

SUSHI

SUSHI

SASHIMI (9 CORTES)

<b>Pesca del día</b>	17€
<b>Salmón</b>	17€
<b>Atún rojo Balfegó</b>	19€
<b>Sashimi platter</b> 12   24 cortes	24   42€

*Puede contener trazas de soja y gluten en los acompañamientos*

NIGIRIS (2 UDS.)

<b>Pesca del día</b>	7€
<b>Salmón tradicional</b>	7€
<b>Salmón flambeado spicy</b>	8€
<b>Atún rojo Balfegó</b>	9€

*Puede contener trazas de soja y gluten en los acompañamientos*

MAKIS (8 UDS.)

<b>Vegetariano</b>	13€
Aguacate, pepino, zanahoria y micromezclum <i>No contiene alérgenos</i>	
<b>Dragón fusión</b>	16€
Futomaki de salmón, mango, cangrejo y salsa picante <i>Gluten, mostaza</i>	
<b>Tuna</b>	17€
Uramaki de atún picante y crocante <i>Gluten</i>	
<b>Alaska especial</b>	16€
Uramaki de salmón, aguacate y queso crema <i>Lácteos, soja, huevo</i>	
<b>Rainbow roll</b>	16€
Atún, salmón, lubina, aguacate, cangrejo y salsa de anguila <i>Soja, gluten</i>	
<b>Maki Omakase</b>	22   40€
12   24 Cortes de la sugerencia del itamae	

SUSHI

SUSHI

SASHIMI (9 SLICES)

<b>Catch of the day</b>	17€
<b>Salmon</b>	17€
<b>Balfegó bluefin tuna</b>	19€
<b>Sashimi platter</b> 12   24 slices	24   42€

*May contain traces of soy and gluten in the side dishes*

NIGIRIS (2 PIECES)

<b>Catch of the day</b>	7€
<b>Traditional salmon</b>	7€
<b>Flamed spicy salmon</b>	8€
<b>Balfegó bluefin tuna</b>	9€

*May contain traces of soy and gluten in the side dishes*

MAKIS (8 PIECES)

<b>Vegetarian</b>	13€
<i>Avocado, cucumber, carrot &amp; microgreens</i>	
<i>Contains no allergens</i>	
<b>Dragon fusion</b>	16€
<i>Salmon futomaki with mango, crab &amp; spicy sauce</i>	
<i>Gluten, mustard</i>	
<b>Tuna</b>	17€
<i>Spicy tuna uramaki with crunchy topping</i>	
<i>Gluten</i>	
<b>Special Alaska</b>	16€
<i>Salmon uramaki with avocado and cream cheese</i>	
<i>Dairy, soy, egg</i>	
<b>Rainbow roll</b>	16€
<i>Tuna, salmon, sea bass, avocado, crab &amp; eel sauce</i>	
<i>Soy, gluten</i>	
<b>Omakase maki</b>	22   40€
<i>12   24 Cuts of the itamae's selection</i>	