

# El Tataki

*Más rico del mundo*

## Tataki de atún rojo de almadraba de Barbate

Flambeado con mantequilla de soja y servido sobre mayonesa de trufa, con toques de salsa sriracha, maíz tostado y hierbas recién cortadas.

(6 piezas) 🍣🐟🌽🥬🥒🍷🍶

13,90 €

*Más de 15 años cocinando sushi.*



*El mejor atún, el atún rojo  
de almadraba de Barbarte  
de Petaca Chico.*

*El lomo alto, la mejor parte  
para hacer Tataki.*

# Entrantes



**Edamame**

3,90 €



**Tempura de Gambón Salvaje**

Con salsa cremosa de chile dulce.

14,50 €

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



**Combo Gyozas**

3 Gyozas de carne y 3 Gyozas de Kale.

8,90 €



**Gyozas de kale**

Dumplings de Kale con verduras y especias (4 piezas).

6,80 €



**Hummus**

Garbanzos y remolacha, con edamame, crudités de zanahoria, pepino y crujiente de pasta.

6,50 €



**Arroz Natural / Arroz Avinagrado**

3,00 €



**Gyozas de carne**

Con un toque de plancha y acompañadas de salsa amakuchi (4 piezas).

6,80 €



**Sopa Miso**

3,90 €



PVP IVA INCLUIDO

# En- tran- tes



VEG



Wakame

5,90 €



New!

**Rollitos frescos de Centollo**

Con mayonesa japonesa, tomate, col, zanahoria, achicoria, cilantro y menta, acompañados de salsa ponzu.

8,50 €



New!

**Rollitos de Pollo Katsu y queso de Cabra**

Rollitos frescos rellenos de crujiente pollo katsu con brotes tiernos, manzana y queso de cabra, salsa de chile dulce para acompañar.

8,20 €



**Ceviche de Gambón Salvaje "à la minute"**

Con cebolla roja, aguacate, zumo de limón y un toque de kimchee y cilantro.

15,90 €



VEG

**Crujiente de Berenjena con miso**

Con un toque de yuzu, panko tempura, con perlitas de miel de caña, salsa wok y mayonesa vegetal.

8,20 €



**Japobravas**

Patatas tempurizadas con alioli de wasabi y salsa de japobrava.

6,20 €



New!

**Gyozas de langostino**

Con salsa de sus corales y leche de coco (4 piezas).

7,60 €



PVP IVA INCLUIDO

# Ensaladas

## Ensalada de Pollo Katsu 🍗🌿🥬🥒🥑🍷

Mezcla de brotes tiernos, mayonesa japonesa, pollo katsu y pimientos picados.

10,90 €

## Poke Salmón / Poke Atún 🐟🌿🥬🥒🥑🍷🥒🥑🍷

Con base de arroz, acompañado de salmón noruego o de Atún Rojo de Almadraba, aguacate, pepino, surimi, tomate, alga wakame y aliño de sésamo.

12,50 € / 13,90 €

## Poke 100% Vegetal VEG 🌿🥬🥒🥑🍷🥒🥑🍷

Quinoa, acompañado de tofu, aguacate, tomate, pepino, zanahoria, cebolla morada, pimientos y aliño de sésamo.

9,90 €

## 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.

12,90 €

## Ensalada tropical de quinoa VEG 🌿🥬🥒🥑🍷🥒🥑🍷

Ensalada fresca de quinoa con mango, fresas, tomate, hojas de rúcula y edamame, aliñada con leche de coco con lima, hierbas frescas y aceite de oliva virgen extra.

11,00 €

## Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre VEG 🌿🥬🥒🥑🍷🥒🥑🍷

Refrescante ensalada de pepino cortado en forma de noodles con vinagreta de sésamo, hierbas frescas y mayonesa vegetal de limón y jengibre.

