

## **ENTREMESES**

### ***Skemono de pepino***

Crujientes pepinos curtidos en ajo, chile y alga marina.

### ***Ensalada de alga***

Rica ensalada de algas, aderezada con aceite de ajonjolí y especias.

### ***Edamame***

Vainas de soya, cocinadas al vapor y sal.

### ***Botana de puerco***

Receta milenaria de carne de cerdo que se deshace al paladar, de sabor dulce y picoso.

### ***Rímpira go-bo***

Raíz de go-bo, cocinada a la cacerola, de agradable sabor dulce y picante.

### ***Idako***

Pulpo baby cocinado en una salsa especial a base de soya, mirín, sake y un ligero sabor picante.

### ***Horenzo***

Tiernas espinacas al vapor bañadas con salsa dulce y ajonjolí.

### ***Nímono***

Deliciosa variedad de verduras exóticas japonesas, cocinadas en salsa de soya y mirín.

### ***Hjiki***

Ensalada de alga marina negra, cocinada al estilo japonés con salsa dulce.



## ENTREMESES

### *Sunomono especial*

Variedad de mariscos servidos en aderezo de vinagreta.

### *Gyoza*

Empanaditas rellenas de carne de res, servida con salsa ponzu, rayu y cebollín.

### *Negíma*

Rollo de carne de res con cebollín, asado en salsa teriyaki.

### *Yakitori*

Brochetas de pollo asadas en salsa yakitori.

### *Kushi-age*

Deliciosa combinación de bocados empanizados acompañados de salsa kushi-age.

### *Age dashí tofu*

Tofu frito aderezado con salsa especial y jengibre.

### *Tatsuta age*

Pollo frito al estilo japonés, sazonado con sake y mirín, salsa de soya y jengibre.

### *Ebí karage*

Camarones fritos, servidos con salsa ponzu, cebollín y nabo con chile.

### *Unagí cabayakí*

Anguila de río asada y aderezada con salsa anguila.

### *Hirame kara age*

Lenguado entero frito, acompañado con salsa ponzu, cebollín y nabo con chile.

### *Pampano Shíoyakí*

Pampano asado, servido con nabo y limón.

### *Verduras*

Verduras de temporada capeados, acompañados de salsa tempura.

### *Ika shíoyakí*

Calamar asado al estilo japonés.

### *Saba shíoyakí*

Macarela asada servida con nabo y limón.

### *Kaníno sugata*

Cangrejo de concha suave entero, frito y servido al estilo japonés.

\*Los pescados y mariscos son seleccionados por el chef, según la temporada

## YAKI MONO AGE MONO

### *Tempura*

#### *Normal*

Verduras y camarones capeados, acompañados de salsa tempura.

#### *Camarón*

Camarones capeados, acompañados de salsa tempura.

## TEÍSHOKU TERÍYAKI

#### *Salmón*

Salmón y verduras asadas a la plancha, aderezados con salsa teriyaki.

#### *Suki yaki*

Finas rebanadas de carne de res y tiernas verduras preparadas en suki-nabe, sazonadas en salsa tradicional, tiempo de elaboración, cuarenta y cinco minutos aproximadamente.

#### *Rib-eye*

Rib-eye y verduras a la plancha, aderezados con salsa teriyaki.

#### *Pollo*

Pollo y verduras a la plancha, aderezados con salsa teriyaki.

## PASTA Y DONBURY

### Zara soba

Fideos fritos de trigo, servidos en plato tradicional japonés, acompañados de salsa tempura, casabe y cebollín.

### Ocha suke salmón

Caldo de ocha suke con arroz, salmón y nori.

### Ten Don

Verduras y camarones en tempura, servidos sobre arroz al vapor y salsa tempura.

### Mísoshíro

típica sopa japonesa a base de pasta de soya, servida con tofu, alga marina y cebollín.

### Unagí Don

Anguila servida sobre arroz al vapor y huevo, aderezada con salsa de anguila y ajonjolí.

### Katsu Don

Milanesa de res empanizado, servida sobre arroz al vapor y aderezada con una salsa especial y huevo.

### Tempura udon

Fideos gruesos en caldo, servidos con tempura y cebollín.

### Oswímono

Sopa de mariscos y verduras, con lluvia de primavera y rodaja de limón.

## SUSHÍ SASHÍMÍ MAKÍ

### Calamar especial

Rollo de calamar relleno de pasta de cangrejo y masato.

### Pepino especial

Rollo de pepino con pasta de cangrejo, kanikama, masato y verduras.

### Combinación temaki

Tres conos rellenos envueltos a mano.\*

### Sushí especial

Pescados y mariscos sobre una base de arroz con wasabi, acompañados de un rollo de jengibre.

### Coctel de callo

Frescos callos servidos en salsa de limón, nabo con chile y cebollín.

### Sahímí especial

Deliciosos cortes de pescados y mariscos al natural, acompañados de casabe y jengibre.

### Sushí sashímí combinación

Combinación de bocadillos de sushi y sashimi, acompañados de un rollo, wasabe y jengibre.

\*Los pescados y mariscos son seleccionados por el chef, según la temporada

