

Japanese
fine dining
society



ZENZAI / ENTRANTE

EDAMAME 7.00€
Habas de soja al vapor con sal maldon.

EDAMAME 8.00€
A la "Robata" con salsa picante.

SAKANAYA MOUSSE 8.00€
De ave sobre bizcocho "Financier" de Yuzu con chutney de fruta de temporada.

COSTILLA DE MAÍZ 14.00€
Mazorca a la "Robata" con mantequilla de miso y especias japonesas.

BURGER WAGYU "KANAYA" 15.00€
Wagyu A5 con salsa kanaya.

VOLCÁN 16.00€
Gambón en tempura con salsa spicy, lima y togarashi.

GYOZAS (4 uds) 15.00€
De langostinos, con salsa Thai y wasabi trufa.

CAMPERITO DE ATÚN (1 ud) 16.00€
Brioche de atún bluefin con trufa fresca laminada.
*Añade caviar a tu bocado por +6.00€.

ROBATA GRILL

Técnica tradicional japonesa, a la parrilla de carbón "BINCHOTAN"

KUSHIYAKI/BROCHETAS

YAKITORI 9.00€
Pollo campero con salsa "Tare", cebolleta y kizami wasabi.

TACO IBÉRICO 14.00€
Sobre tortilla de maíz marinado en salsa "chimichurri" japonés y guasacaca.
*hazlo de Wagyu por +4€

MEINKOSU/PRINCIPALES

SALMÓN SAIKYO MISO 22.00€
Marinado 48hs con guisantes a las brasas.

PULPO A LA BRASA 24.00€
Con salsa de Oliva y causa Limeña.

NAMA / CRUDOS

AGUACHILE HAMACHI 19.00€
Pez limón con aguachile de jalapeños y chips de patata morada.

USUZUKURI DE SALMÓN 16.00€
Salmón Noruego con salsa maracuyá y mostaza "Karashi".

ATÚN NEW STYLE 20.00€
Tartar de atún con salsa de tomatillos limeños y crema de aguacate de Axarquía.

TIRADITO TORO 22.00€
Toro bluefin, salsa ponzu, huevo de codorniz y trufa fresca.

COSTILLA BLACK ANGUS 28.00€
Con crema de apionabo, espárragos y demi-glace Asiática.

WAGYU TATAKI 40.00€
Soasado con salsa ponzu.

URAMAKI (8 PIEZAS)

SAKE ROLL 15.00€
Salmón Noruego, cebolleta en tempura con topping de aguacate.

SPICY MAGURO 17.00€
Atún bluefin, aguacate y cebollino con salsa picante.

YASAI 14.00€
Vegetales de temporada con salsa Miso Den.

ALASKA ROLL 16.00€
Cangrejo de las nieves con aguacate, topping de hamachi trufado y picante.

EBI ROLL 15.00€
Langostinos tigre en tempura y aguacate con salsa spicy mayo.

SAKANAYA ROLL 18.00€
Aguacate en tempura con topping chutoro.

WAGYU ROLL 20.00€
Con espárragos y cebolleta en tempura con topping de wagyu flambé y salsa de trufa.

NIGIRI (1 UD) + CAVIAR 4€

Clásicos

Con salsa Nikiri

SALMÓN 3.00€
ATÚN 3.50€
HAMACHI 3.00€
VIEIRA 3.00€
TORO 4.00€

Aburi

SALMÓN 3.50€
Salsa unagi, jalapeño y sansho.
TORO FOIE 4.00€
VIEIRA SPICY 3.50€

HAMACHI 3.50€
Con trufa.
WAGYU 7.00€
Ponzu kizami.
UNAGI 4.00€
Salsa unagi y compota de manzana.

Especiales

TORO 8.00€
Con vieira y caviar.
MAR Y TIERRA 9.00€
Wagyu o toro y trufa.
TORO WASABI 4.00€
Con trufa fresca.
TORO TRUFA 8.00€
Con huevo de codorniz.
VIEIRA 6.00€
Con mantequilla y trufa blanca.
TORO AL CARBÓN 7.00€
Con kizami wasabi.
PESCA DEL DÍA 6.00€

SASHIMI (4 PIEZAS)

SALMÓN 10.00€
ATÚN 12.00€
HAMACHI 11.00€
VIEIRA 11.00€
TORO 13.00€

SAKANAYA SASHIMI (12 PIEZAS)

A elección del chef con salsa Sakanaya 28.00€
Arroz Shari 5.00€