo picante	
<b>ABURI PHILADELPHIA-URAMAKI</b>	<b>13,45</b>
Recubierto de salmón flambeado y cebolla confitada, relleno de salmón, queso crema, cebolla y aguacate	
<b>RAINBOW-URAMAKI</b>	<b>13,95</b>
Recubierto de tres pescados diferentes, relleno con pepino, aguacate, cangrejo natural, mayonesa y masago	
<b>MEJICANO-URAMAKI</b> 🍣	<b>12,95</b>
Recubierto de aguacate y salsa chipotle picante, relleno de ceviche de salmón, jalapeños, cebolla y queso crema	
<b>TUNA TARTAR-URAMAKI</b> 🍣	<b>12,55</b>
Recubierto de tartar de atún picante, cebollino y shichimi por encima, relleno de aguacate, pepino y mayo	
→ <b>NEW~TAMPICO-MAKI</b>	<b>11,50</b>
Recubierto de tartar de cangrejo natural, cebolla, cebollino y mayo de miso por encima, relleno de aguacate y pepino	

## MAKIS Clásicos (hossomaki: alga por fuera)

<b>SPICY-TUNA</b> Atún y mayonesa picante 🍣	<b>8,40</b>
<b>SPICY-EBI</b> Langostino de sushi, cebollino y mayonesa picante 🍣	<b>8,00</b>
<b>TEKA-MAKI</b> Atún ☒	<b>8,00</b>
<b>SHAKE-MAKI</b> Salmón ☒	<b>6,80</b>
<b>KAPPA-MAKI</b> Pepino 🍷 ☒	<b>4,70</b>
<b>AVOCADO-MAKI</b> Aguacate 🍷 ☒	<b>6,80</b>

## ONIGIRIS (bola de arroz triangular)

<b>ONIGIRI SALMÓN</b> Salmón, cebollino y mayo	<b>4,95</b>
<b>ONIGIRI SPICY-TUNA</b> Atún y mayo picante 🍣	<b>4,95</b>
<b>ONIGIRI EBI</b> Langostino de sushi, cebollino y mayo	<b>4,95</b>
<b>ONIGIRI TORI</b> Pollo frito a la japonesa con mayo japo	<b>4,95</b>
<b>ONIGIRI AVOCADO</b> Aguacate con mayo y shichimi por fuera 🍣	<b>4,95</b>

→**NEW ONIGIRAZUS** (bocadillo triangular de arroz con nori)

<b>TONKATSU</b> Filete de cerdo rebozado, lechuga, salsa tonkatsu y mayo	<b>8,50</b>
<b>TORI</b> Pollo frito japo, lechuga, aguacate, salsa teriyaki y mayo	<b>8,80</b>
<b>KIMUCHI</b> Kimuchi, lechuga, aguacate, zanahoria y mayo 🍣	<b>8,20</b>

## PRECIOS EN €

🍷 Opción vegetariana ☒ Apto para celiacos 🍣 Ligeramente picante

## COMBOS & VARIADOS

<b>SUSHI Shake</b> 7 nigiris salmón (OPCIÓN FLAMBEADO +3€) ☒	<b>15,30</b>
<b>SUSHI Maguro</b> 7 nigiris atún (OPCIÓN FLAMBEADO +3€) ☒	<b>15,60</b>
<b>SASHIMI Shake</b> 9 piezas de salmón ☒	<b>16,90</b>
<b>SASHIMI Maguro</b> 9 piezas de atún ☒	<b>16,90</b>
<b>COMBO Shake</b> 4 nigiris salmón + Shake Avocado-Uramaki ☒	<b>15,80</b>
<b>COMBO Maguro</b> 4 nigiris atún + Maguro Avocado-Uramaki ☒	<b>16,40</b>
<b>VARIADO Maguro &amp; Shake</b> ☒	<b>18,60</b>
3 sashimis salmón y 3 atún. 2 nigiris salmón y 2 atún	
<b>VARIADO Sushi</b> 8 nigiris (2 atún, 2 salmón, 2 pez limón, 2 langostino) ☒	<b>17,20</b>
<b>VARIADO Sashimi</b> 9 piezas (2 atún, 3 salmón, 2 pez limón, 2 langostino) ☒	<b>17,75</b>
<b>SHAKE AVOCADO DON</b> Bol de arroz de sushi con tacos de salmón y aguacate ☒	<b>16,10</b>
<b>MAGURO &amp; SHAKE AVOCADO DON</b> ☒	<b>16,90</b>
Bol de arroz de sushi con tacos de salmón, atún y aguacate	

## ENTRANTES

<b>SUNOMONO</b> Pepino y wakame con salsa vinagreta agrídulce 🍷 ☒	<b>3,75</b>
<b>EDAMAME</b> Judías verdes de soja saladas 🍷 ☒	<b>3,75</b>
→ <b>NEW~KIMUCHI</b> Col fermentada picante 🍷 🍣	<b>3,80</b>
<b>CEVICHE</b> Pescado blanco y langostino macerados con lima y cilantro	<b>13,20</b>
<b>MAGURO TARTAR</b> Tartar de atún con salsa de sésamo, cebollino, tomate y alga fina	<b>14,90</b>
<b>SHAKE-AVOCADO TARTAR</b> Tartar de salmón y aguacate con salsa ponzu y wasabi	<b>13,45</b>
<b>TATAKI CARPACCIO</b> Atún tataki, aceite de oliva y cebolla confitada	<b>13,75</b>

