

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

Atún rojo Balfegó · Balfegó red tuna 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

Pollo Mandarin 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

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 14.80€
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 12.80€
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 15.80€
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 13.80€
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 zetas y salsa Tare
Tempura-style tuna maki, tuna tartare, strawberries, popping candy, and Tare sauce

Hokkai 13.80€
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 16.80€**
Cocinada a baja temperatura, salsa Hoisin, vegetales y bóbing (tortitas finas)
Slow-cooked, with hoisin sauce, vegetables, and bóbing (thin pancakes)
- Thai Curry 15.80€**
Curry de langostinos, piña y cacahuets acompañado de arroz al vapor
Shrimp, pineapple, and peanut curry served with steamed rice
- Katsu kare 14.80€**
Clásico curry de Japón con salsa Kare, pollo katsu y arroz
Classic Japanese curry with Kare sauce, chicken katsu and rice
- Wagyu Sando 15.80€**
Clásico bocadillo japonés con carne de Wagyu, patatas y salsa Miso
Classic Japanese sandwich with Wagyu beef, potatoes, and miso sauce
- Ikisoba 14.80€**
Pollo marinado al jasper sobre pasta artesanal, hierbas frescas y frutos secos
Jasper-marinated chicken on handmade pasta with fresh herbs and nuts

BRASA

- Dorada 44.80€** Para 2 personas · for 2 people
Pescado blanco del Mediterráneo a la brasa Jasper
Mediterranean white fish, grilled in a Jasper oven
- Picanha de Wagyu 38.80€**
Corte de Wagyu a la brasa Jasper con pimienta escalivado
Jasper-grilled Wagyu cut with charred peppers
- Pollo a la brasa 19.80€**
Muslo de pollo de payés a la brasa Jasper y salsa Satay (cacahuets)
Jasper-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 Jasper · Jasper-grilled Angus top sirloin

IVE GREEN

- Tempura de loto 10.80€**
Rafz 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 9.80€**
Cocinada a baja temperatura, miso, cacahuets y hierbas frescas
Slow-cooked, with miso, peanuts, and fresh herbs
- Fruta y choco 9.80€**
Bol de fruta de temporada con chocolate Valrhona
Seasonal fruit bowl with Valrhona chocolate

GUARNICIONES
side dish

- | | |
|--|--|
| Yuca 4.80€
<i>Bastoncitos de yuca frita con mayo de aji amarillo</i> | Patatas 4.80€
<i>Patatas fritas artesanales</i> |
| Arroz 4.80€
<i>Arroz jazmín al vapor</i> | Bao's 3.80€
<i>Panecillos japoneses al vapor</i> |

MENÚS

min. 2 personas
min. 2 people

- | | |
|--------------------------------------|---|
| Pan y yogur | Atún rojo Balfegó |
| Spring roll | Calamares Thai |
| Alitas a la brasa | Morango uramaki |
| Uramaki acevichado | Hand roll de dorada a la brasa |
| Hokkai | Nigiri de foie |
| Hand roll de langostino tigre | Ravioli Coreanos |
| Cerdo laqueado | Picanha de Wagyu |
| Flan de dulce de leche | Flan dulce de leche y key lime pie |

38€
Bebida no incluida
Drinks not included

58€
Bebida no incluida
Drinks not included

DULCE

- Coulant de té verde · Green tea coulant 9.80€**
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

- Fruta y choco 9.80€**
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

