



## ENTRANTES

- Usuzukuri de pescado blanco con trufa, aceite de trufa, cebollino y escamas de sal 19,00 g p s
- Usuzukuri de toro, pan con tomate 24,00 g p
- Usuzukuri de toro con salpicón 24,00 p
- Usuzukuri de atún picante, con pepino 20,00 p
- Usuzukuri de atún rojo, Aiko 21,00 p
- Usuzukuri de lubina 19,50 p
- Usuzukuri del día 22,00 p
- Tiradito de pescado del día con ají amarillo 19,50 p
- Atún Mizumi, atún picante con cebollino y sésamo 23,50 g p s l s
- Ceviche de pescado blanco, aguacate y papa negra 19,50 p
- Salmón en tempura 17,50 g p s l
- Verduras en tempura 15,50 g s
- Langostinos en tempura 19,50 g c s
- Tempura mixta verduras y langostinos 18,50 g c s
- Croquetas de cangrejo 11,50 g c h l
- Gyozas de cerdo con verduras y salsa de ostras 12,75 g s l m
- Shumais de cerdo con gambas y setas 12,75 g c s l
- Gohan de arroz 3,00

## ENSALADAS

- Ensalada de algas 11,50 s
- Ensalada dinamita 15,75 c h p
- Ensalada de langostinos en tempura karaage 15,75 g c s
- Ensalada de calamar en tempura karaage 14,50 g s m

## SOPAS

- Sopa misoshiru con tofu y cebollino 8,00 g s l
- Sopa sunomono de pescado 10,00 g c p s

## GUNKAN

1 pieza

- Negitoro 8,50 g p s
- Ikura 8,50 p
- Gunkan del día 9,50 consultar

## TARTAR

- Tartar de atún con huevos de codorniz 26,75 g h p s
- Tartar de toro con huevos de codorniz 34,50 g h p s s
- Tartar de salmón con mostaza dulce 22,50 g p s s m

**SASHIMIS**

- Salmón 8 pzas. 21,50 p  
Vieira 8 pzas 22,00 p  
Atún 8 pzas 25,00 p  
Pescado blanco 8 pzas 22,50 p  
Ventresca de atún rojo, toro 8 pzas/4 pzas 35,00/19,00 p  
Selección del Itamae 12 piezas 34,50 p c  
Selección del Itamae con toro 12 piezas 37,00 p c m

**NIGIRIS**

2 piezas

- Anguila 11,00 g p s  
Salmón fuku 9,75 p s  
Salmón 8,50 p  
Atún 9,00 p  
Pez blanco con trufa 9,50 g p  
Pescado blanco 9,00 p  
Huevos de codorniz con trufa 8,50 g h  
Toro 12,50 p  
Toro kizami.wasabi 13,00 p  
Atún kimchi y tanuki 10,50 g p  
Vieira fuku 10,00 p m

**PLATOS CALIENTES**

- Lomo madurado de vaca con verduras salteadas 31,50 g s  
Magret de pato con salsa tausi 22,50 g s l  
Atún con salsa teriyaki 22,50 g p s s

**TATAKI**

- Tataki de atún con pimienta y mayonesa al curry 22,50 g h p s s  
Tataki de lomo de vaca con salsa ponzu 22,50 s

**TEMAKI**

1 pieza

- Piel de salmón crujiente 9,00 g p s l  
Anguila y aguacate 10,00 g p s l s  
Atún picante 10,00 g p s s  
Huevos de codorniz, pepino y huevas de salmón 9,50 h p

