



○ PARA EMPEZAR

Edamame 7,50€

Vainas de soja con el toque Kotoaru.

Sopa miso de gambón 7,50€

Caldo dashi de marisco con esencia de carabinero y cola de gambón. (Disponible Octubre - Mayo)

Wakame kyuri-su 9,80€

Alga wakame y pepino encurtido aliñado con nuestro sunomono.

Wakame kyuri-su de pescado y marisco 18,80€

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

Vegetales encurtidos picantes o sésamo 15,80€

Finas láminas de apio, lombarda y zanahorias, aliñado con cebolleta y salsa al gusto.

Ensaladilla rusa "Kotoaru" 17,20€

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

Ensaladilla rusa 26-27 15,70€

Patata, zanahoria y huevo cocido de ramen. Terminado con un tartar y huevas de salmón.

Papas arrugás con mojo rojo y pescado blanco 17,80€

Papas al estilo canario acompañado con cortes de pescado blanco.

Korokke de Wagyu A5 4,80€/ud

Croqueta de patata, vegetales y wagyu japonés.

"Esto no son anchoas de Santoña" 6 ud 18,90€

Sardinas curadas en casa sobre una fina tosta con mantequilla ahumada.

○ PRINCIPALES, CRUDOS Y TATAKIS

Sashimi:	12	24	36pc
Degustación de Atún	44€	80€	
Sashimi variado	39€	75€	105€
Sashimi clásico (8pc)	22,80€		

Tataki: (Salsa a elegir: madrileña, bilbaína negra, etc)

Salmonete / Alfonsino	28,80€
Pargo	26,50€
Atún	27,50€
Dorada	22,50€

Tartar de salmón clásico o picante 19,90€

Con nuestro aliño picante de chiles fermentados. O con un aliño más clásico.



MÁS VENDIDO



RECOMENDACIÓN CHEF



NUEVO

Tartar de atún al mediterráneo o picante 23,90€

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

Usuzukuri de pez limón con pesto verde 28,00€

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

Usuzukuri de ventresca con pesto rosso 33,50€

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

Usuzukuri de dorada a la bilbaína negra 24,50€

Finas láminas de dorada con nuestra bilbaína.

"Esto no son boquerones en vinagre" 23,50€

Cortes de caballa o chicharro al "shime saba" con aceite de ajo-perejil. Acompañado de patata chip casera.

Vieiras a la gallega 28,00€

Cortes de vieira acompañados de nuestra ajada japo-gallega y masa crujiente de empanada.

Arroz en paella de marisco Kotoaru 24,50€/per (min. 2 pers)

Arroz de sushi con nuestra salmorreta casera, gambón, vieira y dorada.

Extras:

Gamba roja · 10€/ud

Erizo · 10€/ud

Carabinero · 29,50€/ud

○ SUSHI

NIGIRIS: 1 UD

Combinado Kotoaru	18,80€
Rodaballo, dorada, chutoro y salmón.	
Combinado del chef ✂	20,80€
4 nigiris a elegir por el chef.	
Trio Deluxe	29,50€
Wagyu, gamba roja y gunkan de carabinero.	
Pargo N ✂	5,20€
Flambeado con mantequilla de ajo negro.	
Dorada ★ ✂	5,00€
Con bilbaína negra.	
Rodaballo ★ ✂	5,20€
Flambeado con aceite de ajo-perejil.	
Salmón ★	4,80€
Flambeado con azúcar y emulsión de picantes encurtidos.	
Pez Limón N	5,40€
Flambeado con mantequilla de miso rojo.	
Vieira	5,00€
A dos temperaturas con ajada.	
Sardina ✂	4,50€
Curada y ahumada al estilo del "espeto malagueño".	
Atún	5,50€
Con tapenade de aceituna de calamata y cebolleta.	
Chutoro ★ ✂	5,80€
A dos temperaturas con mostaza de Dijon y cebolleta.	
Salmonete / Alfonsino	5,50€
Flambeado acompañado de nuestra madrileña.	

Ventresca

Flambeado con romescu asiática y almendra tostada.

6,00€

Anguila N

Con piel de naranja en almíbar y brandy.

4,70€

Gambón N

Flambeado con alioli de marisco.

5,20€

Gamba Roja N

Al natural o flambeada.

12,50€

Wagyu N

Con parmesano y yakiniku.

7,50€

Gunkan de erizo N

Nigiri gunkan con shiso y erizo.

10,80€

URAMAKIS

Otoro roll ★ ✂

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

21,80€

Gambas al ajillo

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

18,80€

Wagyu roll ★ ✂

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

24,00€

Spicy tuna roll N

Relleno de aguacate, cebolleta y cubierto con un tartar de atún picante con piparras.

20,50€

Unagi roll N

Relleno de anguila, aguacate y pepino. Cubierto de semillas de sésamo.

18,80€

TEMAKIS HOSOMAKIS

Atún	15,80€	12,80€
Salmón	13,80€	11,80€
Ventresca	16,80€	13,80€
Vegetal	13,80€	10,80€
Pescado blanco	15,20€	12,80€
Pez limón	15,40€	9,20€
Carabinero	34,80€	
Hand roll 2ud		

○ POSTRES

Chocolate en texturas

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

9,50€

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

Fartons, horchata, mascarpone y praliné de pistacho.

9,00€

Milhojas de manzana reineta de mi bisabuela con bizcocho de piñones ★ ✂

Base de bizcocho de piñones empapado en almíbar de romero con milhojas de manzana reineta, crema de yogur al yuzu y teja de almendras.

9,00€

Peras al vino Kotoaru N ✂

Bizcocho de vainilla, trozos de pera al vino-shake con espuma de vino tinto.

