



BY RUBÉN ROMÓN



Wakame kyuri-su

Alga wakame y pepino encurtido aliñado con nuestro sunomono.

PVP
9.80€

Wakame kyuri-su de perdiz en escabeche.

18.20€

Wakame kyuri-su de pescado y marisco.

15.80€

Vegetales encurtidos picantes/ sésamo

Finas láminas de calabacín, espárrago triguero, daicon y zanahoria aliñados.

13.80€

Ensaladilla rusa "kotoaru"

Patata, zanahoria y huevo cocidos. Terminado con un tartar de atún y tierra de olivas negras.

16.20€

Sopa miso de gambón

Caldo dashi de marisco con esencia de carabinero y cola de gambón.

7.20€

Tartar de aguacate, tomates y piñones

14.80€

Tartar de atún picante/ mediterráneo

Con nuestro aliño picante o con un aliño más nuestro, con tomate seco, aceite de oliva y mojama.

21.20€

Tartar de toro "shibaki" con ponzu

Ventresca de atún picada a mano aliñada con wasabi fresco, jengibre, cebolleta y salsa de soja cítrica.

17.80€

Tataki de salmonete "a la madrileña"

Con la piel marcada al soplete para ensalzar su sabor y terminado con una tierra de ajo y piñones con aceite de pimentón.

28,60€

Sashimi clásico: 7pc.

PVP

Atún	21.20€	Salmón	17.80€
Ventresca	25.00€	Pescado azul	16.80€
Pez limón	20.80€	Dorada	16.80€

Sashimi de sardina ahumada con tomate y piparras.

17.20€

Lomos de sardina ahumados en frío y terminados con tomate y piparras.

"Esto no son boquerones en vinagre"

20.20€

Cortes de caballa o chicharro al "shime shaba" con aceite de ajo-perejil.

Usuzukuri de rodaballo con adobo gaditano

25.20€

Finas láminas de rodaballo con harina frita y nuestro adobo.

Usuzukuri de pez limón con pesto verde

27.20€

Finos cortes con pesto de pistacho, siso, albahaca y cítricos.

Uramaki "spicy otoro"

19.80€

Relleno de ventresca, aguacate y cebolleta cubierto de atún flambeado con azúcar moscovado y salsa de wasabi y mostaza.

Uramaki "wagyura" de wagyu japonés

23,30€

Relleno de espárrago triguero, setas y aguacate con un laminado de wagyu y salsa yakiniku con parmesano.

Uramaki de quisquillas de Santa Pola

17.80€

Con la piel marcada al soplete para ensalzar su sabor y terminado con una tierra de ajo y piñones con aceite de pimentón.

Temaki de carabinero "el capricho"

33.80€

La cola en tempura y la cabeza asada a la sal. Terminado con un alioli de azafrán y carabinero.



Nigiris Kotoaru · 1ud

CLÁSICOS KOTOARU

Salmón

3.70€ 4,20€

Aburi con encurtido de picantes.

Atún

3.90€ 4,70€

Crema de pimientos de piquillo.

Ventresca

4.80€ 5,40€

Con romescu asiática.

Dorada

3.60€ 4.10€

Con bilbaína negra.

Hamachi

3.80€ 4.40€

Con trufa y cebolleta.

Vieira

4.40€ 4,80€

Con ajada japo-gallega.

Chutoro

4.40€ 4,80€

En 2 temperaturas con mostaza de diyon.

Pescado Azul

3.40€ 3,80€

Con jengibre fresco y cebollino.

Sardina Ahumada

3.80€ 4.10€

Reinterpretación del espeto malagueño.

Rodaballo

3,90€ 4,50€

Con aceite verde de ajo-cilantro y momiji oroshi.

**"BAJO LA CALMA,
LA HOJA DESCIENDE LENTA,
TODO TIENE ALMA"**

Tu visita es el mejor ingrediente que tenemos, gracias por elegirnos. Esperamos volver a verte.