## ENSALADAS & FRESH ROLLS

<b>MISO SARADA</b> Ensalada de lechuga y wakame con salsa de miso 🍷 ☒	<b>4,80</b>
→ <b>NEW~GOMA WAKAME SARADA</b> 🍷 ☒	<b>4,95</b>
Ensalada de goma wakame con sésamo	
<b>TATAKI SARADA</b> Ensalada de lechuga, wakame y atún tataki con salsa de miso ☒	<b>12,60</b>
<b>SASHIMI SARADA</b> ☒	<b>10,85</b>
Ensalada de lechuga, wakame y pescado crudo con salsa de miso	
<b>KAISOU SARADA</b> Ensalada de algas servida con salsa de miso 🍷 ☒	<b>8,95</b>
<b>EBI FRESH ROLL</b>	<b>10,80</b>
Rollo de papel de arroz relleno de langostinos, aguacate, rúcula, tomate, zanahoria, pepino, menta y shiso. Salsa agrídulce picante	
<b>YASAI FRESH ROLL</b> 🍷	<b>8,25</b>
Rollo de papel de arroz relleno de aguacate, rúcula, tomate, zanahoria, pepino y menta. Acompañado de salsa agrídulce picante	

## PLATOS DE COCINA (calentar antes de consumir)

<b>MISOSHIRU</b> Sopa de miso 🍷 ☒	<b>4,05</b>
<b>WAKAME NO MISOSHIRU</b> Sopa de miso con wakame 🍷 ☒	<b>4,50</b>
<b>TORI NO KARAAGE</b> Pollo frito a la japonesa con mayo japo	<b>8,45</b>
<b>YAKISOBA</b> Fideos con vegetales y carne con salsa japonesa	<b>11,40</b>
→ <b>NEW~YAKISOBA VEGETAL</b> Fideos con vegetales, cebolleta y salsa japonesa 🍷	<b>10,90</b>
<b>GYOZA VEGETAL</b> 5 Empanadillas vegetales con salsa de sésamo 🍷	<b>7,75</b>
<b>GYOZA CARNE</b> 5 Empanadillas de cerdo con salsa de sésamo	<b>8,20</b>
→ <b>NEW~KATSU CURRY</b>	<b>10,20</b>
Filete de cerdo rebozado con salsa de curry japonesa y arroz blanco	
→ <b>NEW~TONKATSU</b> Filete de cerdo rebozado con salsa tonkatsu	<b>8,20</b>
→ <b>NEW~TORI SOBA NOODLE SOUP</b>	<b>9,75</b>
Fideos soba con caldo dashi, cebolleta, alga wakame y pollo salteado	
→ <b>NEW~NASU SOBA NOODLE SOUP</b> 🍷	<b>8,75</b>
Fideos soba con caldo dashi, cebolleta, alga wakame y berenjena frita	
→ <b>NEW~GOHAN</b> Arroz blanco 🍷	<b>3,15</b>

## POSTRES

<b>Coulant</b> Brownie con chocolate fundido dentro	<b>5,20</b>
<b>Pastel de queso con coulis de frutos del bosque</b>	<b>5,20</b>
<b>Brownie</b> Bizcocho de chocolate con nueces	<b>4,40</b>
<b>Trufas japonesas</b> 2 té verde y 2 sake	<b>6,60</b>
<b>Mochi Fresa</b> Bola grande de pasta de arroz con fresa y nata ☒	<b>5,25</b>
<b>Mochi Té Verde</b> Bola grande de pasta de arroz con mousse de té verde ☒	<b>5,25</b>
<b>Mochi Chocolate</b> Bola grande de pasta de arroz con mousse de chocolate ☒	<b>5,25</b>
<b>Mochi Japonés</b> 2 bolas de helado de vainilla recubiertas de pasta de arroz ☒	<b>4,65</b>
<b>Helado Japonés de Té Verde</b> ☒	<b>4,65</b>
<b>Helado Japonés de Judía Roja</b>	<b>4,65</b>
<b>Helado Japonés de Wasabi</b> ☒	<b>4,65</b>
<b>Tiramisú de Té Verde</b>	<b>5,20</b>

## BEBIDAS & EXTRAS

<b>Sapporo 50cl</b> Cerveza japonesa	<b>5,45</b>
<b>Botella de Sake 30cl</b> Vino de arroz-Junmai	<b>11,80</b>
<b>Vino VIVIDORS del VI 75cl</b> Vino Blanco ecológico D.O. Penedès	<b>16,45</b>
<b>Vino LO PETITÓ 75cl</b> Vino Tinto biodinámico D.O. Montsant	<b>15,75</b>
<b>Salsa de Miso KIBUKA 225ml</b> ☒	<b>5,20</b>
Salsa a base de miso, sésamo, azúcar y mayo japo	
<b>Salsa de Menta KIBUKA 225ml</b>	<b>5,20</b>
Salsa a base de menta, cebolla, azúcar y mayo japo	
<b>Salsa de Soja KIBUKA 225ml</b> Salsa de Soja baja en sal	<b>4,45</b>

## DELIVERY: Pedido mínimo 25€ (mediodías laborables 15€)

Se sirven 8 piezas en cada Maki o Uramaki (los Futomakis son 6 piezas)\*

NIGIRI: pieza de pescado crudo con arroz de sushi. SASHIMI: pieza de pescado crudo