

## SUSHI BAR

<b>PINK LADY</b>	15,95 €
Roll relleno de spicy crab y aguacate, topping tuna spicy crunch, salsa anguila, spicy mayo y tobico	
<b>POWER ROLL</b>	15,95 €
Roll relleno de surimi de cangrejo, aguacate, por fuera atún spicy mayo y mango	
<b>DOUBLE ROLL</b>	15,50 €
Tempura de langostino, aguacate, con salmón flameado por fuera, salsa anguila y salsa spicy mayo	
<b>CRUNCH ROLL</b>	15,95 €
Crispy salmón roll en tempura con topping de salmón tartar (2 UD), atún tartar (2 UD) spicy crab (2 UD) y queso crema con salsa teriyaki	
<b>TROPICAL SALMON</b>	15,00 €
Roll relleno de salmón y aguacate, por fuera mango y salsa tropical	
<b>MIX VOLCAN ROLL</b>	15,50 €
Spicy tuna y spicy salmon bañado con salsa anguila y salsa spicy mayo, bonito seco y tobico	
<b>TUNA SENSATION ROLL</b>	15,95 €
Atún flameado con topping de tuna tartar, y salsa teriyaki	
<b>SALMON FOIE ROLL</b>	15,95 €
Foie plancha cubierto de salmón flameado y cebolla caramelizada en Oporto y pistachos	
<b>SALMON TRUFA ROLL</b>	15,95 €
Roll de salmón con aguacate, y por fuera salmón flameado con salsa trufa	
<b>ALOHA POKE</b>	15,95 €
Proteína: salmón y atún balfegó. ingredientes: aguacate, goma wakame, edamame, piña, brócoli y tomate cherri	

## NIGIRI ESPECIAL

<b>SALMÓN FLAMEADO CON SALSAS TERIYAKI Y KATAIFI</b>	6,95 €/2UD
<b>WAGYU A5 FLAMEADO CON SALSAS TERIYAKI Y KATAIFI</b>	10,50 €/2UD
<b>SOLOMILLO CON FOIE, TRUFA NEGRA Y SAL MALDON</b>	8,50 €/2UD
<b>HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA</b>	6,95 €/2UD
<b>TORO DE ATÚN BALFEGÓ FLAMEADO CON SPICY MAYO, CRISPY Y TOBICO</b>	8,50 €/2UD
<b>FOIE FLAMEADO CON CEBOLLA CAMELIZADA</b>	7,95 €/2UD

## PARA COMPARTIR

<b>CARPACCIO DE PESCADO VARIADO</b>	14,95 €
<b>TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ</b> con emulsión de soja, spicy mayo y huevo codorniz	16,50 €
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> con aguacate, mango macerado con emulsión de soja y especie asiática	15,50 €
<b>NORI TACO DE SALMÓN</b> con salsa spicy mayo y salsa anguila (2 UD)	9,50 €
<b>POPCORN DE LANGOSTINOS CON SALSAS CREMOSAS</b> . Ligeramente picante	15,50 €
<b>WANTUN SICHUAN CON ACEITE ROJO PICANTE</b> (8 UD)	8,95 €
<b>SOPA AGRIPICANTE PEKÍN</b> . Una clásica sopa con pollo picado, huevo cuajado y bambú	6,50 €
<b>NEM DE POLLO CON LANGOSTINOS</b> envuelto de hoja e hierba aromática (4 UD)	7,50 €
<b>ROLLITO DE MANGO Y LANGOSTINOS</b> (4 UD)	7,50 €
<b>TEMPURA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS</b>	12,95 €
<b>CEVICHE DE LUBINA</b>	16,95 €
<b>ENSALADA DE SALMÓN Y FRUTA</b>	12,95 €

## DIMSUM DE AUTOR

<b>SELECCIÓN DIMSUM</b> (6 UD)	10,00 €
Tres diferentes, recomendados por nuestro chef	
<b>HAKAO</b> (4 UD)	10,00 €
Langostinos en pasta de cristal con jengibre y tobico (sin gluten)	
<b>XIAOLONGBAO CON TRUFA</b> (4 UD)	10,00 €
Pequeño bocado estilo Hong kong, cerdo ibérico y caldo de gallina al vapor (4 UD)	
<b>GYOZA DE PATO CON BOLETUS Y FOIE, CON SALSAS PEKÍN</b> (4 UD)	8,95 €
<b>JIAOZI AL VAPOR DE TERNERA</b> (5 UD)	9,95 €
<b>BAOZI SINGAPOUR</b> (2 UD)	8,95 €
Bollo de pan chino esponjoso hecho al vapor, relleno de carne con topping de huevo codorniz, spicy mayo y hierba aromática	
<b>CRUJIENTE DE KATAIFI RELLENO DE GAMBAS Y POLLO, CON SALSAS MAYONESA Y TOBICO</b> (4 UD)	12,00 €