Hosomakis

PVP

Atún

10.80€

Salmón

9.20€

Pescado blanco

9.80€

Negi toro

11.80€

Ventresca de Atún

Vegetal

8.80€

Temakis

Atún

13.20€

Salmón

10.80€

Pescado blanco

11.40€

Negi toro

14.80€

Ventresca de Atún

Vegetal

9.80€

POSTRES



Chocolate en texturas

10.00€

Masa quebrada y bizcocho de chocolate en la base, praliné ahumado, ganache de chocolate al miso blanco, salsa de chocolate especiada y frutos del bosque.

Falso tiramisú de fartons, horchata y pistacho "al final del paseo"

9.20€

Fartons, horchata, mascarpone y praliné de pistacho.

Milhojas de manzana reineta de mi bisabuela Regina con bizcocho de piñones

9.20€

Milhojas de manzana asada con teja de almendras.



VINOS | COPAS Y BOTELLAS

BLANCOS

Javier Sanz Verdejo Viticultor, 2024
Region Castilla – Leon (D.O. Rueda-La Seca-Valladolid)
Bodega: Javier Sanz Viticultor
Variedad: 100% Verdejo

Copas Botella

4.20€ 18.80€

Terras Do Cigarron Godello, 2024
Region Galicia (D.O. Monterrei – Ourense)
Bodega: Bodega Adega Cooperativa Terras do Cigarron
Variedad: 100% Godello

3.80€ 17.80€

TINTOS

Jardín de la emperatriz crianza, 2021
(D.O.Ca.LA RIOJA)
Region La Rioja (D.O.Ca. La Rioja- Haro- La Rioja)
Bodega: Finca La Emperatriz
Variedad: 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Viura
15 meses en barrica

4.20€ 19.20€

Antidoto, 2024
(D.O. RIBERA DEL DUERO)
Region Castilla – Leon (D.O. Ribera del Duero – Soria)
Bodega: Antidoto
Variedad: 100% Tinto Fino
5 meses en barrica de roble de 600 litros

4.80€ 23.20€

ROSADOS

Roselito de antidoto, 2024
Region Castilla – Leon (D.O. Ribera del Duero – Soria)
Bodega: Antidoto
Variedad: 70% Tinto Fino, 30% Albillo

4.80€ 20.20€

VINOS BLANCOS | BOTELLAS

Kientzler Gewürztraminer, 2023
Francia (Region A.O.C. Alsacia)
Bodega: Kientzler
Variedad: 100% Gewürztraminer

Botella

26.20€

Exopto Blanco Field Blend, 2023
Region La Rioja (D.O.Ca. La Rioja- Laguardia-Alava)
Bodega: Expto
Variedad: 85% Viura, 10% Garnacha Blanca, 5% Malvasia
Crianza de 4 meses sobre lias.

26.80€

Dr. Loosen Red Slate Trocken, 2023
Alemania (Region Mosel)
Bodega: Dr. Loosen
Variedad: 100% Riesling

33.20€

Gran Vino Pazo Barrantes, 2021
Region Galicia (D.O. Rias Baixas – Pontevedra)
Bodega: Pazo Barrantes
Variedad: 100% Albariño
6 meses de crianza en deposito y barrica

42.80€

SAKE | JARRITAS Y BOTELLAS

Naruto Tai.
Ginjo Nama Genshu.

Jarrita Botella

9.80€ 27.80€

Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai.
Aroma intenso y afrutado.

10.80€ 28.80€

Rihaku "Poeta Errante".
Junmai Ginjo.
Ginjo Nama Genshu.
Sassyu Tamashi (Shochu).

