

ENTRANTES

MAKIMONO DE CERDO Y ESPARRAGO TRIGUERO.....	7€
ROLLITOS VIETNAMITAS.....	7,5€
RAMENDE POLLO (caldo pollo, pollo, huevo, col china, shtake, narut maki).....	14€
RAMEN IBERICO(caldo de cerdo, panceta, huevo,maiz, wakame).....	14€
(Opcion fideo Udon o Soba)	
TARTAR DE TORO.....	19€
TARTAR DE QUISQUILLAS.....	19€
USUZUKURI DE PEZ LIMON Y PONZO.....	15€
TATAKI DE SOLOMILLO CON SALSA YAKINIKU.....	20€
CEVICHE DE CORVINA Y LECHE DE COCO.....	17€
CEVICHE SHIMBUYA (atun, salmon, mango ,aguacate).....	16€

GYOZAS

GYOZAS DE POLLO.....	9€
GYOZAS DE GAMBAS.....	9€
GYOZAS DE VERDURAS.....	8€
GYOZAS DE SETAS SHITAKE.....	11€

TEMPURAS

TEMPURA DE VERDURA.....	11€
TEMPURA DE LANGOSTINOS.....	13€
TEMPURA MORIAWASE (verdura y pescado).....	16€
KAKIAGE DE CAMARONES.....	9€

JYO

JYO DE ATUN Y FOIE.....	9€
JYO SALMON Y SETAS.....	8€
JYO SALMON YEMA DE CODORNIZ TRUFADA.....	9€

NIGIRIS

SALMON ACEITE DE TRUFA Y LIMA.....	5,5€
ATUN	7€
HAMACHI.....	6€
HAMACHI Y AJO NEGRO.....	7€
PEZ MANTEQUILLA TRUFA Y AJETES.....	8€
QUISQUILLAS MACERADAS Y HUEVAS DE TRUCHA.....	9€
TORO.....	8€
TORO SOPLATEADO CON FOIE.....	9€
DORADA CON AJI AMARILLO.....	7€
SEPIA CON WASABI KIZAMI.....	7€
CABALLA CON PIPARRA EN TEMPURA.....	7€
SOLOMILLO Y HUEVO DE CODORNIZ.....	10€
VIEIRAS CON MAYONESA SOPLATEADA Y PIMIENTA ROSA.....	9€
TORO Y VIEIRA.....	9€
VARIADO 6 PIEZAS.....	17€
VARIADO 10 PIEZAS.....	29€

LOS PRECIOS INDICADOS INCLUYEN IVA.
SI TIENE ALGUNA ALERGIA ALIMENTARIA, CONSULTE AL CAMARERO.

HOSOMAKI

MAKI SALMON.....	7€
MAKI LANGOSTINOS TEMPURA.....	7€
MAKI ATUN.....	8€
MAKI PEPINO.....	6€
MAKI DE TORO.....	10€

SASHIMI

SASHIMI ATUN.....	16€
SASHIMI SALMON.....	12€
SASHIMIN BLANCO.....	15€
SASHIMI DE TORO.....	18€
SASHIMI SHIMBUYA.....	24€

FUTOMAKI

SAN FRANCISCO (langostino tempura, salmon, aguacate).....	14€
PEZ MANTEQUILLA, TRUFA Y CEBOLLINO.....	14€
TARTAR DE SALMON(aguacate, mango, queso, y roll tempurizado).....	15€
VEGETARIANO (aguacate, mango, pepino, queso).....	12€

URAMAKI

MATSURI (anguila, pepino, salmon braseado y foie).....	16€
OSAKA (langostino tempura mango, mayo picante, tobiko).....	15€
CALIFORNIA (langostino tempura, cangrejo real, pepino,aguacate y tobiko).....	16€
KAMIKAZE (aguacate y tartar de atun picante).....	16€
LIMON (esparrago triguero, piparra en tempura,hamachi,cebollino).....	15€
TOKIO (calabaza en tempura, pepino,salmon,atun,queso,tobiko y salsa teriyaki).....	17€
CARABINERO (carabinero en tempuro, cebollino, mayonesa de carabinero y tobiko).....	20€

POSTRES

TIRAMISU DE TE MATCHA.....	6,5€
MOCHIS.....	6€
DORAYAKI DE CHOCOLATE CON HELADO.....	6€
ESPUMA DE TE MATCHA CON HELADO DE MANGO.....	6€
CREMA DE LEMON PIE	7€

