



PARA EMPEZAR

EDAMAME A LA BRASA	6	SOPA DE MISO SHIRU	5
SUNOMONO DE VERDURAS ENCURTIDAS	8	TOFU AGEDASHI	9
ENSALADA DE PULPO Y KIMCHI	11	ALMEJAS SAKE SAKE	18
OSTRA PONZU . 2 UNIDADES	10	BERENJENA, GAMBA, MISO	8
OSTRA ASADA DASHISHOYU 2 UNIDADES	10	KAKIAGE VERDURAS Y GAMBA	9
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN	16	IKA TEMPURA —calamar	9
— con queso La Peral y piñones		KARAAGE DE POLLO	9
— Classic Koy		YAKISOBA	10
— de Toro y ostra			
TATAKI DE SALMONETE PONZU	17		



SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 3 TIPOS	21	TORO —ventresca	21
TOKUSEN MORIAWASE . . . 5 TIPOS	26	MAGURO —lomo	19
SHIROMI —pescado blanco	16	SAKE —salmón	15
MATEGAI —navaja	12	SABA —caballa	8
IKA —calamar	12		



NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	8 P I E Z A S	22
CHEF MORIAWASE	6 P I E Z A S	26

HOSOMAKI

8 P I E Z A S

ABOGADO MAKI —aguacate	5
TEKKA MAKI —atún	6
SAKE MAKI —salmón	6
NATTO MAKI —soja fermentada	6

URAMAKI

4 P I E Z A S

IKOYA MAKI —atún, salmón, aguacate	8
SPICY TUNA MAKI	8
VEGGIE MAKI	7
EBITEN MAKI —gamba	7
UNAGUI ABOGADO MAKI —anguila, aguacate	9

P E S C A D O

GAMBA SUMIYAKI	22
CALAMAR MENTAICO	12
KOKOTXAS KOMBU	19
SALMONETE SUMISO	16
LENGUADO BATASHOYU	16
TORO TATAKI	18

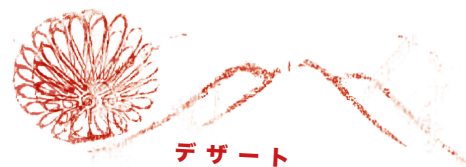
C A R N E

SECRETO IBÉRICO Y CHALOTAS	16
TATAKI DE VACA, PUERRITOS Y ANGUILA	20
WAGYU SUKIYAKI	34



SHOYU RAMEN	10
TONKOTSU MISO RAMEN	10

召
し
上
が
ね



POSTRES

MOCHI YUZU —cítrico	7
MOCHI SAKURA —flor de cereza	7
HELADO DEL DÍA	7
KAKIGORI DE FRUTAS DE TEMPORADA	7
SOUFLÉ TÉ MATCHA	8
CHOCO CAKE, TOFFE, HELADO DE LECHE DE OVEJA, MACADAMIA Y WHISKY JAPONÉS	8

I.V.A. Incluido