

ZENZAI

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.

POP CORN 14.00€

Mazorca a la "Robata" con mantequilla de miso y especias japonesas.

WAGYU SANDO "KANAYA" 15.00€

Wagyu A5 con salsa kanaya.

VOLCÁN 16.00€

Gambón en tempura con salsa spicy, lima y togarashi.

DUMPLING (4 uds) 15.00€

De langostinos, con salsa Thai y wasabi trufa.

CAMPERITO DE ATÚN (1 ud) 14.00€

Brioche de atún bluefin con trufa fresca laminada.

**Añade caviar a tu bocado por +6.00€.*

NAMA

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.

ROBATA GRILL

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

KUSHIYAKI

YAKITORI 9.00€

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

IBÉRICO 14.00€

Sobre tortilla de maíz marinado en salsa "chimichurri" japonés y guasacaca.

TSUKUNE 9.00€

De pollo campero con salsa teriyaki y yema de huevo curada.

ESPÁRRAGOS 11.00€

Con vinagreta Miso-Yuzu.

MEINKOSU

SALMÓN SAIKYO MISO 22.00€

Marinado 48hs con guisantes a las brasas.

PULPO LIMEÑO 24.00€

Con salsa "Anticucho" y causa Limeña.

COSTILLA BLACK ANGUS 28.00€

Con crema de apionabo, espárragos y demi-glace Asiática.

WAGYU TATAKI 40.00€

Soasado con salsa ponzu.

SUSHI BAR

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 17.00€

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)

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.

Espectales

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€

DEZATO

MOCHI 8.00€

Con salsa de temporada.

COULANT 9.00€

De dulce de leche con helado Matcha.

PIÑA 10.00€

Ahumada a la "Robata" con helado de coco.

CHOCO LOVERS 12.00€

¡¡¡Solo para fanáticos!!!



sakanaya

by Jesús López