

Pan y yogur • Bread and Yogurt 4.80€
Pan a la brasa con yogur y menta • Grilled bread with yogurt and mint

Spring roll 8.80€
Rollito de cerdo y nabo asado • Pork and roasted turnip spring roll

Brioche steak 13.80€
Tostada de brioche con ternera y yema abumada • Brioche toast with beef and smoked egg yolk

Langostinos en tempura • Tempura Prawns 14.80€
Con cremoso de limón, miel y jengibre • With a creamy lemon, honey, and ginger sauce

Alitas a la brasa • Grilled chicken wings 13.80€
Rellenas de langostinos, menta y jengibre • Stuffed with shrimp, mint, and ginger

Taco de atún Balfegó • Balfegó tuna taco 15.80€
Lomo alto de atún Balfegó sobre tortilla de maíz, aguacate y sour cream
Balfegó tuna sirloin on a corn tortilla with avocado and sour cream

Ostras • Oysters Umami yuzu 4.80€/un 25.80€/6un
Ostras de Normandía nº2 con salsa de yuzu aparte • Normandy Oysters No. 2 with yuzu sauce on the side

Calamares thai 11.80€
Calamares a la plancha, laqueados con salsa thai • Grilled squid, glazed with Thai sauce

Ceviche de corvina 15.80€
Corvina marinada en aguachile verde • Corvina marinated in green aguachile

Tartar de salmón 14.80€
Salmón marinado en mayonesa de yuzu-kizami con chip de plátano
Yuzu-kizami mayo marinated salmon with plantain chips

Sashimi ‘hoe’ 24.80€
Lomo de atún Balfegó, salmón y corvina al estilo Coreano con encurtidos y salsa artesanal
Balfegó tuna loin, salmon, and corvina Korean-style with pickles and artisanal sauce

Carnaval Uramaki 11.80€
Salmón, crema de queso y aguacate envuelto en kiwi y salsa de maracuyá
Salmon, cream cheese, and avocado wrapped in kiwi and served with passion fruit sauce

Born Uramaki 14.80€
Foie mi-cuit, chips de plátano y dátiles, envuelto en foie glaseado, caviar de trufa y salsa de Oporto
Semi-cooked foie gras, plantain chips, and dates, wrapped in glazed foie gras, truffle caviar and Oporto sauce

Acevichado 14.80€
Corvina acevichada con aguacate, cebolla encurtida y crujiente de plátano
Ceviche of corvina with avocado, pickled onion, and crispy plantain

Atún spicy 16.80€
Lomo de atún Balfegó, salsa de maracuyá y jalapeño encurtido
Balfegó tuna loin, passion fruit sauce, and pickled jalapeño

Morango Uramaki 12.80€
Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa Teriyaki
Cream cheese, strawberries, tempura shrimp, and teriyaki sauce

Birimbau Uramaki 12.80€
Langostinos furai, mayonesa picante, tobikko, envuelto en salmón soasado y cebolla caramelizada
Furai-style shrimp, spicy mayonnaise, tobikko, wrapped in seared salmon and caramelized onions

Bubaloo 14.80€
Maki de atún tempurizado, tartar de atún, fresa, peta xetas y salsa Taré
Tempura-style tuna maki, tuna tartare, strawberries, popping candy, and Taré sauce

Hokkai 12.80€
Maki tempurizado con tartar de salmón, y salsa Tare
Tempura maki with salmon tartare and tare sauce



Atún 6.80€
Tartar de atún, pepino y Gochujang
Tuna, Cucumber, and Gochujang Tartare

Anguila & foie 9.80€
Anguila y foie con salsa de Oporto
Eel and foie with Oporto sauce

Salmón 5.80€
Con mayo miso y aguacate
With miso mayonnaise and avocado

Langostino Tigre 5.80€
Langostino frito, aguacate y cebolla encurtida
Fried shrimp, avocado, and pickled onion

Dorada a la brasa 6.80€
Con limón y tobiko
With lemon and tobiko

Sake 4.80€
De salmón • Salmon

Maguro 8.80€
De atún, mango y jengibre
Tuna, Mango, and Ginger

Thai 6.80€
De pescado blanco • White fish

Unagi 7.80€
De anguila abumada y salsa tare
Smoked eel with tare sauce

Foie 10.80€
De foie glaseado con caviar de trufa y salsa de oporto
Glazed foie gras with truffle caviar and port sauce

Ebi 7.80€
De langostino tigre, mayonesa de aji amarillo y brotes de cilantro
With tiger prawns, yellow chili mayonnaise, and cilantro sprouts

