



MissSushi

 Miss Sushi

#SUSHIMATCH

MENÚ SUPREME

7 plats top per 19,50€

per persona

PER A DUES PERSONES

Tempura de Gambón Salvatge o Nigiris (2 de salmó, 2 de gambón, 2 d'ou)

Gyozas de Carn o Japobravas

Tataki més Rico del Món o Salmó Cake

Yakisoba Vegetal amb ou o Miss Sensacions de pollastre

Drac 4uds i Tobiko Salmó 4uds o México 4uds i Ten 4uds

Miss BB (2 unitats) O Oshi Sushi (2 peces)



Tonyina

Degustació

La tonyina és reconeguda pel seu alt contingut en proteïnes i Omega 3. En el nostre menú només hi ha Tonyina Vermella Salvatge de l'Almadrava de Barbate, Cadis, capturat mitjançant mètodes tradicionals i 100% sostenibles. És una tonyina vermella salvatge, res a pler, menja el que vol, és gran i es pesca només en el seu moment òptim. Tot això fa que el nostre menú degustació de tonyina sigui una autèntica experiència de sabor i qualitat.

Niguiris de tonyina



 **4 Nigiris de tonyina**

 **Tataki de tonyina vermella d'almadrava de Barbate**

Flambeado amb mantega de soia i servit sobre maionesa de tòfona, amb tocs de salsa sriracha, blat de moro torrat i herbes recentment tallades.

 **Ous a baixa temperatura amb tonyina i flor de lotus**

 **Tasty Tuna**

49€
per a 2 personas

El Tataki més ric del món

Ous a baixa temperatura amb tonyina i flor de lotus.



Tasty Tuna



El Tataki

Més ric del món

Tataki de tonyina vermella d'almadrava de Barbate

Flambeado amb mantega de soia i servit sobre maionesa de tòfona, amb tocs de salsa sriracha, blat de moro torrat i herbes recentment tallades.
(6 peces)

13,90 €

*El mejor atún, el atún rojo
de almadraba de Barbate
de Petaca Chico*



*El llom alt, la millor part
per a fer Tataki.*

Més de 10 anys cuinant sushi.

Entrants

VEG

Edamame

3,90 €



Hummus

Cigrons i remolatxa, amb edamame, crudités de pastanaga, cogombre i cruixent de pasta.

6,00 €

VEG

Arròs Natural /

Arròs Picat

3,00 €



Gyozas de carn

Amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi (4 peces).

6,20 €



Tempura de Gambón Salvatge

Amb salsa cremosa de chile dolça.

13,90 €

Per a obrir l'apetit, et recomanem la nostra deliciosa Tempura de Gambón Salvatge, És espectacular!



New!

Blego Gyozas

3 Gyozas de carn i 3 Gyozas de Kale.

8,40 €

Sopa Miso

3,90 €



Gyozas de kale

Dumplings de Kale amb verdures i espècies (4 peces).

6,20 €





Wakame

5,90 €



New!

Rollitos frescos de Centollo

Amb maionesa japonesa, tomàquet, col, pastanaga, xicoira, coriandre i menta, acompanyats de salsa ponzu.

7,90 €



En- tran- ts



New!

Rollitos de Pollastre Katsu i formatge de Cabra

Rollitos frescos farcits de cruixent pollastre katsu amb brots tendres, poma i formatge de cabra, salsa de chile dolça per a acompanyar.

7,50 €



Ceviche de Gambón Salvatge "à la minute"

Amb ceba vermella, alvocat, suc de llimona i un toc de kimchee i coriandre.

15,90 €



VEG

Cruixent d'Albergínia amb miso

Amb un toc de yuzu, panko tempura, amb perllitas de mel de canya, salsa wok i maionesa vegetal.

7,50 €



Japobravas

Patates tempurizadas amb allioli de wasabi i salsa de japobrava.

5,90 €



New!



Gyozas de llagostí

Amb salsa de les seves corals i llet de coco (4 peces).

7,40 €

Amanides

Amanida de Pollastre Katsu

Mescla de brots tendres, maionesa japonesa, pollastre katsu i pebrots picats.

10,90 €

Poke Salmó / Poke Tonyina

Amb base d'arròs, acompanyat de salmó noruec o de Tonyina Vermella d'Almadrava, avocat, cogombre, surimi, tomàquet, alga wakame i amaniment de sèsam.

11,90 € / 13,90 €

Poke 100% Vegetal



Quinoa, acompanyat de tofu, avocat, tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba morada, pebrots i amaniment de sèsam.

