Miss Sushi

fresh & chic

El placer por la comida empieza aquí

Entrantes

Los Chips de Flor de Loto, tienen una gran riqueza nutricional: contienen almidón, proteínas, fibra, vitaminas y minerales.

Guacamole japonés con chips crujientes de Flor de Loto
9,90€

Edamame
3,50€
Edamame con Trufa
3,95€

Hummus
de garbanzos y remolacha, con edamame, crudités de zanahoria, pepino, pimiento y crujiente de pasta wanton
7,90€

Sopa Miso
3,00€

Para abrir el apetito, te recomendamos nuestra deliciosa Tempura de Gambón Salvaje. ¡Es espectacular!

Tempura de Gambón Salvaje
con salsa de chile dulce
10,90€

Gyozas de Carne
con un toque de plancha y acompañadas de salsa amakuchi (4 piezas)
5,70€

Gyozas de Langostino
con salsa de sus corales y leche de coco (4 piezas)
6,90€

Arroz Natural
2,70€

Entrantes

Sopa Miso con Vieira y Langostino
con vieira, langostino, tofu suave, algas wakame y dashi de bonito con miso rojo
7,20€

*Ideal para compartir (2-4 personas)

Rollitos frescos de Centollo y Langostino
con mayonesa japonesa, tomate, col, zanahoria, achicoria, cilantro y menta, acompañados de salsa ponzu
6,50€

Ceviche de Lubina "à la minute"
con cebolla roja, aguacate, zumo de limón y un toque de kimchee y cilantro
13,90€

Ceviche de Gambón Salvaje "à la minute"
con cebolla roja, aguacate, zumo de limón y un toque de kimchee y cilantro
13,90€

Crujiente de Berenjena con Miso
con un toque de yuzu, panko tempura, salsa teriyaki y mayonesa yuzu
6,50€

Japobravas
patatas tempurizadas con alioli de wasabi y salsa japobrava
4,90€

Ensaladas

Nuestro salmón es de origen 100% noruego de calidad superior.

Ensalada de Pollo Katsu
mezcla de brotes tiernos, mayonesa japonesa, pollo katsu y pimientos picados
9,80€

Poke de Salmón
con base de arroz, acompañado de salmón noruego, aguacate, pepino, surimi, tomate, alga wakame y aliño de sésamo
9,90€

Poke 100% Vegetal
con base de arroz y quinoa, acompañado de tofu, aguacate, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada, pimientos y aliño de sésamo
8,90€

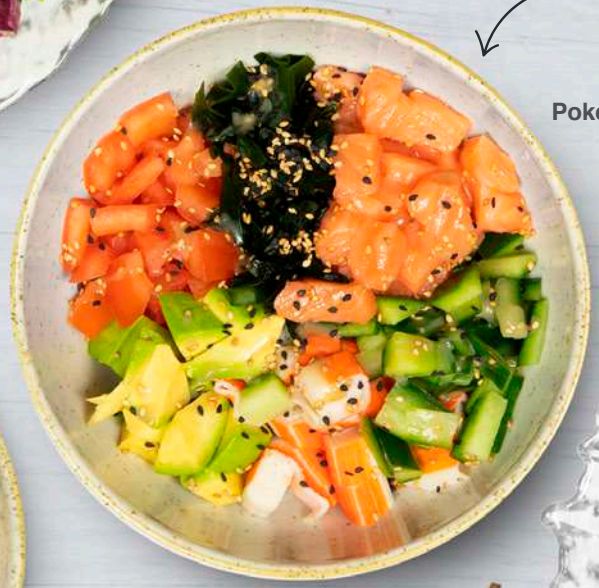
Ensalada de Atún Rojo de Almadraba confitado
mezcla de brotes tiernos con Atún Rojo de Almadraba confitado en escabeche japonés, huevo mollet, tomate, habas de soja y semillas de sésamo
10,80€

Wakame
5,50€

Wakame con Atún Rojo de Almadraba
10,00€

Ensalada de Algas
con pepino, sésamo y nuestro aliño especial
4,50€

Ensalada de Pollo Katsu



Poke de Salmón

Poke 100% Vegetal

Ensalada de Atún Rojo de Almadraba confitado

Wakame con Atún Rojo de Almadraba

Ensalada de Algas

Yakisoba Vegetal con huevo

Cooking

Cocinado mediante un método ancestral conseguimos un huevo ligeramente cuajado, donde la yema y la clara tienen una textura uniforme que no encontrarás en ningún otro lugar.