**MAKI**

6 piezas

- Tekka maki 10,50 p  
Sake maki 10,50 p



## MAKI ROLLS

- California** pepino, surimi cangrejo, aguacate, tobiko, sésamo 16,50  
c p l s
- Alaska** salmón, queso cremoso, aguacate, ikura y wakami 18,50  
g p l s
- Spicy tuna** atún picante cebollino y sésamo 17,50  
g p s s
- Banana** plátano, salmón, surimi de cangrejo, anguila, tobiko, queso cremoso y en tempura. Sin arroz 19,50  
g c p s l
- Shimanto** langostino tempurizado con coco, kimpache marinado, queso cremoso, cebollino, aguacate y salsa de anguila 18,50  
g c s l
- Unagi** langostino, espárrago, salmón y anguila ahumada 18,00  
g c p s
- Abokado** surimi de cangrejo en tempura, queso cremoso, aguacate y tope de aguacate 16,50  
g c p l
- Ebi** langostino en tempura picante, salsa de anguila y tope de salmón 18,00 g c p s s
- Tiger** salmón, aguacate, queso cremoso y tobiko 18,00  
g p s l
- Kani** cangrejo sofú en tempura, queso cremoso, aguacate y tope de tobiko 19,00  
g c p l
- Aiko** salmón, atún, pescado blanco, queso cremoso, spicy mayo, peta crispy y tope de pescados varios 19,50  
g p s l h
- Mizumi** langostino en tempura, salmón, aguacate, queso cremoso y empanado por fuera 18,50  
g c p s l
- Fuku** salmón, aguacate, queso cremoso tanuki 20,00  
g c p s l
- Salmón skin** aguacate, queso cremoso piel de salmón, sésamo, salsa de anguila 17,50  
g c p h p s l
- Kioto** atún, aguacate tope de toro caramelizado con cebollino 22,00  
p
- Maki papel de arroz especial** lechuga, atún, salmón, tempura de langostinos y espárragos 20,00  
g c p
- Maki del día** 21,50  
consultar y consultar alérgenos

## POSTRES

- Copa Aiko 6,00 l h
- Bizcocho japonés, chocolate blanco y maracuyá 6,50 l h
- Cheesecake con mango o frambuesa 6,50 g l h
- Coulant de chocolate 6,50 g l h
- Copa con bola de helado 3,50 l h
- Postres selección del Itamae 13,50 g l h

## APERITIVO 1,00 p/p

Palillos, wasabi, jengibre o aperitivo del día



### **Menú AIKO**

2 personas 82,50

Tiradito del día con ají amarillo  
Nigiri toro wasabi  
Nigiri atún kimchi y tanuki  
Langostinos en tempura  
Maki fuku

### **Menú MIZUMI**

4 personas 128,75

Usuzukuri de pescado blanco, con trufa, aceite de trufa, cebollino y escamas de sal  
Gyozas de cerdo con verduras y salsa de ostras  
Salmón en tempura  
Nigiris de huevos de codorniz con trufa  
Salmón fuku  
Atún Mizumi, atún picante con cebollino y sésamo  
Maki rolls Aiko, con salmón, atún, pescado blanco, queso cremoso, spicy mayo, peta crspsy, y tope de pescados varios

### **Menú TEMPURA**

2 personas 75,00

Usuzukuri de pescado blanco, con trufa, aceite de trufa, cebollino y escamas de sal  
Salmón en tempura  
Nigiris de huevos de codorniz con trufa  
Salmón fuku  
Maki rolls Aiko, con salmón, atún, pescado blanco, queso cremoso, spicy mayo, peta crspsy, y tope de pescados varios

### **Menú INFANTIL**

Croquetas de cangrejo 11,50  
Nugget de pollo 10,50  
Nugget de pescado 10,50  
Pescado a la plancha 10,50

Acompañados de ensalada o papas fritas y huevo de codorniz

Los pescados crudos de esta carta han estado sometidos a un proceso de congelación por debajo de  $-50^{\circ}\text{C}$  al menos durante 48 horas



## PRODUCTOS DE TEMPORADA

Según existencias

### ENTRANTES

- Usuzukuri de vieira 22,50 m
- Usuzukuri de gamba canaria 27,00 c
- Usuzukuri de gamba roja 26,50 c
- Usuzukuri de gamba de Sicilia 27,50 c
  
- Sopa picante Lee 9,25 p
  
- langostinos picantes 18,50 c
  
- Caviar osetra 20g lata 60.00 p

### TARTAR

- Tartar de atún con chips de papas negras 28,00 p
- Tartar de toro especial Aiko 35,50 g h p s
- Tartar de toro especial Aiko con caviar 57,50 g h p s