9,90 €

Amanida de Tonyina Vermella d'Almadrava confitat

Mescla de brots tendres amb Tonyina Vermella d'Almadrava confitat en escabetx japonès, ou mollet, tomàquet, faves de soia i llavors de sèsam.

12,50 €

Amanida tropical de quinoa



Amanida fresca de quinoa amb mànec, maduixes, tomàquet, fulles de ruca i edamame, amanida amb llet de coco amb llima, herbes fresques i oli d'oliva verge extra.

11,00 €

Noodles freds de cogombre amb maionesa vegetal de ginebre



Refrescant amanida de cogombre tallat en forma de noodles amb vinagreta de sèsam, herbes fresques i maionesa vegetal de llimona i ginebre.

5,25 €



Amanida de Pollastre Katsu



Poke de Salmó



Poke 100% Vegetal



Amanida de Tonyina Vermella d'Almadrava confitat



Amanida tropical de quinoa



Noodles freds de cogombre amb maionesa vegetal de ginebre

El nostre salmó és d'origen 100% noruec de qualitat superior

Cooking



**Yakisoba Vegetal
amb ou a baixa
temperatura**



**Yakisoba de
Llagostins i Ploma**

Cuinat mitjançant un mètode ancestral aconseguim un ou lleugerament quallat, on la gemma i la clara tenen una textura uniforme que no trobaràs en cap altre lloc.

Yakisoba Vegetal amb ou a baixa temperatura

Noodles saltats al wok amb verdures, bolets, ou i salsa de soia.

9,50 €

Yakisoba de Llagostins i Ploma

Noodles saltats al wok amb ploma, llagostins, verdures i salsa de soia.

12,50 €



Miss Sensacions

Arròs saltat amb verdures, ou, pollastre o vedella i salsa de soia.

10,90 €

Udon de Pollastre

Noodles saltats al wok amb verdures i salsa de soia.

11,90 €

Udon de Pollastre



Miss Sensacions



Ebi Fry



Pollastre Katsu

Pollastre Katsu

En tempura panko amb arròs i maionesa japonesa.

10,50 €

Ebi Fry

Llagostins en panki tempura amb maionesa japonesa.

7,50 €

Tempura de Verdures Panko VEG

Amb maionesa vegetal i salsa de chile dolç.

9,10 €



Tempura de Verdures Panko

Yakitori de Pollastre de Corral

Amb salsa teriyaki o amb un toc picant (2 broquetes).

6,00 €

Pollastre Teriyaki

Pollastre de corral marinat amb salsa teriyaki, arròs i brots tendres.

10,20 €

Yakitori de Pollastre de Corral



Pollastre Teriyaki





Wok 100% Vegetal



És una proteïna vegetal que ofereix l'experiència de la carn amb tots els beneficis dels vegetals.



Tàrtar de Tonyina Vermella amb Ous i cruixent de Lotus



Miss BB

Nuevo pan

Katsu Sando

New!

Sandvitx Japonès daurat amb mantega i farciment d'alvocat i pollastre katsu, amb un toc de kimchi, brots tendres i maionesa de tòfona.

7,25 €

Wok 100% vegetal

VEG

Saltat nikkei de quinoa amb un toc de ají groc, vegetals i proteïna vegetal Heura®.

11,90 €

Tàrtar de tonyina vermella amb ous i cruixete de Lotus



Tàrtar de tonyina vermella d'Almadrava assaonat al moment, ous a baixa temperatura i cruixents xips d'arrel de Flor de Lotus.

15,90 €

Miss BB

Hamburgueses de Rossa Gallega, salsa tonkatsu, ruca i maionesa japonesa, amb el nostre deliciós "Brioix-Bun" al vapor i fregit (2 ud).

7,25 €

Udon de gamba

New!

Noodles acompanyats de cremosa salsa a base de les seves corals, llet de coco i habites de edamame.

11,90 €



Californias

(8 peces)

Formatge de cabra 5,90 €

Formatge de cabra, tomàquet sec, alvocat i fines herbes.

Salmó & Alvocat 7,90 €

Amb maionesa, cogombre i tempura.



Vegà 5,50 €

Tomàquet, espàrrec, cogombre, alvocat i sèsam aromatitzat amb wasabi.

Salmó & Formatge 7,90 €

Amb fines herbes.



Tonyina 8,50 €

Tonyina, alvocat, tomàquet, sèsam ume & kimchi i maionesa japonesa.

Mango & Pollastre 5,90 €

Pollastre de corral a la planxa, mango, formatge cremós i furikake noritama.



El millor sushi fet al moment perquè gaudis cada mos.