Yakisoba de Langostinos y Pluma Ibérica

Miss Sensaciones

Udon de Pollo

Yakisoba Vegetal con huevo a baja temperatura
noodles salteados al wok con verduras, setas, huevo y salsa de soja
9,00€

Yakisoba de Langostinos y Pluma Ibérica
noodles salteados al wok con pluma ibérica, langostinos, verduras y salsa de soja
12,50€

Miss Sensaciones
arroz salteado con verduras, huevo, pollo o ternera, y salsa de soja
10,50€

Udon de Pollo
noodles salteados al wok con verduras y salsa de soja
11,50€

Pollo Katsu
en tempura panko con arroz y mayonesa japonesa
9,70€

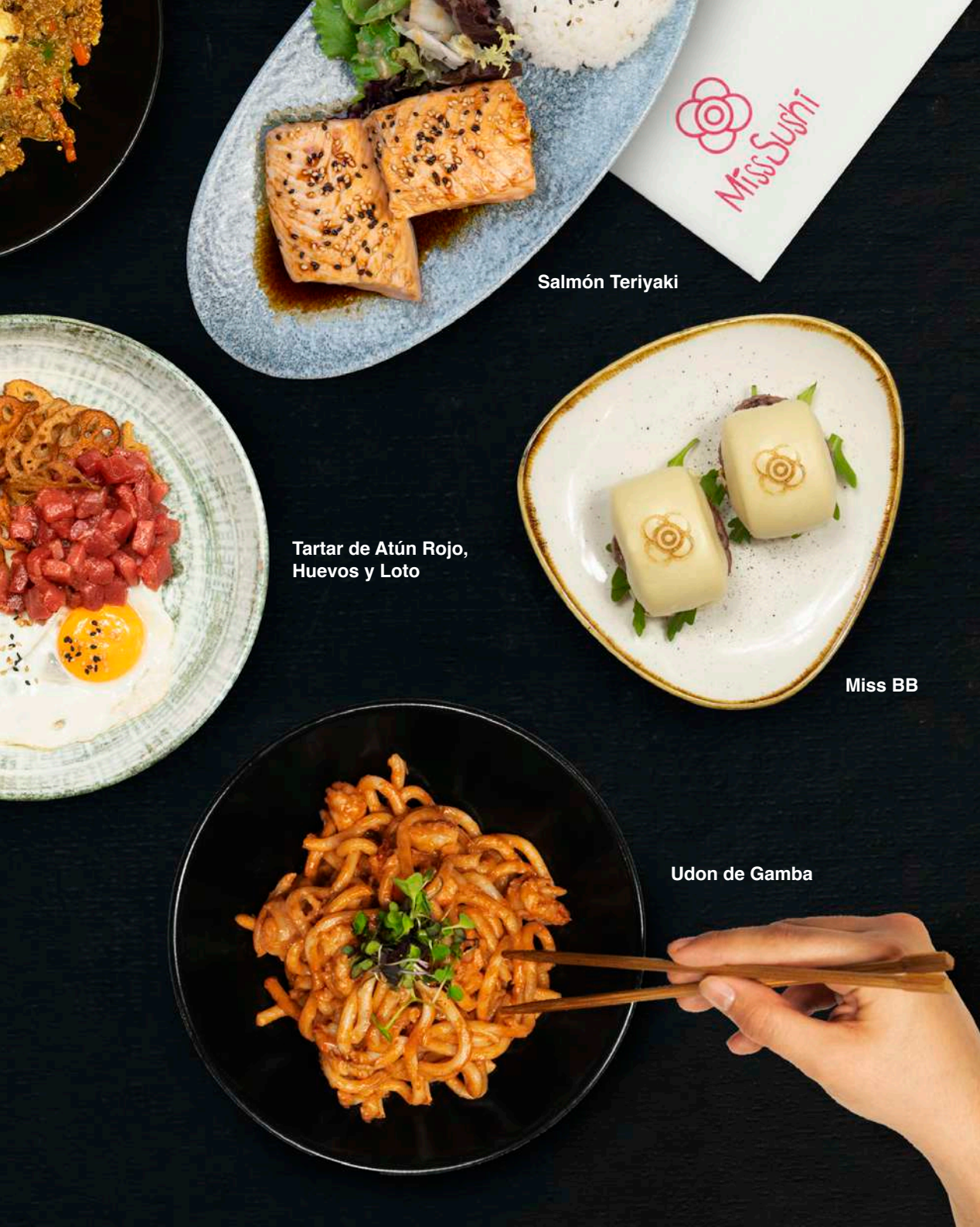
Ebi Fry
langostinos en panko tempura con mayonesa japonesa
6,80€

