



BY RUBÉN ROMÓN



Wakame kyuri-su

Alga wakame y pepino encurtido aliñado con nuestro sunomono.

PVP

9.80€

Wakame kyuri-su de pescado y marisco.

Alga wakame y pepino encurtido aliñado con nuestro sunomono y sashimi variado.

15.80€

Vegetales encurtidos picantes/ sésamo

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

15.80€

Ensaladilla rusa "kotoaru"

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

17.80€

Sopa miso de gambón

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

7.50€

Tartar de atún mediterráneo o picante

Con un aliño muy nuestro de tomate seco, piñones y tierra de olivas negras. O nuestro aliño picante.

23.80€

Tartar de toro "shibaki" con ponzu

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

19.80€

Tartar de salmón clásico o picante

Con nuestro aliño picante de chiles fermentados, aceite de sésamo y mirin. O con un aliño más clásico de aceite de oliva, soja y wasabi.

21.20€

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

22.20€

Ventresca

26.00€

Pez limón

21.80€

Salmón

18.80€

Pescado azul

17.80€

Dorada

17.80€

Sardina ahumada con tomate y piparras.

18.20€

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

"Esto no son boquerones en vinagre"

23.20€

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

Usuzukuri de dorada con mojo rojo al estilo canario

24.80€

Finas láminas de dorada con papa estilo canario y mojo picón.

Usuzukuri de pez limón con pesto verde

27.60€

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

Usuzukuri de ventresca de atún con pesto rosso

29.80€

Finas láminas de ventresca de atún con pesto de tomate seco.

Hosomakis

PVP

Atún

13.20€

Salmón

11.20€

Pescado blanco

10.80€

Negi toro

14.40€

Ventresca de Atún

Vegetal

9.80€



Nigiris Kotoaru · 1ud

Salmón

Aburi con encurtido de picantes.

CLÁSICOS KOTOARU

4.10€ 4.50€

Atún

Tapenade de aceituna de calamata.

4.60€ 4.90€

Ventresca

Con romescu asiática.

5.20€ 5.70€

Dorada

Con bilbaína negra.

3.90€ 4.40€

Hamachi

Con trufa y cebolleta.

4.20€ 4.80€

Vieira

Con ajada japo-gallega.

4.40€ 5.10€

Chutoro

En 2 temperaturas con mostaza de diyon.

4.80€ 5.30€

Pescado Azul

Con jengibre fresco y cebollino.

3.80€ 4.20€

Sardina Ahumada

Reinterpretación del espeto malagueño.

4.10€ 4.30€

Rodaballo

Aceite verde de ajo y perejil con gotas de limón.

4.70€

Temakis

Atún

15.80€

Salmón

13.20€

Pescado blanco

12.40€

Negi toro

Ventresca de Atún

16.10€

Vegetal

10.80€

Uramaki “spicy otoro”

19.80€

Relleno de atún, aguacate y cebolleta cubierto de ventresca flambeada con azúcar moscovado y mostaza antigua.

Uramaki “wagyura” de wagyu japonés

23.80€

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

Uramaki de quisquillas de Santa Pola

18.80€

Cubierto con un tartar de quisquillas reinterpretando las gamas al ajillo.

Temaki de carabinero “el capricho”

33.80€

La cola y la cabeza asada al grill. Con un alioli de carabinero y azafrán.

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.

“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.



VINOS BLANCOS | BOTELLAS

PVP

Manuel Manzanaque, 2023
Region Castilla (V.T Castilla)
Bodega: Manuel Manzaneque Suárez
Variedad: 100% Chardonnay

29.40€

Saint Bris, 2022
Region A.O.C. Borgoña (Francia)
Bodega: Clotilde Davenne
Variedad: 100% Sauvignon

26.20€

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

29.80€

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 lías.

30.50€

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

36.20€

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

47.20€

VINOS ESPUMOSOS | BOTELLAS

PVP

Paloma Minguez Brut Rose
D.O.Cava
Region Valencia (D.O. Requena)
Bodega Manuel Manzaneque Suarez
Variedad: 100% Garnacha

32.80€

Imperial Gran Reserva 2018 Brut
D.O.Cava
Region Cataluña (Sant Sadurni d'Anoia – Barcelona)
Bodega Gramona
Variedad: 56% Xarel.lo, 30% Macabeo, 10% Parellada, 4% Chardonnay

39.80€

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

77.20€

VINOS TINTOS | BOTELLAS

PVP

Petalos del bierzo, 2023
Region Castilla -Leon (D.O.Bierzo – Leon)
Bodega: Descendientes de J. Palacios
Variedad: 85% Mencia, 5% Uva Tinta, 10% Uva Blanca
10 meses en barrica

33.20€

Valtosca, 2023

36.80€

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 espio, 2023

39.80€

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

Camins de priorat, 2023

39.80€

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

Telescopio Garnacha, 2022

41.20€

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

Burguet Les Pince Vin, 2022

44.80€

Region A.Q. C. Borgoña (Francia)
Bodega: Alain Burguet
Variedad: Pinot Noir

Marques de Murrieta Reserva, 2021

45.50€

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

55.20€

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

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 4.40€
Botella 21.80€

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

4.20€ 19.60€

D. Pedro D. Soutomaior, 2024
Region Galicia (D.O. Rías Baixas - Pontevedra)
Bodega: Adegas galegas
Variedad: 100% Albariño

4.60€ 22.40€

ROSADOS

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

4.80€ 24.80€

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

Copas 4.60€
Botella 22.80€

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

4.90€ 29.80€

VERMUT | COPAS

Martini Rubino
Martini Speciale Reserva

Martini Ambrato
Martini Speciale Reserva

Copas 4.80€
4.80€

SAKE | JARRITAS Y BOTELLAS

Naruto Tai
Ginjo Nama Genshu

Nanbu Bijin Tokubetsu Junmai
Aroma intenso y afrutado

Jarrita 9.80€
Botella 27.80€

12.80€ 29.80€

Rihaku "Poeta Errante"
Junmai Ginjo

Sassyu Tamashi (Shochu)
Ginjo Nama Genshu

Jarrita 12.80€
Botella 31.20€

16.20€

BEBIDAS | CERVEZAS Y REFRESCOS

Botellín de Mahou 5 Estrellas

Tercio de Kirin

Tercio de Asahi

Cerveza 0,0%

Cerveza sin gluten

Agua mineral 1L

Agua mineral 0.5L

Agua con gas 0.5L

PVP 2.80€
4.40€
4.40€
4.20€
4.20€
3.10€
2.50€
3.60€

Coca-cola

Coca-cola zero

Fanta de naranja

Fanta de limón

Nestea

Aquarius de limón

Aquarius de naranja

Sprite

PVP 3.60€
3.60€
3.60€
3.60€
3.60€
3.60€
3.60€
3.60€