

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 ahumada · 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

Gyozas 13.80€
Rellenas de ternera en dashi, cebolla tierna y shiitake · filled with beef in dashi, spring onion and shiitake

Atún rojo Balfegó · Balfegó red tuna 15.80€
Tartar de atún sobre tostas de maíz y semillas, cítricos y emulsión de aguacate
Tuna tartare on corn and seed toasts, citrus and avocado emulsion

Pollo Crocante 11.80€
Ensalada estilo sudeste asiático con piña, cacahuètes, cherris, pepino, zanahoria y hierbas frescas
Southeast Asian-style salad with pineapple, peanuts, cherry tomatoes, cucumber, carrot and fresh herbs

Ravioli Coreanos 12.80€
Ravioli coreanos rellenas de cerdo en demi-glace y kimchi
Korean ravioli 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 15.80€
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 19.80€
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 16.80€
Corvina acevichada con aguacate, cebolla encurtida y crujiente de plátano
Ceviche of corvina with avocado, pickled onion, and crispy plantain

Atún spicy 18.80€
Lomo de atún Balfegó, salsa de maracuyá y jalapeño encurtido
Balfegó tuna loin, passion fruit sauce, and pickled jalapeño

Morango Uramaki 15.80€
Crema de queso, fresa, langostino en tempura y salsa Teriyaki
Cream cheese, strawberries, tempura shrimp, and teriyaki sauce

Birimbau Uramaki 16.80€
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 18.80€
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 16.80€
Maki tempurizado con tartar de salmón, y salsa Tare
Tempura maki with salmon tartare and tare sauce



asian grill kitchen

HAND&ROLLS · 1 UN

NIGIRIS · 2 UN

Variado Ikiborn 64€
28 piezas de nuestros mejores makis, nigiris y handrolls
28 pieces of our best makis, nigiris, and handrolls

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 ahumada 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



ESPECIALES

Carrillera Pekín 16.80€
Cocinada a baja temperatura, salsa Hoisin, vegetales y bóbwing (tortitas finas)
Slow-cooked, with hoisin sauce, vegetables, and bóbwing (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 — Pollo a la brasa 14.80€ Entrecot Black Angus 18.80€
Grilled chicken Black Angus Entrecotte

Pasta japonesa artesanal con vegetales, frutos secos y hierbas frescas
Artisanal Japanese pasta with vegetables, nuts, and fresh herbs

Arroz asiático — Pollo a la brasa 14.80€ Entrecot Black Angus 18.80€
Grilled chicken Black Angus Entrecotte

Arroz frito salteado con cacahuets, jengibre, menta y cilantro
Stir-fried rice with peanuts, ginger, mint and coriander

Muqueca Bahiana 23.80€
Clásico de la cocina Brasileña, con corvina, langostinos, arroz de coco y yuca frita
A Brazilian cuisine classic, featuring corvina, prawns, coconut rice, and fried cassava

Lubina 23.80€
Lubina del Mediterráneo a la brasa Josper con cremoso de coliflor y yuzu con salsa Tare
Mediterranean white fish, grilled in a Josper oven with cauliflower and yuzu cream & Tare sauce

Picanha de Wagyu 38.80€
Corte de Wagyu a la brasa Josper con pimienta escalivado
Josper-grilled Wagyu cut with charred peppers

Pollo a la brasa 19.80€
Muslo de pollo de payés a la brasa Josper y salsa Satay (cacahuets)
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 Pekin sauce

Entrecot de Angus 28.80€
Lomo alto de Angus a la brasa Josper · Josper-grilled Angus top sirloin

Tempura veggie 10.80€
Calabacín, zanahoria, setas y cebolla tierna con salsa de miel-jengibre
Zucchini, carrot, mushrooms, and spring onion honey-ginger 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€
Bastoncitos de yuca frita con mayo de aji amarillo

Arroz 4.80€
Arroz jazmín al vapor

Patatas 4.80€
Patatas fritas artesanales

Bao's 3.80€
Panecillos japoneses al vapor

BRASA

MENÚS
min. 2 personas
min. 2 people

Pan y yogur

Spring roll

Gyozas

Acevichado

Hokkai

Hand roll de langostino tigre

Cerdo laqueado

Flan de dulce de leche

38€
Bebida no incluida
Drinks not included

Atún rojo 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

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 · vainilla
From our own workshop... Pistachio · hazelnut · chocolate · vanilla