11.60€ 29.80€

16.20€

VINOS TINTOS | BOTELLAS

Botella

Petalos del bierzo, 2023 30.20€

Region Castilla -Leon (D.O.Bierzo – Leon)
Bodega: Descendientes de J. Palacios
Variedad: 85% Mencía, 5% Uva Tinta, 10% Uva Blanca
10 meses en barrica

Valtosca, 2023 32.80€

Region Murcia (D.O. Jumilla)
Bodega: Propiedad Viticola Casa Castillo
Variedad: 100 % Syrah
12 meses en fudres de 5.000 litros y 500 Litros

Pago del espino, 2023 36.20€

Region Murcia (D.O. Jumilla)
Bodega: Propiedad Viticola Casa Castillo
Variedad: 100 % Syrah
12 meses en fudres de 5.000 litros y 500 Litros

Camins de priorat, 2023 36.80€

Region Cataluña (D.O.Ca. Priorat)
Bodega: Alvaro Palacios
Variedad: 45% Garnacha, 17% Cariñena, 13% C. Sauvignon, 9% Syrah, 9% Merlot, 6% Uvas Blancas
4 meses en barrica

Telescopio Garnacha, 2022 38.20€

Region Aragon (Sierras del Jalon – Alpartir)
Bodega: Frontonio
Variedad: Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuela
13 meses en foudres ovales de 2.500 litros

Marques de Murrieta Reserva, 2021 39.20€

Region La Rioja (D.O.Ca. La Rioja – Logroño – La Rioja)
Bodega: Marqués de Murrieta
Variedad: 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo, 2% Garnacha
26 meses en barrica

San Roman, 2021 50.20€

Region Castilla – Leon (D.O.Toro – Valladolid)
Bodega: San Roman
Variedad: 100% Tinta de Toro
24 meses en barrica

VINOS ESPUMOSOS | BOTELLAS

Botella

Paloma Minguez Brut Rose 30.20€

D.O.Cava
Region Valencia (D.O. Requena)
Bodega Manuel Manzanque Suarez
Variedad: 100% Garnacha

Imperial Gran Reserva 2018 Brut 39.80€

D.O.Cava
Region Cataluña (Sant Sadurni d' Anoia – Barcelona)
Bodega Gramona
Variedad: 56% Xarel.lo, 30% Macabeo, 10% Parellada, 4% Chardonnay

R.DE RUINART BRUT 70.20€

Francia (Region Champagne- Zona Reims)
Bodega Ruinart
Variedad: 57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier



ENGLISH





Wakame Kyuri-su

Seaweed and pickled cucumber salad dressed with our sunomono.

PVP
9.80€

Wakame Kyuri-su with Pickled Partridge

18.20€

Wakame Kyuri-su with Seafood

15.80€

Spicy Pickled Vegetables / Sesame

Thin slices of courgette, green asparagus, daikon and carrot, lightly seasoned.

13.80€

Kotoaru" Russian Salad

Potato, carrot and boiled egg, finished with a tuna tartare and black olive crumble.

16.20€

Prawn miso soup

Seafood dashi broth with carabinero essence and prawn tails.

7.20€

Avocado, Tomato & Pine Nut Tartare

14.80€

Spicy or Mediterranean Tuna Tartare

With our spicy kimchi-based dressing, or with a Mediterranean touch of sun-dried tomato, olive oil and cured tuna.

21.20€

Toro "Shibaki" Tartare with Ponzu

Minced bluefin tuna belly seasoned with fresh wasabi, ginger, chives and citrus soy sauce.

17.80€

Red mullet tataki "a la madrileña"

Torched skin to enhance its flavour, finished with garlic and pine nut crumble and smoked paprika oil.

28.60€

Classic Sashimi: 7pc.

PVP

Tuna	21.20€	Salmon	17.80€
Fatty tuna	25.00€	Blue fish	16.80€
Yellowtail	20.80€	Sea bream	16.80€

Smoked Sardine Sashimi with Tomato & Piparras

Cold-smoked sardines with tomato pulp, pickled piparras and olive oil.

17.20€

"These Are Not Anchovies in Vinegar"

Fine slices of mackerel or horse mackerel "shime shaba" style, dressed with garlic and parsley oil.

20.20€

Rodaballo Usuzukuri with Andalusian Marinade

Thin slices of turbot with light fried flour and our Japanese-style adobo sauce.

25.20€

Yellowtail Usuzukuri with Green Pesto

Thinly sliced amberjack dressed with pistachio-shiso pesto, basil and citrus notes.