5,80 €

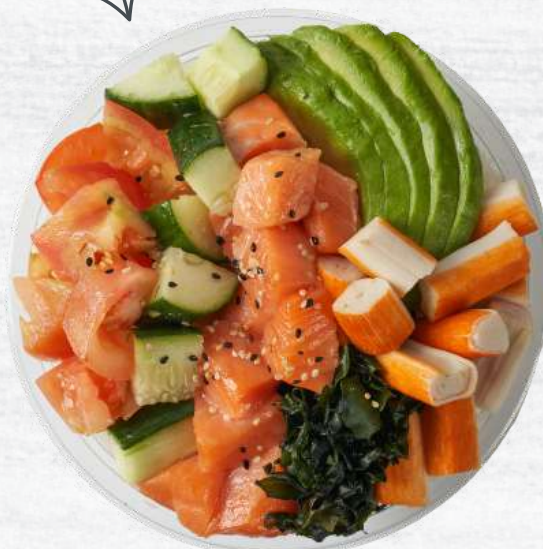
*Nuestro salmón es de origen 100% noruego de calidad superior*

Poke de Salmón



Poke 100% Vegetal

Ensalada tropical de quinoa



Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre

PVP IVA INCLUIDO



Ensalada de Pollo Katsu

Ensalada de Atún Rojo de Almadraba confitado

# Cooking

Yakisoba Vegetal  
con huevo a baja  
temperatura



**Yakisoba Vegetal con huevo a baja temperatura**

Noodles salteados al wok con verduras, setas, huevo y salsa de soja. 🍳🌱🥬🥕

**9,50 €**

**Yakisoba de Langostinos y Pluma**

Noodles salteados al wok con pluma, langostinos, verduras y salsa de soja. 🦐🌱🥬🥕🍷

**12,90 €**

**Miss Sensaciones**

Arroz salteado con verduras, huevo, pollo o ternera y salsa de soja. 🍳🌱🥬🥕🍷

**10,90 €**

**Udon de Pollo**

Noodles salteados al wok con verduras y salsa de soja. 🌱🥬🥕

**11,90 €**



*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



Miss Sensaciones



Udon de Pollo

PVP IVA INCLUIDO





Pollo Katsu



Ebi Fry



Tempura de Verduras Panko



### Pollo Katsu

En tempura panko con arroz y mayonesa japonesa. 🍗🍚🥬🍋🍷

10,90 €

### Ebi Fry

Langostinos en panki tempura con mayonesa japonesa. 🦞🍚🥬🍋🍷

7,50 €

### Tempura de Verduras Panko VEG

Con mayonesa vegetal y salsa de chile dulce.

9,10 € 🌱🍷

### Yakitori de Pollo de Corral

Con salsa teriyaki o con un toque picante (2 brochetas). 🍗🥬🍷🍷

6,50 €

### Pollo Teriyaki

Pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos. 🍗🍚🥬🍷🍷

10,70 €



Yakitori de Pollo de Corral



Pollo Teriyaki



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



**Tartar de Atún Rojo con Huevos y crujiente de Loto**



**Miss BB**



**Wok 100% Vegetal**

## Katsu Sando

New!

Sandwich Japonés dorado con mantequilla y relleno de aguacate y pollo katsu, con un toque de kimchi, brotes tiernos y mayonesa de trufa.

**7,50 €**

## Wok 100% vegetal

VEG

Salteado nikkei de quinoa con un toque de ají amarillo, vegetales y proteína vegetal Heura®.

**11,90 €**

## Tartar de atún rojo con huevos y crujiente de Loto

Tartar de atún rojo de Almadraza sazonado al momento, huevos a baja temperatura y crujientes chips de raíz de Flor de Loto.

**16,40 €**

## Miss BB

Hamburguesas de Rubia Gallega, salsa tonkatsu, rúcula y mayonesa japonesa, con nuestro delicioso "Brioche-Bun" al vapor y frito (2 ud).

**7,50 €**

## Udon de gamba

New!