Makis

(6 peces)

Salmó Noruec 5,60 €

5,60 €

Tonyina Vermella 6,50 €

6,50 €

Formatge & Mango Spicy 4,50 €

4,50 €



Ou de Guatlla amb tòfona 2,70 €



Ou de Guatlla i Anguilla 3,00 €



Brie flambeado amb Tòfona 2,50 €



Gambón Salvatge 2,20 €



Anguilla i Foie Flambeado amb salsa teriyaki. 3,20 €



Salmó Noruec 1,95 €



Salmó & Alvocat 2,20 €



Salmó & Formatge Cremós 2,20 €



Tonyina Vermella 2,80 €



Oshi Sushi Foie gras micuit amb poma i finca capa de caramel d'or (2/4 peces). 4,50 € / 8,00 €

Ni gi ris

Tàrtars, sashimis i tatakis

Sashimi Tonyina Vermella d'Almadrava (4/8 peces)

8,90 € / 16,90 €

Sashimi Salmó Noruec (4/8 peces)

6,90 € / 12,80 €

Sashimi Mixta Tonyina & Salmó (6/8 peces)

9,50 € / 14,10 €



New!

Beef Cake

Tàrtar de boví picat a ganivet, amb ceba finament picada, sobre base d'arròs crocante i alvocat amb cruixents de massa wanton.

13,90 €



New!

Salmó Cake

Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu, alvocat i un toc d'algues i tobiko wasabi, sobre base d'arròs crocante.

13,00 €



New!

Tonyina Cake

Tonyina vermella d'Almadrava amanit amb un toc de soia, siriratha i oli d'oliva, tomàquet, làmines d'alvocat i freses de tobiko wasabi sobre base d'arròs crocante.

16,90 €



En Miss Sushi disposem de la millor Tonyina Vermella d'Almadrava de barbata, que destaca pel seu sabor superior i la seva qualitat garantida.



Bun Tàrtar

Deliciós "Brioix-Bun" al vapor i fregit, amb alvocat i tàrtar de boví, salsa de chiles sriracha i maionesa de tòfona.

7,40 €

Tataki de Tonyina Vermella d'Almadrava

Amb ceba, sal Maldon i Oli d'Oliva Verge Extra (6 peces).

13,50 €



Èxits

(8 peces)



New!

Ten

Salmó i formatge cremós, cobert de salmó fumat i maionesa de tòfona flamejada, freses de tobiko, teriyaki i filaments de vitet (8/4 peces).

14,90 € / 7,50 €



Drac

Arròs i alga nori, amb temprua de gambes i espàrrecs, servit amb maionesa japonesa i salsa teriyaki (8/4 peces).

11,70 € / 5,90 €



Tasty Tuna

Farciment de maduixots, formatge cremós i ruca, recobert de tonyina, amb salses de chile dolç i teriyaki i sèsam vermell.

12,90 €



Tobiko Salmó

Salmó i formatge cremós recobert de tobiko (8/4 peces).

8,50 € / 4,50 €



Crazy Tonyina

Embolcat en paper d'arròs, amb tonyina, avocat, maionesa japonesa, tomàquet, coriandre, menta, xicoira i schimi amb salsa sriracha (8/4 peces).

10,50 € / 5,50 €



Crazy Gamba Tempura

Embolcat en paper d'arròs, amb spicy gamba en tempura, enciam habitat, espàrrecs, menta, coriandre, maionesa i salsa sriracha (8/4 peces).

9,90 € / 5,00 €



Mèxic

Alvocat, formatge de cabra i tomàquet sec, recobert de blat de moro torrat, servit amb totopos i salsa chile chipotle (8/4 peces).

9,50 € / 5,00 €



New!

Crispy Crab

Carn de txangurro del Cantàbric, llagostí en tempura, maionesa japonesa, espàrrec i masago (8/4 peces).

12,50 € / 6,50 €



Salmó Surf

Tempurizado de salmó i formatge cremós, cobert amb tàrtar de salmó i fines herbes, maionesa japonesa i salsa teriyaki (6 peces).

8,90 €



Miss Bubba Gump

New!

Farciment de llagostins en tempura i coronat amb tàrtar de gamba, amb espàrrafo, sèsam ume i tocs de maionesa japonesa, sriracha, oli d'oliva i soia (8/4 peces).

13,90 € / 7,00 €



Vegetal Vegetal

New!

Rollito embolicat en paper d'arròs, amb alvocat, tomàquet, espàrrecs, cogombre, julivert, anet, cebollí, brots tendres, maionesa vegetal, salsa sriracha, oli d'oliva i soia (8/4 peces).