27.20€

Uramaki "Spicy Otoro"

Roll filled with tuna belly, avocado and spring onion, flame-torched with brown sugar, wasabi-mustard sauce.

19.80€

Uramaki "Wagyura" (Wagyu & Yakiniku)

Roll filled with asparagus, mushrooms and avocado, topped with Wagyu slices and yakiniku sauce with parmesan.

23,30€

Santa Pola prawn uramaki

Lightly torched salmon skin, seasoned with garlic oil, pine nuts and smoked paprika crumble.

17.80€

Red Prawn Temaki "El Capricho"

Crispy tempura cone filled with carabineiro prawn; the head roasted and served with saffron-carabineiro aioli.

33.80€



Kotoaru Nigiri · 1pc

CLÁSICS KOTOARU

Salmon

Aburi with spicy pickles.

3.70€ 4,20€

Tuna

With roasted piquillo pepper cream.

3.90€ 4,70€

Fatty tuna

Aburi seared with Kalamata olive salt.

4.80€ 5,40€

Sea bream

With black garlic and ginger.

3.60€ 4.10€

Hamachi

With truffle and chives.

3.80€ 4,40€

Scallop

With Galician-style ajada sauce.

3.60€ 4,80€

Chutoro

Two textures with Dijon mustard.

4.40€ 4,80€

Blue fish

With fresh ginger and chives.

3.40€ 3,80€

Smoked sardine

With Italian gremolata and mayo.

3.80€ 4.10€

Turbot

With garlic-cilantro green oil and momiji oroshion aceite verde de ajo-cilantro y momiji oroshi.

3.90€ 4,10€

Hosomakis

PVP

Tuna

10.80€

Salmon

9.20€

White fish

9.80€

Negi toro

Fatty tuna.

11.80€

Vegetable

8.80€

Temakis

Tuna

13.20€

Salmon

10.80€

White fish

11.40€

Negi toro

Fatty tuna.

14.80€

Vegetable

9.80€

DESSERTS



Chocolate in Textures

10.00€

Chocolate shortcrust and sponge base, smoked praline, miso white chocolate ganache, spiced chocolate sauce and forest fruits.

"At the End of the Stroll"

9.20€

False Tiramisu of Fartons, Horchata & Pistachio

Fartons, horchata, mascarpone and pistachio praline.

Apple Mille-feuille from Granny Regina

9.20€

Caramelised Reineta apple layers with almond tuile and pine nut sponge.

"UNDER THE CALM,
THE LEAF FALLS SLOWLY,
EVERYTHING HAS A SOUL"

Your visit is our finest ingredient. Thank you for choosing us — we look forward to welcoming you again.

*Any special request or off-menu item will be charged according to market price.



WINES

| BY THE GLASS & THE BOTTLE

WHITE WINES

Javier Sanz Verdejo Viticultor, 2024

Region: Castilla – León (D.O. Rueda-La Seca-Valladolid)
Winery: Javier Sanz Viticultor
Grape variety: 100% Verdejo

Glass Bottle

4.20€ 18.80€

Terras Do Cigarrón Godello, 2024

Region: Galicia (D.O. Monterrei – Ourense)
Winery: Bodega Adega Cooperativa Terras do Cigarrón
Grape variety: 100% Godello

3.80€ 17.80€

RED WINES

Jardín de la emperatriz crianza, 2021

(D.O.Ca.LA RIOJA)
Region: La Rioja (D.O.Ca. La Rioja- Haro- La Rioja)
Winery: Finca La Emperatriz
Grape variety: 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Viura
Aged 15 months in barrel

4.20€ 19.20€

Antidoto, 2024

(D.O. RIBERA DEL DUERO)
Region Castilla – León (D.O. Ribera del Duero – Soria)
Bodega: Antidoto
Grape variety: 100% Tinto Fino
Aged 5 months in 600-litre French oak barrels

4.80€ 23.20€

ROSÉ WINES

Roselito de antidoto, 2024

Region Castilla – León (D.O. Ribera del Duero – Soria)
Winery: Antidoto
Grape variety: 70% Tinto Fino, 30% Albillo