Tempura de Verduras Panko
con mayonesa japonesa y salsa picante
8,90€

Yakitori de Pollo de Corral
con salsa teriyaki o con un toque picante
(2 brochetas)
5,20€

Pollo Teriyaki
pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos
9,70€

Cooking



Salmón Teriyaki

Tartar de Atún Rojo, Huevos y Loto

Miss BB

Udon de Gamba

Es una proteína vegetal que ofrece la experiencia de la carne con todos los beneficios de los vegetales.

Wok 100% Vegetal
salteado nikkei de quinoa con un toque de ají amarillo, vegetales y proteína vegetal Heura ®
10,80€

Tartar de Atún Rojo con Huevos y crujiente de Loto
tartar de Atún Rojo de Almadraba sazonado al momento, huevos fritos y crujientes chips de raíz de Flor de Loto
13,50€

Salmón Teriyaki
a la plancha, con arroz y brotes tiernos
13,50€

Miss BB
hamburguesas de Rubia Gallega, salsa tonkatsu, rúcula y mayonesa japonesa (2 unidades)
6,90€

Udon de Gamba
noodles acompañados de cremosa salsa a base de sus corales y leche de coco
11,90€

Californias
(8 piezas)

Vegetal 5,00€
queso de cabra, tomate seco, aguacate
y finas hierbas

Salmón & Aguacate 6,80€
con tempura bites

Vegano 5,00€
tomate, espárrago, pepino, aguacate y
sésamo aromatizado con wasabi

Salmón & Queso 6,80€
con finas hierbas

Atún 7,20€
atún, aguacate, tomate, sésamo
ume & kimchi y mayonesa japonesa

Mango & Pollo 5,50€
pollo de corral a la plancha, mango,
queso cremoso y furikake noritama

El mejor sushi hecho al momento para que disfrutes cada bocado.

Makis
(6 piezas)

Salmón Noruego
4,80€

Atún Rojo
5,20€

Queso & Mango Spicy
4,20€

Tempurizado de Salmón & Brie
6,00€

Nigiris
(1 pieza)

Huevas Caviar de Ikura
3,50€

Vieira
flambeada con salsa de miso & yuzu
3,00€

Anguila y Foie
flambeado con salsa teriyaki
2,90€

Huevo de Codorniz con Trufa
2,70€

Huevo de Codorniz y Anguila
2,70€

Brie flambeado con Trufa
2,50€

Oshi Sushi
(2/4 piezas)
4,00€ / 7,50€

Gambón Salvaje
junto a su cabeza en tempura
3,00€

Tataki de Vacuno
con wasabi y mantequilla
2,00€

Lubina
con salsa de jalapeño
2,50€

Salmón Noruego
1,95€

Salmón & Aguacate
2,20€

Salmón & Queso Cremoso
2,20€

Atún Rojo
2,50€

Combo de 3 Nigiris:
Salmón Noruego, Atún Rojo y Lubina
5,50€

Combo de 4 Nigiris:
Gambón Salvaje, Huevo de Codorniz con Trufa, Anguila & Foie y Vieira
9,00€