## VEGETALES

<b>MIX DE VERDURAS CON CURRY Y LECHE DE COCO</b>	13,50 €
<b>MAPO TOFU</b> Tofu ligeramente picante estilo Sichuan	10,95 €
<b>BERENJENA AL WOK CON SALSAS YUXIANG</b> Plato tradicional salteado al wok en salsa de reducción de soja con un suave toque de chili	10,95 €
<b>TIRABEQUES CON RAICES DE LOTU SALTEADO</b>	13,95 €

## PRINCIPAL

	38,00 /
<b>PATO LAQUEADO CON CREPS, GUARNICIÓN DE PEPINO, PUERRRO, Y SALSAS HOISIN</b>	65,00 €
<b>COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA CON SALSAS YAKINIKU</b>	17,95 €
<b>WAGYU YAKIKU</b>	25,95 €
<b>TACOS DE PICAÑA DE TERNERA</b> Ternera con verdura salteada al wok, ligeramente picante (2 UD)	11,95 €
<b>PICAÑA DE TERNERA GOURMET</b> Salteada con salsa clásica	15,95 €
<b>CARRILLERA DE TERNERA CON CURRY THAI, COCO Y ARROZ JAZMÍN</b>	16,90 €
<b>CRISPY BEEF</b> Tira de buey crujiente caramelizado, jengibre y piel de naranja rallada	15,90 €
<b>CERDO AGRIDULCE CON FRUTA TROPICAL</b> Bolita de lomo cerdo crujiente, con salsa agridulce y fruta	12,95 €
<b>CHA-SHU</b> Secreto ibérico en salsa cantonesa lacada	16,95 €
<b>PATO CROCANTE</b> Pato crujiente con salsa de almendras	14,95 €
<b>CHOP-SHUI DE PATO</b> Pato en tira salteado con setas y verduras y jengibres	14,95 €
<b>POLLO CRUJIENTE SICHUAN</b> Pollo crujiente con cacahuets y guindilla	13,50 €
<b>POLLO CROCANTE AL LIMÓN</b> Pechuga de pollo corral crujiente con salsa de limón	14,50 €
<b>LUBINA SWEET SOUR</b> Filete de lubina rebozada con salsa caramelizada	15,95 €
<b>LANGOSTINO AL AJILLO CON FIDEOS TRANSPARENTES</b>	16,50 €
<b>PAD THAI</b> Tallarines tailandeses de arroz salteado con langostinos, tofu ahumado, cacahuete y sésamo	12,50 €
<b>ARROZ FRITO CANTONÉS CON WAGYU</b>	14,95 €
<b>ARROZ FRITO DELICIAS CLÁSICAS</b> Langostinos, chashu, pato, huevo y packchoi	12,50 €
<b>KUBAK DE POLLO Y MARISCO, HUEVOS ONSEN Y ARROZ INFLADO CRUJIENTE</b>	17,95 €
<b>ARROZ CON TRUFA</b> Arroz blanco y salsa de trufa con huevo onsen	11,50 €
<b>CHAO-MIAN</b> Tallarines salteados con ternera, huevo y verdura	12,50 €
<b>ARROZ BLANCO / PAN CHINO (2 UD)</b>	3,00 €

## POSTRES

<b>CÚPULA DE FRUTA.</b> Bizcocho dacquoise de coco, mousse de mango y emulsión de fruto rojo	7,00 €
<b>COULANT DE PRALINÉ (SIN GLUTEN)</b> con mantequilla pura, interior de crema de almendras y avellanas, con helado de vainilla	7,50 €
<b>CRUJIENTE DE AVELLANA</b> Bizcocho de chocolate, lámina de chocolate blanco y mousse de avellana	6,50 €
<b>HUEVO DE CHOCOLATE BLANCO</b> Base de chocolate blanco con mousse de chocolate, e interior coulis de mango	7,95 €
<b>FINGER JAPONÉS</b> Bizcocho joconde de té verde matcha, compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y glaseado de chocolate blanco	6,45 €
<b>NEMELAKA</b> Galleta de chocolate negro, mousse de cacahuete, cremoso chocolate con leche y cobertura de caramelo	6,50 €
<b>PLÁTANO FRITO CON HELADO</b>	6,95 €
<b>TARTA DE QUESO CREMOSA</b>	6,25 €
<b>MOCHI VARIADO</b>	6,50 €
<b>HELADOS VARIADOS (2 bolas)</b>	5,50 €