7,50 € / 3,90 €

Crunch!

Tempurizado amb doble farcit de salmó, espàrrecs, surimi, alvocat, alga nori, maionesa japonesa i salsa teriyaki.

12,90 €



Foie & Mango

Foie gras d'ànec i mango caramel·litzat amb poma.

11,90 €



Tonyina Menja Gamba

Tonyina, llagostins en tempura i espàrrecs, amb salses teriyaki i chipotle i sèsam aromatitzat amb wasabi (8/4 peces).

14,50 € / 7,50 €

Miss Rollitos Premium

Salmó i formatge cremós.

8,90 € / 4,50 €



Crea el teu blego

Tria entre qualsevol dels següents plats per a crear el teu blego perfecte:

Has de seleccionar un mínim de 2 plats.

Californias (4 peces)

Califòrnia Mango & Pollastre	3,00 €
Califòrnia Salmó i formatge	4,00 €
Califòrnia Salmó i alvocat	4,00 €
Califòrnia Vegà	2,80 €
Califòrnia de Formatge de cabra	3,00 €
Califòrnia Tonyina	4,30 €



Èxits (4 peces)

Èxit Tobiko salmó	4,50 €
Èxit Vegetal vegetal	3,90 €
Èxit Miss Rollitos Premium	4,50 €
Èxit Drac	5,90 €
Èxit Ten	7,50 €
Èxit Miss Bubba Gump	7,00 €
Èxit Tonyina menja gamba	7,50 €
Èxit Crazy tonyina	5,50 €
Èxit Crazy gamba tempura	5,00 €



Nigiris y Sashimis

Nigiri 2 tonyina + 2 salmó	7,30 €
Sashimi 2 tonyina + 2 salmó	6,00 €

Afegeix +2€

Edamame
Wakame



Combos



New!

Xarxa Carpet (24 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Tonyina

25,90 €

Maki Mix (18 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy

12,90 €



Prêt-à-Porter (38 peces)

- 4 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Californias de Tonyina
- 4 Californias de Pollastre & Mango
- 4 Californias Vegetal
- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy
- 4 Nigiris de Salmó

29,50 €

One (12 peces)

- 4 Californias de Salmó & Aguacacte
- 4 Rollitos Premium
- 2 Nigiris de Salmó
- 2 Nigiris de Tonyina

15,90 €





Balanced (22 peces)

- 8 Californias de Salmó & Formatge
- 8 Californias Vegà
- 6 Makis de Tonyina

15,90 €



Uramaki Mix (16 peces)

- 4 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Californias de Tonyina
- 4 Californias de Pollastre & Mango
- 4 Californias Vegetal

13,90 €



100% Vegetal (16 peces)

- 8 Californias Vegano
- 6 Makis de Aguacate
- Ensalada Wakame
- Habas de Edamame

11,50 €



Wow! (60 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Salmó & Formatge
- 8 Californias de Tonyina
- 8 Californias Vegà
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina

59,90 €

Noruega Mix (20 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Nigiris de Salmó & Formatge

19,90 €



Business (14 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina
- 4 Nigiris de Salmó

17,90 €



Postres

el nostre costat més dolç



Lemon Peu
(per porció)
6,00 €



Mochis de Yuzu, Xocolata i Mango i fruita de la passió

(2 peces)

Deliciosos mochis gelats per a prendre en un o dues bocades de plaer.



5,20 €

Tiramisú de Té Matcha

Amb bescuit impregnat en aigua de roses.

5,90 €



Franui

Terrina de gerds banyats en dues xocolates.

Trija entre xocolata amb llet o xocolata negra.

7,10 €



El Pastís de La meva Àvia

(per porció)

6,00 €



PVP IVA INCLÓS

**Miss Nutella
(6 peces)**

5,20 €

L'única manera de transformar el sushi en una peça única és trencant tots els tòpics. Atreveix-te a provar nostre sushi dolç!



**Miss Nutella Maduixa
(6 peces)**

5,60 €

Coulant de Xocolata

Amb salsa de xocolata negra i herlado de vainilla.

7,40 €



**Gelats 100% naturals
i artesanals**

VEG

De et Verd, Sorbet de Mandarina.

5,20 €



Amb aquest gelat estàs col·laborant en la labor social de l'ONG Cesal

Cheesecake de Xocolata blanca

Amb salsa de xocolata blanca i negra.

5,90 €

Per tot això, i més coses,
som molt més que sushi.

Som el teu moment preferit per això...

No t'oblidis de donar enveja a la resta en la teva

I d'etiquetar-nos en @misssushioficial