### NIGIRIS

2 piezas

- Toro caramelizado 12,00 p
- Toro wasabi fresco 13,50 p
- Toro caviar 18,50 p
- Gamba roja 10,00 c
- Gamba de Sicilia 10,50 c
- Vieira caviar 15,50 p m

### GUNKAN

1 pieza

- Gamba canaria 9,00 c
- Ikura con huevo de codorniz crudo 9,00 h p

**MAKI ROLLS**

- Kiuri** pepino, salmón, atún, surimi de cangrejo, tobiko y salsa ponzu,  
sin arroz 18,50 g c p s l
- Gamba roja** gamba tempurizada, aguacate, cebollino, tope de tobiko,  
tempura y salsa de anguila 23,50 g c p s l
- Gamba de Sicilia** gamba tempurizada, aguacate, cebollino, tope de  
tobiko, tempura y salsa de anguila 23,50 g c p s l
- Roderick** salmón, tobiko, aguacate, tope de salmón, lima y spicy mayo  
19,50 g p s l
- Lion** langostino tempurizado, esparrago, aguacate, tope de aguacate  
y sriracha 18,50 g c s l
- Especial toro** atún especiado picante, tope de toro sopeleado,  
kimuchi y maracuyá 23,50 p s
- Caterpillar** anguila, langostino, atun tobiko pepino y salmón 20,50  
g c p s l

# ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



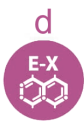
APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