PLATILLOS

- Carrillera Pekín 14.80€**
Cocinada a baja temperatura, salsa Hoisin, vegetales y bóbwing (tortitas finas)
Slow-cooked, with hoisin sauce, vegetables, and bóbwing (thin pancakes)
- Pollo Mandarinino 11.80€**
Pollo marinado con soja y jengibre, frito con salsa de mandarina y sésamo
Chicken marinated in soy sauce and ginger, fried with mandarin and sesame sauce
- Ravioli Coreanos 12.80€**
Empanadillas coreanas rellenas de cerdo en demi-glace y kimchi
Korean empanadas stuffed with pork in demi-glace and kimchi
- Thai Curry 14.80€**
Curry de langostinos, piña y cacahuets acompañado de arroz al vapor
Shrimp, pineapple, and peanut curry served with steamed rice
- Katsu kare 13.80€**
Clásico curry de Japón con salsa Kare, pollo katsu y arroz
Classic Japanese curry with Kare sauce, chicken katsu and rice
- Wagyu Sando 14.80€**
Clásico bocadillo japonés con carne de Wagyu, patatas y salsa Miso
Classic Japanese sandwich with Wagyu beef, potatoes, and miso sauce

BRASA

- Dorada 44.80€** Min 2 personas · Min 2 people
Pescado blanco del Mediterráneo a la brasa Josper
Mediterranean white fish, grilled in a Josper oven
- Picanha de Wagyu 38.80€**
Corte de Wagyu a la brasa Josper con pimienta escalivado
Mediterranean white fish, grilled in a Josper oven
- Pollo Satái 19.80€**
Muslo de pollo de payés a la brasa Josper y salsa Satay
Josper-grilled free-range chicken thigh with satay sauce
- Cerdo laqueado 18.80€**
Lomo cocinado a baja temperatura en salsa Pekín · Slow-cooked pork loin in Peking sauce
- Entrecot de Angus 28.80€**
Lomo alto de Angus a la brasa Josper · Josper-grilled Angus top sirloin

MENÚS

- Pan y yogurth
Spring roll
Alitas a la brasa
Uramaki acevichado
Hokkai
Hand roll de langostino tigre
Cerdo laqueado
Flan de dulce de leche
- 38€
Bebida no incluida
Drinks not included
- Taco de atún Balfegó
Calamares Thai
Morango uramaki
Hand roll de dorada a la brasa
Nigiri de foie
Ravioli Coreanos
Picanha de Wagyu
Flan dulce de leche y key lime pie

DULCE

- Coulant de té verde · Green tea coulant 8.80€**
Con helado de pistacho · With pistachio ice cream
- Key lime pie 7.80€**
Tarta de queso y lima con crema · Lime cheesecake with whipped cream
- Flan de dulce de leche 7.80€**
Con crema de haba tonka · 'Dulce de Leche' with Haba tonka cream

GREEN

- Tempura de loto 10.80€**
Ratiz de loto en tempura con vegetales y salsa Ponzu
Lotus root tempura with vegetables and ponzu sauce
- Aguacate wakame 11.80€**
Aguacate a la brasa con ensalada de wakame y sésamo
Grilled Avocado with Wakame and Sesame Salad
- Bossanova Maki 12.80€**
Futomaki vegetariano, con guacamole y alga goma wakame
Vegetarian futomaki with guacamole and wakame seaweed
- Tofu hand roll 5.80€**
Tofu frito con aguacate y mayonesa miso vegana
Fried Tofu with Avocado and Vegan Miso Mayonnaise
- Col a la brasa 11.80€**
Cocinada a baja temperatura, miso, cacahuets y hierbas frescas
Slow-cooked, with miso, peanuts, and fresh herbs
- Fruta y choco 8.80€**
Bol de fruta de temporada con chocolate Valrhona
Seasonal fruit bowl with Valrhona chocolate

GUARNICIONES

- Yuca 4.80€**
Bastoncitos de yuca frita con mayo de aji amarillo
- Wakame goma 5.80€**
Ensalada de wakame y sesamo
- Arroz 4.80€**
Arroz jazmín al vapor
- Patatas 4.80€**
Patatas fritas artesanales
- Bao's 3.80€**
Panecillos japoneses al vapor
- Soba 4.80€**
Fideos japoneses artesanales



58€
Bebida no incluida
Drinks not included

- Fruta y choco 8.80€**
Bol de fruta de temporada con chocolate Valrhona · Seasonal fruit bowl with Valrhona chocolate
- Pecado de chocolate · Chocolate sin 8.80€**
Mousse con texturas de chocolate · Mousse with Chocolate Textures
- Helados artesanales De nuestro propio obrador 6.80€**
Pistacho · avellana · chocolate From our own workshop... Pistachio · hazelnut · chocolate