Tartares, sashimis y tatakis

Sashimi Atún Rojo de Almadraba (5/10 piezas)
8,00€ / 15,00€

Sashimi Salmón Noruego (5/10 piezas)
6,50€ / 12,00€

Sashimi Mixto Atún & Salmón (6/10 piezas)
8,00€ / 13,50€

Sashimi Mixto Atún, Salmón & Lubina (6 piezas)
8,50€

Beef Cake
tartar de carne roja de vacuno mayor con aguacate, salsa de sésamo y soja y crujientes de pasta wanton
12,85€

Salmon Cake
tartar de salmón y aguacate con wakame, tobiko, ikura y mayonesa de yuzu
12,50€

Tartar de Atún Rojo de Almadraba
con un toque muy ligero de soja, wasabi, Aceite de Oliva Virgen Extra y sriracha
15,90€

En Miss Sushi disponemos del mejor Atún Rojo de Almadraba de Barbate, que destaca por su sabor superior y su calidad garantizada.

Tataki de Atún Rojo de Almadraba
con cebolleta, sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen Extra
14,70€

Tataki de Solomillo
con vacuno mayor, sal Maldon y salsa ligera de sésamo y soja
12,50€

Usuzukuri de Lubina
con salsa de jalapeño, cebolleta y tempura bites
13,00€

Éxitos
(8 piezas)

Ten
salmón y queso cremoso, recubierto de salmón ahumado y vieiras soasadas, con mayonesa de trufa, caviar de ikura, salsa teriyaki y filamentos de guindilla
14,50€

Crispy Crab
carne de txangurro del Cantábrico, langostino en tempura, mayonesa japonesa, espárrago y masago (4 piezas)
6,00€

Crazy Atún
envuelto en papel de arroz, con atún, aguacate, mayonesa japonesa, tomate, cilantro, menta, achicoria y sichimi con salsa sriracha
8,70€

Tasty Tuna
relleno de fresones, queso cremoso y rúcula, recubierto de atún, con salsas de chile dulce y teriyaki y sésamo rojo
10,95€

Dragón
arroz y alga nori, con tempura de gambas y espárragos, servido con mayonesa japonesa y salsa teriyaki
10,90€

Crazy Gamba Tempura
envuelto en papel de arroz, con spicy gamba en tempura, lechuga morada, espárragos, menta, cilantro, mayonesa y salsa sriracha
9,20€

Tobiko Salmón
salmón y queso cremoso recubierto de tobiko
7,20€

México
aguacate, queso de cabra y tomates secos, recubierto de maíz tostado, servido con totopos y salsa chile chipotle
8,70€

Salmon Surf
tempurizado de salmón y queso cremoso, cubierto con tartar de salmón y finas hierbas, mayonesa japonesa y salsa teriyaki (6 piezas)
8,50€

Doble Atún
atún con aguacate, tomate y mayonesa japonesa, cubierto con más atún, un toque de salsa teriyaki, tobiko y sésamo aromatizado con wasabi
13,50€

Vegetal Vegetal
envuelto en papel de arroz, con aguacate, tomate, espárragos, pepino, perejil, eneldo, cebollino, brotes tiernos, mayonesa de trufa y salsa teriyaki
6,90€

Nude
salmón, queso cremoso, caviar de ikura y mayonesa de trufa, cubierto de piel de salmón con salsa teriyaki y acabado en plancha
9,90€

Foie & Mango
foie gras de pato y mango caramelizado con manzana, salsa teriyaki y un toque picante
10,90€

