



## NIGIRI – SASHIMI

Min 2 piezas

AKAMI	8	ANGUILA	7
TORO	10	GAMBA ROJA	10
SALMÓN	6	VIEIRAS	6
LUBINA	6	AGUACATE	5
HAMACHI	7		

## HOSOMAKI

## MAKI ESPECIAL

TORO NEGI	19	AKAMI TAKUAN	18
SALMÓN JALAPEÑO	16	TORO PIPARRA	19
HAMACHI CILANTRO	17	SALMÓN AGUACATE	17
VIEIRA ALBAHACA	17	KABUKI ROLL	21
KAPPA ENELDO	12	AGUACATE TAJÍN	9

## SALAZONES

CARPACCIO DE PEZ ESPADA	28
SASHIMI DE SALMÓN AHUMADO	32

## CLÁSICOS

CÓCTEL DE LANGOSTINOS de San Lucar	36
ENSALADA DE CANGREJO con aguacate	48
NAVAJAS con agua de tomate & albahaca	26
BURRATINA con caviar Oscietra, 30g	95
SALPICÓN DE VIEIRAS	26
PATA DE CANGREJO REAL 100g	60
BUEY DE MAR 100g	10
TOSTADA DE GAMBA BLANCA de Marbella	28

## OSTRAS

## CAVIAR

GILLARDEAU por unidad	10	OSCIETRA, 30g	90
FINE DE CLAIRE por unidad	10	OSCIETRA, 50g	150
GALLEGA por unidad	10	KALUGA, 125g	650
		BELUGA, 125g	1.150

## ATÚN

TRIO DE O-TORO, AKAMI Y CHUTORO	36
---------------------------------	----

## MARISCO precio por 100g

TORRE DE MARISCO	90/150		
ostras Fine de Claire, bogavante & langostinos tigre			
Añádele: Caviar Oscietra, 30g	240		
QUISQUILLA	18	LANGOSTINOS	17
GAMBA BLANCA	21	CONCHA FINA	10
GAMBA ROJA	28	por unidad	
CIGALA	32	CAÑAILLAS	10
		por unidad	

## NIGIRI – SASHIMI

Min 2 pieces

AKAMI	8	EEL	7
TORO	10	RED PRAWN	10
SALMON	6	SCALLOP	6
SEABASS	6	AVOCADO	5
HAMACHI	7		

## HOSOMAKI

TORO NEGI	19
SALMON JALAPEÑO	16
HAMACHI CORIANDER	17
SCALLOP BASIL	17
KAPPA DILL	12

## MAKI ESPECIAL

AKAMI TAKUAN	18
TORO PIPARRA	19
SALMON AVOCADO	17
KABUKI ROLL	21
AVOCADO TAJÍN	9

## SALTED FISH

SWORDFISH CARPACCIO	28
SMOKED SALMON SASHIMI	32

## CLASSICS

PRAWN COCKTAIL from San Lucar	36
CRAB SALAD with avocado	48
RAZOR-CLAMS with tomato & basil water	26
BURRATINA with Oscietra caviar, 30g	95
SCALLOP SALPICON	26
KING CRAB LEG 100g	60
BROWN CRAB 100g	10
WHITE PRAWN TOAST from Marbella	28

## OYSTERS

GILLARDEAU	10
per piece	
FINE DE CLAIRE	10
per piece	
GALLEGA	10
per piece	

## CAVIAR

OSCIETRA, 30g	90
OSCIETRA, 50g	150
KALUGA, 125g	650
BELUGA, 125g	1.150

## TUNA

O-TORO, AKAMI & CHUTORO TRIO	36
------------------------------	----

## SEAFOOD price per 100g

SEAFOOD TOWER	90/150
Fine de Claire oysters, lobster & tiger prawns	
Add: Caviar Oscietra, 30 g	240
BALTIC PRAWN	18
WHITE SHRIMP	21
RED SHRIMP	28
GIANT SCAMPI	32
PRAWNS	17
FINE CLAM	10
per piece	
SEA SNAILS	16
per piece	

Bread & olive oil, EUR 5 | VAT included | Allergen information available on request. Please, inform your waiter of any allergies or food intolerances. |