## BLANCOS

### D.O. Abona Vilafior Tenerife

#### ALTOS DE TREVEJOS

Bodega Altos de Trevejos, albillo, verdello 29,00

#### BAMBÚ BLANCO

Bodega Altos de Trevejos, listán blanco, otras 21,50

#### LA JIRAF AFRUTADA

Bodega Altos de Trevejos, listán blanco, moscatel, malvasía 21,50

#### MOUNTAIN WINES LISTÁN BLANCO & MALVASÍA

Bodega Altos de Trevejos, listán blanco, malvasía 32,00

#### MOUNTAIN WINES LISTÁN BLANCO CEPAS VIEJAS ECOLÓGICO

Bodega Altos de Trevejos, listán blanco 30,70

#### AROMAS DE TREVEJOS

Bodega Altos de Trevejos, malvasía aromática dulce 51,50/copa 9.00

### D.O. Conca de Barberá

#### MILMANDA

Bodegas Torres, chardonnay 60,50

### D.O.V.T. Extremadura

#### HABLA DE TI

Bodega Habla, sauvignon blanc 26,50

### D.O. Lanzarote

#### BERMEJO

Bodega Los Bermejos, malvasía volcánica 32,50

#### GRIFO MALVASÍA COLECCIÓN

Bodega El Grifo, malvasía volcánica 28,00

### D.O. Navarra

#### LEGARDETA

Bodegas Chivite, chardonnay 28,00

### D.O. Penedés

#### FRANSOLA

Bodegas Torres, sauvignon blanc 37,00

### D.O. Rias Baixas

#### ATTIS CORIBANTE

Attis bodegas, albariño, caiño blanco, godello 47,00

#### NANA ALBARIÑO

Attis bodegas, albariño 48,00

#### SANAMARO

Bodegas y viñedos del Marqués de Vargas, albariño, loureiro 43,50

#### PACO & LOLA

Bodega Paco&Lola, albariño 40,50

#### QUINTA DE COUSELO 2015

Bodega Quinta Couselo, albariño 36,50

#### L-100

Bodega Aldegas Valmiñor, loureiro 35,40





## **D.O. Ribeiro**

### **LALUME**

Bodegas Dominio do Bibei, treixadura 34,50

### **CASAL DE ARMÁN**

Bodegas Casal de Armán, treixadura, godello, albariño 26,50

## **D.O. Rioja**

### **MONTES OBARENES**

Bodega Gómez Cruzado, viura, tempranillo blanco 61,00

### **VIÑA MONTY**

Bodegas Montecillo, viura, tempranillo blanco 41,50

### **MONTECILLO BLANCO** (fermentado en barrica)

Bodegas Montecillo, viura, tempranillo blanco sauvignon blanc 24,50

## **D.O. Rueda**

### **BELONDRADE y LURTON**

Bodega Belondrade, verdejo 57,00

### **CARABALLAS**

Finca Las Caraballas, verdejo ecológico 26,10

### **NAIA**

Bodega Naia, verdejo 24,50

### **JOSÉ PARIENTE**

Bodega José Pariente, verdejo 25,70

### **QUINTALUNA**

Bodega Ossian, verdejo 28,00

### **OSSIAN**

Bodega Ossian, verdejo 45,30

## **D.O. Somontano**

### **ENATE 234**

Bodegas Enate, chardonnay 24,50

## **D.O. Valdeorras**

### **LOURO**

Bodega Rafael Palacios, godello 31,00

## **D.O. Ycoden Daute Isora**

### **BENJE**

Bodega Envínate, listan blanco 25,50

## **D.O. Borgoña (Francia)**

### **CHABLIS LA SEREINE**

Bodega La Chablisienne, chardonnay 39,50

## **D.O. Pfalz (Alemania)**

### **DR. BÜRKLIN-WOLF RIESLING TROCKEN**

Bodegas Dr Bürklin-Wolf, riesling 37,00



## ROSADOS

### D.O. Somontano

#### ENATE

Bodegas Enate, cabernet sauvignon 23,50



## TINTOS

### D.O. Abona Vilaflor Tenerife

#### BAMBÚ TINTO

Bodegas Altos de Trevejos, listán prieto, otras 21,50

#### MOUNTAIN WINES BABOSO NEGRO

Bodegas Altos de Trevejos, baboso negro 41,30

#### MOUNTAIN WINES VIJARIEGO NEGRO

Bodegas Altos de Trevejos, vijariego negro 41,00

#### MOUNTAIN WINES LISTAN PRIETO cepas viejas

Bodegas Altos de Trevejos, listán prieto 36,50

#### TREVEJOS VOLCANIC WINES

Bodegas Altos de Trevejos, baboso, syrah 33,00

### D.O.V.T. Extremadura

#### HABLA DEL SILENCIO

Bodegas Habla, Syrah, cabernet sauvignon, tempranillo 28,00

#### GOTAS DE HABLA

Bodegas Habla, cabernet sauvignon, tempranillo 22,00

### D.O. Jumilla

#### JUAN GIL 12 meses

Bodega Juan Gil, monastrell magnum 44,50 / 75 cl 26,00

#### CASA CASTILLO

Bodega Casa Castillo, monastrell, garnacha 27,75

### D.O. Ribera del Duero

#### CEPA GAVILAN

Bodegas Hnos Pérez Pascuas, magnum 46,50./ 75 cl 26,00

#### PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN ROBLE

Bodega Pago de los Capellanes, tempranillo 31,00

#### MALLEOLUS

Bodegas Emilio Moro, tempranillo magnum 87,00./ 75 cl 45,00

#### PAGO DE CARRAOVEJAS

Bodegas Pago de Carraovejas, Tinta fina, cabernet sauvignon, merlot 49,00

#### HITO

Bodegas Emilio Moro, tempranillo magnum 48,50./ 75 cl 26,00

### D.O. Rioja

#### LA MONTESA

Bodega Palacios Remondo, garnacha tinta magnum 54,00./ 75 cl 29,50

### D.O. Somontano

#### LA MIRANDA DE SECASTILLA

Bodega Viña del Vero, garnacha tinta 24,50



## ESPUMOSOS

### D.O. Abona

#### TREVEJOS BRUT NATURE

Bodegas Altos de Trevejos, Listán blanco 29,00

#### TREVEJOS BRUT NATURE ROSE

Bodegas Altos de Trevejos, Listán prieto 29,00

### D.O. Cava

#### REVENTÓS I BLANC

Bodega Reventós i Blanc, xare-lo, macabeu, parellada 35,00

#### AT ROCA ROSADO

Bodega AT Roca, macabeu, garnacha 29,00

## Champagne AOC

#### BOLLINGER Special Cuvée

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 69,00

#### TAITTINGER Brut Réserve

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 65,00

#### AYALA Brut Majeur

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier 46,00