4.80€ 20.20€

WHITE WINES | BY THE BOTTLE

Kientzler Gewürztraminer, 2023

France (Region A.O.C. Alsacia)
Winery: Kientzler
Grape variety: 100% Gewürztraminer

Bottle

26.20€

Exopto Blanco Field Blend, 2023

Region La Rioja (D.O.Ca. La Rioja- Laguardia-Alava)
Winery: Expto
Grape variety: 85% Viura, 10% Garnacha Blanca, 5% Malvasia
Aged 4 months on lees.

26.80€

Dr. Loosen Red Slate Trocken, 2023

Alemania (Region Mosel)
Winery: Dr. Loosen
Grape variety: 100% Riesling

33.20€

Gran Vino Pazo Barrantes, 2021

Region Galicia (D.O. Rias Baixas – Pontevedra)
Winery: Pazo Barrantes
Grape variety: 100% Albariño
Aged 6 months in stainless steel and barrel

42.80€

SAKE | CARAFE & BOTTLE

Naruto Tai.

Ginjo Nama Genshu.

Carafe Bottle

9.80€ 27.80€

Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai.

Rich and fruity aroma.

10.80€ 28.80€

Rihaku "Poet's Errant".

Junmai Ginjo.

11.60€ 29.80€

Sassyu Tamashi (Shochu).

Ginjo Nama Genshu.

16.20€

RED WINES | BY THE BOTTLE

Bottle

Petalos del bierzo, 2023

Region: Castilla –Leon (D.O.Bierzo – Leon)
Winery: Descendientes de J. Palacios
Grape variety: 85% Mencia, 5% Uva Tinta, 10% White Grapes
Aged 10 months in barrel.

30.20€

Valtosca, 2023

Region: Murcia (D.O. Jumilla)
Winery: Propiedad Viticola Casa Castillo
Grape variety: 100 % Syrah
Aged 12 months in foudres of 5,000 and 500 litres.

32.80€

Pago del espino, 2023

Region Murcia (D.O. Jumilla)
Winery: Propiedad Viticola Casa Castillo
Grape variety: 100 % Syrah
Aged 12 months in foudres of 5,000 and 500 litres.

36.20€

Camins de priorat, 2023

Region Cataluña (D.O.Ca. Priorat)
Winery: Alvaro Palacios
Grape variety: 45% Garnacha, 17% Cariñena, 13% C. Sauvignon, 9% Syrah, 9% Merlot, 6% White Grapes
Aged 4 months in barrel

36.80€

Telescopio Garnacha, 2022

Region Aragon (Sierras del Jalon – Alpartir)
Winery: Frontonio
Grape variety: Garnacha Tinta, Garnacha Peluda, Mazuela
Aged 13 months in oval oak foudres of 2,500 litres.

38.20€

Marques de Murrieta Reserva, 2021

Region La Rioja (D.O.Ca. La Rioja – Logroño – La Rioja)
Winery: Marqués de Murrieta
Grape variety: 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo, 2% Garnacha
Aged 26 months in barrel.

39.20€

San Roman, 2021

Region Castilla – León (D.O.Toro – Valladolid)
Winery: San Roman
Grape variety: 100% Tinta de Toro
Aged 24 months in barrel.

50.20€

SPARKLING WINES | BY THE BOTTLE

Bottle

Paloma Minguez Brut Rose

D.O.Cava
Region Valencia (D.O. Requena)
Winery: Manuel Manzanque Suarez
Grape variety: 100% Garnacha

30.20€

Imperial Gran Reserva 2018 Brut

D.O.Cava
Region Cataluña (Sant Sadurní d' Anoya – Barcelona)
Winery: Gramona
Grape variety: 56% Xarel.lo, 30% Macabeo, 10% Parellada, 4% Chardonnay

39.80€

R.DE RUINART BRUT

Francia (Region Champagne- Zona Reims)
Winery: Ruinart
Grape variety: 57% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier

70.20€