VINOS

RIOJA

DAVID MORENO.....	18€
UGALDE.....	14€
BARON DE LEY.....	22€
EL COTO.....	22€
VEGA SEMICRIANZA.....	13€

RIBERA

GORGORITO.....	16€
AVANIEL.....	14€
CAMINO CASTILLA.....	17€

BLANCOS

PERAMOR VERDEJO.....	13€
ARESAN.....	13€
HA PASADO UN ANGEL.....	14€
1000 YEARS SEMIDULCE....	12€

ROSADOS

VIENA CARBER	13€
WILD DALIA.....	13€



STARTERS

PORK AND ASPARAGUS MAKIMONO.....	7€
VIETNAMESE ROLLS.....	8€
CHICKEN RAMEN (CHICKEN BROTH, SHREDDED SOFT BOILED EGG, CABBAGE, ROASTED SEAWEED AND NARUTO).....	14€
IBERIAN RAMEN (PORK BROTH, PANCETA, SOFT BOILED EGG, CORN, ROASTED SEAWEED).....	14€
-TRADITIONAL RAMEN, UDON, OR SOBA NOODLE OPTION	
TUNA BELLY TARTAR.....	19€
CARIDEAN SHRIMP TARTAR.....	19€
AMBERJACK AND PONZO USUZUKURI.....	15€
SIRLOIN TATAKI WITH YAKINIKU SAUCE.....	20€
MEDITERRANEAN SEA BASS CEVICHE WITH COCONUT MILK.....	17€
SHIMBUYA CEVICHE (SALMON, TUNA, MANGO, AVOCADO AND TROUT ROE).....	16€

GYOZAS

CHICKEN.....	9€
PRAWN.....	9€
VEGETABLE.....	8€
WILD MUSHROOM.....	11€

TEMPURA

VEGETABLE.....	11€
PRAWN.....	13€
VEG AND SEAFOOD COMBO.....	16€
LEEK, CARROT, SHRIMP KAKIAGE.....	9€

JYO(2 PIECES)

RED AHI TUNA AND FOIE.....	9€
SALMON AND WILD JAPANESE MUSHROOMS.....	8€
SALMON, QUAIL EGG YOLK AND TRUFFLE.....	9€

NIGIRI (2PIECES)

SALMON.....	5,5€
TUNA.....	7€
HAMACHI.....	6€
HAMACHI WITH BLACK GARLIC.....	7€
ATLANTIC HALIBUT, TRUFFLE AND YOUNG GARLIC SPROUTS.....	8€
CARIDEAN SHRIMP AND TROUT ROE.....	9€
TUNA BELLY.....	8€
FLAMBLÉED TUNA BELLY AND FOIE.....	9€
MAHI MAHI WITH YELLOW CHILI.....	7€
CUTTLEFISH WITH WASABI KIZAMI.....	7€
MACKEREL WITH TEMPURA GREEN PEPPER.....	7€
FILET MINGNON WITH QUAIL EGG.....	10€
SCALLOPS FLAMBE WITH ROSE PEPPER.....	9€
TUNA BELLY AND SCALLOP.....	9€
VARIED 6 PIECES.....	17€
VARIED 10 PIECES.....	29€

SASHIMI

TUNA.....	16€
SALMON.....	12€
WHITE FISH.....	15€
TUNA BELLY.....	18€
SHIMBUYA (VARIED SELECTION).....	24€

HOSOMAKI

SALMON.....	7€
TEMPURA PRAWN.....	7€
RED AHI TUNA.....	8€
CUCUMBER.....	6€
RED BELLY TUNA.....	10€

FUTOMAKI

SAN FRANCISCO (TEMPURA PRAWN, SALMON, AVOCADO).....	14€
ATLANTIC HALIBUT AND TRUFFLE.....	14€
SALMON TARTAR (AVOCADO, MANGO, CREAM CHEESE, TEMPURA ROLL).....	15€
VEGETARIAN (AVOCADO, MANGO, CUCUMBER AND CREAM CHEESE).....	12€

URAMAKI

MATSURI (EEL, CUCUMBER, SALMON, MAYO AND FLAMBÉ FOIE).....	16€
OSAKA (TEMPURA PRAWN, MANGO, KIMCHI MAYO AND TOBIKO).....	15€
CALIFORNIA (TEMPURA PRAWN, CRAB MEAT, CUCUMBER, AVOCADO AND TOBIKO).....	16€
KAMIKAZE (AVOCADO AND SPICY TUNA).....	16€
LIMON (GREEN ASPARAGUS TEMPURA CURED PEPPER, HAMACHI AND CHIVES).....	15€
TOKYO (TEMPURA SQUASH, CUCUMBER, SALMON, TUNA, TOBIKO, CREAM CHEESE AND TERIYAKI).....	17€
CARABINERO (RED PRAWN, TOBIKO, CHIVES AND RED PRAWN MAYO).....	20€

VINOS

RIOJA

DAVID MORENO.....	18€
UGALDE.....	14€
BARON DE LEY.....	22€
EL COTO.....	22€
VEGA SEMICRIANZA.....	13€

RIBERA

GORGORITO.....	16€
AVANIEL.....	14€
CAMINO CASTILLA.....	17€

BLANCOS

PERAMOR VERDEJO.....	13€
ARESAN.....	13€
HA PASADO UN ANGEL.....	14€
1000 YEARS SEMIDULCE....	12€

ROSADOS

VIENA CARBER	13€
WILD DALIA.....	13€