

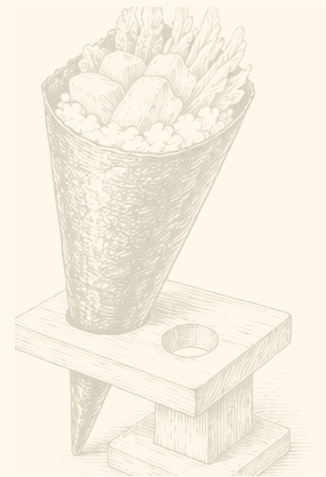
6. SUSHI

HAND ROLL SET MENU

3 HAND ROLLS Salmón aburi · Atún kimuchi · Ebi tempura	18€
4 HAND ROLLS Salmón aburi · Atún kimuchi · Ebi tempura · Hamachi	25€
5 HAND ROLLS Salmón aburi · Atún kimuchi · Ebi tempura · Toro · Vieira buttermiso	32,5€
6 HAND ROLLS Salmón aburi · Atún kimuchi · Toro · Vieira mayo Yuzu · Hamachi · Unagi	40€

HAND ROLLS

01. Salmón <i>Salmón, puerro, mayo y aguacate</i>	6€
02. Salmón Aburi <i>Salmón flameado, su torrezno y teriyaki casero</i>	6,5€
03. Atún Kimuchi <i>Atún, salsa kimuchi, aguacate y tenkasu</i>	7€
04. Ebi Tempura <i>Langostino en tempura, aguacate y mayonesa kimuchi</i>	6,5€



6. SUSHI

HAND ROLLS / CONT.

- | | |
|--|------|
| 05. Hotate Miso | 7,5€ |
| <i>Vieira japonesa flameada con mantequilla de miso y cebolleta</i> | |
| 06. Unagi | 8€ |
| <i>Anguila braseada, setas shimejis salteadas con soy butter y tenkasu</i> | |
| 07. Hamachi | 7€ |
| <i>Pez limón, emulsión de cítricos, aguacate, tobiko y tsukemono de cebolla roja</i> | |
| 08. Hotate Yuzu | 7,5€ |
| <i>Vieira japonesa con mayo yuzu, cebolleta y tobiko</i> | |
| 09. Toro | 8€ |
| <i>Ventresca de atún picada con cebolleta y salsa ponzu casera</i> | |

Salsa extra: mayo kimuchi & teriyaki casero, wasabi y jengibre - 2€

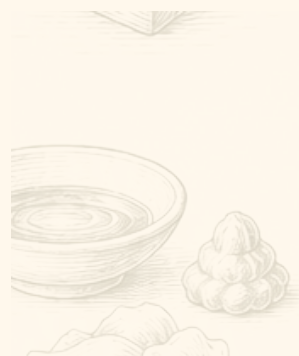
**preguntar por opciones veganas*



6. SUSHI

PARA COMPARTIR

- | | |
|---|-------|
| 10. Edamame Kimuchi | 5,5€ |
| 11. “El aperitivo” | 8€ |
| <i>5 esferas de salmón cremoso en tempura con salsa de la casa</i> | |
| 12. Gyozas Takeko | 12,5€ |
| <i>6 Gyozas de panceta ibérica confitada con langostinos y su jugo al sake</i> | |
| 13. Ebi Tempura | 14,5€ |
| <i>100g de jugosos gambones en tempura con mayonesa kimuchi y especias japonesas</i> | |
| 14. Tartar de atún | 18€ |
| <i>Atún, aguacate, salsa de miso rojo con ajo y aceite de sésamo, acompañado de chips de raíz de loto</i> | |
| 15. Katusando | 14,5€ |
| <i>Sandwich japonés con shokupan, con chuleta de cerdo ibérica en panko, mayonesa umeboshi y salsa tonkatsu</i> | |



6. SUSHI

RAMEN TAKEKO

Receta familiar: fideos artesanales, caldo cocinado durante 16h, huevo marinado, calabaza japonesa dulce, setas, brotes de soja, naruto y cebolleta.

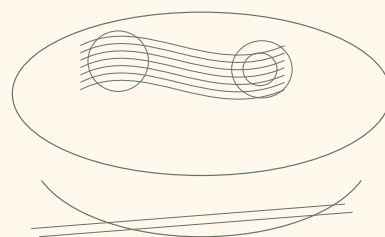
16. Ishizuka Miso, elige 1 proteína **16,5€**

17. Miso picante, elige 1 proteína **17,5€**

Proteínas: Chashu cerdo, ternera picada, pollo, Katsu (chuleta empanada), tofu marinado.