Atún Come Gamba
atún, langostinos en tempura y espárragos, con salsas teriyaki y chipotle y sésamo aromatizado con wasabi
12,90€

Crunch!
tempurizado con doble relleno de salmón, espárragos, surimi, aguacate, alga nori, mayonesa japonesa y salsa teriyaki
12,50€

Rollitos Premium
salmón y queso cremoso
6,90€

Combos

Red Carpet
(24 piezas)
8 Tobiko Salmón
8 Crispy Crab
8 Californias de Atún
22,50€

10º Aniversario
(16 piezas)
4 Doble Atún
4 Dragón
4 Ten
4 Vegetal Vegetal
19,90€

Maki Mix
(18 piezas)
6 Makis de Salmón
6 Makis de Atún
6 Makis de Queso & Mango Spicy
10,90€

Prêt-à-Porter
(38 piezas)
4 Californias de Salmón & Aguacate
4 Californias de Atún
4 Californias de Pollo & Mango
4 Californias Vegetal
6 Makis de Salmón
6 Makis de Atún
6 Makis de Queso & Mango Spicy
4 Nigiris de Salmón
27,50€

One
(12 piezas)
4 Californias de Salmón & Aguacate
4 Rollitos Premium
2 Nigiris de Salmón
2 Nigiris de Atún
14,50€

Balanced
(22 piezas)
8 Californias de Salmón & Queso
8 Californias Vegano
6 Makis de Atún
14,90€

Uramaki Mix
(16 piezas)
4 Californias de Salmón & Aguacate
4 Californias de Atún
4 Californias de Pollo & Mango
4 Californias Vegetal
10,90€

100% Vegetal
(16 piezas)
8 Californias Vegano
6 Makis de Aguacate
Ensalada Wakame
Habas de Edamame
9,90€

Noruega Mix
(20 piezas)
8 Tobiko Salmón
8 Californias de Salmón & Aguacate
4 Nigiris de Salmón & Queso
17,50€

Wow!
(60 piezas)
8 Tobiko Salmón
8 Crispy Crab
8 Californias de Salmón & Queso
8 Californias de Atún
8 Californias Vegano
6 Makis de Atún
6 Makis de Salmón
4 Nigiris de Salmón
4 Nigiris de Atún
54,00€

Business
(14 piezas)
6 Makis de Salmón
4 Nigiris de Atún
4 Nigiris de Salmón
17,90€

Postres

nuestro lado más dulce

Sushi de Chocolate (2 piezas)
3,90€

Tiramisú de Té Matcha
con bizcocho impregnado en agua de rosas
5,10€

Gyozas de Manzana
con un toque de mantequilla, salsa de caramelo y helado de vainilla
4,90€

Miss Pecados (4 piezas)
tres deliciosas texturas de chocolate
4,50€

La única forma de transformar el sushi en una pieza única es rompiendo todos los tópicos. ¡Atrévete a probar nuestro sushi dulce!

Dados de Chocolate Negro (6 piezas)
4,50€

Mochis de Chocolate o Cheesecake
3,90€/und.

Capricho de Fresa
mousse de queso, fresas con un toque de pimienta sansho, helado de vainilla y macarons de frambuesa
7,50€

La maravillosa fusión de sabores de nuestro Capricho de Fresa lo convierte en la mejor elección para compartir.

Miss Nutella (6 piezas)
4,90€

Miss Nutella Fresa (6 piezas)
5,00€

Fruta de temporada
4,50€

Puedes preguntar a tu camarero por la fruta del día.

Coulant de Chocolate
con salsa de chocolate negro y helado de vainilla
4,90€

Helados 100% naturales y artesanales
de Té Verde, Vainilla o Chocolate
4,50€

Con este helado estás colaborando en la labor social de la ONG Cesal.

Cheesecake de Chocolate Blanco
con salsa de chocolate blanco y negro
4,50€