

## **NIGIRIS & GUNKAN**

<i>Akami con foie gras   Akami with foie gras</i>	9
<i>Otoro con caviar Louis “Oscietra” Imperial   Otoro with “Oscietra” Imperial caviar Louis</i>	13,5
<i>Hamachi con caviar de Mujol   Hamachi with Mullet caviar</i>	7,9
<i>Lubina salvaje con caviar de wasabi   Wild seabass with wasabi caviar</i>	4,2
<i>Gunkan con tartar de gamba   Shrimp tartar Gunkan</i>	4,5
<i>Solomillo madurado con foie gras   Dry-aged filet with foie gras</i>	9

## **SASHIMI & TARTAR**

<i>Tartar de Akami   Akami Tartar</i>	24
<i>Variado de Sashimi (9 piezas)   Mixed Sashimi-cuts (9 pieces)</i>	25
<i>Sashimi de lomo o ventresca de atún (7 piezas)   Tuna loin or belly sashimi (7 pieces)</i>	25
<i>Sashimi de Otoro con caviar Louis “Oscietra” Imperial   Otoro Sashimi with “Oscietra” Imperial caviar Louis</i>	95

## **CHEF’S SPECIALTIES**

<i>Ostra al estilo del Chef   Chef-style Oyster</i>	7
<i>Hamachi Usuzukuri   Usuzukuri de Hamachi</i>	25
<i>Temaki de espina de atún   Tuna spine temaki</i>	17
<i>Roll del Chef (8 piezas)   Chef’s Roll (8 pieces)</i>	24
<i>Roll de Otoro con takuan y solomillo madurado (8 piezas)   Otoro roll with takuan and dry-aged filet (8 pieces)</i>	25