EXTRAS RAMEN

Fideos	2,5€	Setas	1€
Cebolleta	0,5€	Huevo	1€
Proteína	3,5€	Brotes	1€
Calabaza	1€	Naruto	0,5€



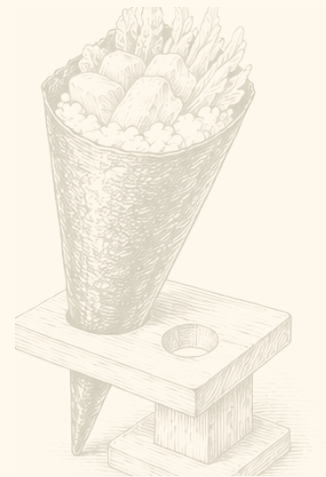
6. SUSHI

HAND ROLL SET MENU

3 HAND ROLLS Salmon aburi · Tuna kimuchi · Ebi tempura	18€
4 HAND ROLLS Salmon aburi · Tuna kimuchi · Ebi tempura · Hamachi	25€
5 HAND ROLLS Salmon aburi · Tuna kimuchi · Ebi tempura · Toro · Hotate buttermiso	32,5€
6 HAND ROLLS Salmon aburi · Tuna kimuchi · Toro · Hotate mayo yuzu · Hamachi · Unagi	40€

HAND ROLLS

01. Salmon <i>Salmon, leek, mayonnaise and avocado</i>	6€
02. Salmon Aburi <i>Flame-seared salmon with crispy pork belly and homemade teriyaki</i>	6,5€
03. Kimuchi Tuna <i>Tuna with kimuchi sauce, avocado and tenkasu</i>	7€
04. Ebi Tempura <i>Tempura prawn with avocado and kimuchi mayonnaise</i>	6,5€



6. SUSHI

HAND ROLLS / CONT.

- | | |
|---|------|
| 05. Hotate Miso | 7,5€ |
| <i>Flame-seared Japanese scallop with miso butter and spring onion</i> | |
| 06. Unagi | 8€ |
| <i>Grilled eel with sautéed shimeji mushrooms, soy butter and tenkasu</i> | |
| 07. Hamachi | 7€ |
| <i>Yellowtail with citrus emulsion, avocado, tobiko and pickled red onion</i> | |
| 08. Hotate Yuzu | 7,5€ |
| <i>Japanese scallop with yuzu mayonnaise, spring onion and tobiko</i> | |
| 09. Toro | 8€ |
| <i>Chopped tuna belly with spring onion and homemade ponzu sauce</i> | |

Extra sauces: kimuchi mayonnaise, homemade teriyaki, wasabi and ginger - 2€

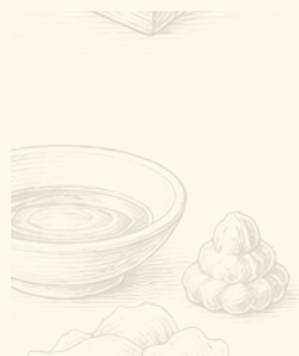
**Please ask for vegan options*



6. SUSHI

TO SHARE

- | | |
|--|-------|
| 10. Edamame Kimuchi | 5,5€ |
| 11. “The appetizer” | 8€ |
| <i>5 crispy tempura spheres of creamy salmon with house sauce</i> | |
| 12. Takeko gyozas | 12,5€ |
| <i>6 gyozas filled with confit Iberian pork belly and prawns, finished with sake jus</i> | |
| 13. Ebi tempura | 14,5€ |
| <i>100 g of juicy king prawns in tempura with kimuchi mayonnaise and Japanese spices</i> | |
| 14. Tuna tartare | 18€ |
| <i>Tuna, avocado, red miso sauce with garlic and sesame oil, served with lotus root chips</i> | |
| 15. Katusando | 14,5€ |
| <i>Japanese sandwich with shokupan, Iberian pork cutlet in panko, umeboshi mayonnaise and tonkatsu sauce</i> | |



6. SUSHI

TAKEKO RAMEN

Family recipe: handmade noodles, 16h slow-cooked broth, marinated egg, sweet Japanese pumpkin, mushrooms, bean sprouts, naruto and spring onion.

16. Ishizuka Miso, choose 1 protein **16,5€**

17. Spicy miso, choose 1 protein **17,5€**

Proteins: Chashu pork, minced beef, chicken, Katsu (breaded cutlet), marinated tofu.

RAMEN EXTRAS

Noodles	2,5€	Mushrooms	1€
Spring onion	0,5€	Egg	1€
Protein	3,5€	Sprouts	1€
Pumpkin	1€	Naruto	0,5€