9,50€



MÁS VENDIDO



RECOMENDACIÓN CHEF



NUEVO



MENÚS (MÍN. 2 PERS, PVP/PERSONA)

Menú Kotoaru 55.00€

3 entrantes de la casa, 4 nigiris por persona y postre

Menú Degustación 80.00€

4 entrantes, 5 nigiris por persona, uramaki y postre

CARTA

Sopa miso de gambón 7,50€

Caldo dashi de marisco con esencia de carabinero y cola de gambón. (Disponible Octubre - Mayo)

Wakame kyuri-su 9,80€

Alga wakame y pepino encurtido aliñado con nuestro sunomono.

Wakame kyuri-su de pescado y marisco 18,80€

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

Vegetales encurtidos picantes o sésamo 15,80€

Finas láminas de apio, lombarda y zanahorias, aliñado con cebolleta y salsa al gusto.

Ensaladilla rusa "kotoaru" 17,20€

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

"Esto no son anchoas de Santoña" 6 ud N 18,90€

Sardinas curadas en casa sobre una fina tosta con mantequilla ahumada.

Sashimi:	12		24		36pc
Degustación de Atún	44€		80€		
Sashimi variado	39€		75€		105€
Sashimi clásico (8pc)	22,80€				

Tataki:

(Salsa a elegir: madrileña, bilbaína negra, etc)

Salmonete / Alfonsino	28,80€
Pargo N	26,50€
Atún N	27,50€
Dorada N	22,50€

Tartar de atún al mediterráneo o picante ★ 23,90€

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

Tartar de ventresca con ponzu trufado N 26,50€

Lascas de ventresca de atún aliñadas con wasabi y nuestra salsa ponzu trufada.

Usuzukuri de pez limón con pesto verde ★ 28,00€

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

Usuzukuri de ventresca con pesto rosso 33,50€

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

"Esto no son boquerones en vinagre" ★ 23,50€

Cortes de caballa o chicharro al "shime saba" con aceite de ajo-perejil. Acompañado de patata chip casera.

Vieiras a la gallega N 28,00€

Cortes de vieira acompañados de nuestra ajada japo-gallega y masa crujiente de empanada.



MÁS VENDIDO



RECOMENDACIÓN CHEF



NUEVO

NIGIRIS

Combinado Kotoaru	18,80€
Rodaballo, dorada, chutoro y salmón.	
Combinado del chef ✂	20,80€
4 nigiris a elegir por el chef.	
Trio Deluxe	29,50€
Wagyu, gamba roja y gunkan de carabinero.	
Pargo N ✂	5,20€
Flambeado con mantequilla de ajo negro.	
Dorada ★ ✂	5,00€
Con bilbaína negra.	
Rodaballo ★ ✂	5,20€
Flambeado con aceite de ajo-perejil.	
Salmón ★	4,80€
Flambeado con azúcar y emulsión de picantes encurtidos.	
Pez Limón N	5,40€
Flambeado con mantequilla de miso rojo.	
Vieira	5,00€
A dos temperaturas con ajada.	
Sardina ✂	4,50€
Curada y ahumada al estilo del "espeto malagueño".	
Atún	5,50€
Con tapenade de aceituna de calamata y cebolleta.	
Chutoro ★ ✂	5,80€
A dos temperaturas con mostaza de Dijon y cebolleta.	
Salmonete / Alfonsino	5,50€
Flambeado acompañado de nuestra madrileña.	
Ventresca	6,00€
Flambeado con romescu asiática y almendra tostada.	
Anguila N	4,70€
Con piel de naranja en almíbar y brandy.	
Gambón N	5,20€
Flambeado con alioli de marisco.	
Gamba Roja N	12,50€
Al natural o flambeada.	
Wagyu N	7,50€
Con parmesano y yakiniku.	
Gunkan de erizo N	10,80€
Nigiri gunkan con shiso y erizo.	

URAMAKIS

Otoro roll ★ ✂	21,80€
Relleno de atún, aguacate y cebolleta cubierto de ventresca flambeada con azúcar y mostaza antigua.	
Gambas al ajillo	18,80€
Cubierto con un tartar de quisquillas reinterpretando las gambas al ajillo.	
Wagyu roll ★ ✂	24,00€
Relleno de espárrago triguero y aguacate con un laminado de wagyu y salsa yakiniku con parmesano.	
Spicy tuna roll N	20,50€
Relleno de aguacate, cebolleta y cubierto con un tartar de atún picante con piparras.	
Unagi roll N	18,80€
Relleno de anguila, aguacate y pepino. Cubierto de semillas de sésamo.	

TEMAKIS

Atún	15,80€
Salmón	13,80€
Ventresca	16,80€
Vegetal	13,80€
Pescado blanco	15,20€
Pez limón	9,20€
Carabinero	34,80€
Hand roll 2ud	

POSTRE

Chocolate en texturas	9,50€
Masa quebrada y bizcocho de chocolate en la base, praliné ahumado, ganache de chocolate al miso, salsa de chocolate especiada y frutos del bosque.	
Falso tiramisú de fartons, horchata y pistacho "al final del paseo" ★	9,00€
Fartons, horchata, mascarpone y praliné de pistacho.	
Milhojas de manzana reineta de mi bisabuela Regina con bizcocho de piñones ★ ✂	9,00€
Base de bizcocho de piñones empapado en almíbar de romero con milhojas de manzana reineta, crema de yogur al yuzu y teja de almendras.	
Peras al vino Kotoaru N ✂	9,50€
Bizcocho de vainilla, trozos de pera al vino-shake con espuma de vino tinto.	



MÁS VENDIDO



RECOMENDACIÓN CHEF



NUEVO