Noodles acompañados de cremosa salsa a base de sus corales, leche de coco y habitas de edamame.

**11,90 €**



PVP IVA INCLUIDO

# Californias

(8 piezas)

**Queso de cabra** 6,50 €

Queso de cabra, tomate seco, aguacate y finas hierbas. 🌱

**Salmón & Aguacate** 8,50 €

Con mayonesa, pepino y tempura. 🍣🐟🌱🥒🍤



**VEG Vegano** 6,20 €

Tomate, espárrago, pepino, aguacate y sésamo aromatizado con wasabi. 🌱

**Salmón & Queso** 8,50 €

Con finas hierbas. 🍣🌱



**Atún** 8,90 €

Atún, aguacate, tomate, sésamo ume & kimchi y mayonesa japonesa. 🍣🐟🌱🥒🍤

**Mango & Pollo** 6,50 €

Pollo de corral a la plancha, mango, queso cremoso y furikake noritama. 🍣🐔🌱🥒🍤



# Makis

(6 piezas)

**Salmón Noruego**

6,20 € 🍣

**Atún Rojo**

6,90 € 🍣

**Queso & Mango Spicy**

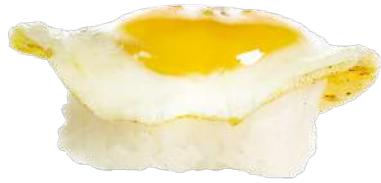
4,90 € 🍣🌱



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

PVP IVA INCLUIDO





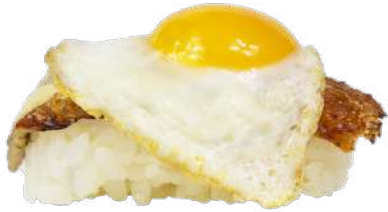
**Huevo de Codorniz con trufa** 🍳🍄  
2,70 €



**Anguila y Foie**  
Flambeado con salsa teriyaki.  
3,20 €  
🐟🍷🌿🥣



**Salmón Noruego** 🐟  
2,00 €



**Huevo de Codorniz y Anguila** 🍳🐟🍷🌿  
3,00 €

# Ni gi ris



**Salmón & Aguacate** 🐟  
2,20 €



**Brie flambeado con Trufa** 🍷🍄  
2,50 €



**Salmón & Queso Cremoso** 🐟🧀  
2,20 €



**Gambón Salvaje** 🦞🐟  
2,20 €



**Atún Rojo** 🐟  
2,80 €



**Oshi Sushi**  
Foie gras micuit con manzana y finca capa de caramelo de oro (2/4 piezas).  
4,50 € / 8,00 €



# Tartares, sashimis y tatakis

## Bun Tartar

Delicioso "Brioche-Bun" al vapor y frito, con aguacate y tartar de vacuno, salsa de chiles sriracha y mayonesa de trufa.

7,40 €



## Sashimi Atún Rojo de Almadraba (4/8 piezas) 🐟

8,90 € / 16,90 €

## Sashimi Salmón Noruego (4/8 piezas) 🐟

6,90 € / 12,80 €

## Sashimi Mixto Atún & Salmón (6/8 piezas) 🐟

10,20 € / 15,00 €



New!

## Beef Cake

Tartar de vacuno picado a cuchillo, con cebolla finamente picada, sobre base de arroz crocante y aguacate con crujientes de masa wanton.

13,90 €



New!

## Salmón Cake

Tartar de salmón con mayonesa de yuzu, aguacate y un toque de algas y tobiko wasabi, sobre base de arroz crocante.

13,50 €



New!

## Atún Cake

Atún rojo de Almadraba aliñado con un toque de soja, siriratha y aceite de oliva, tomate, láminas de aguacate y huevas de tobiko wasabi sobre base de arroz crocante.

16,90 €



## Tataki de Atún Rojo de Almadraba

Con cebolla, sal Maldon y Aceite de Oliva Virgen Extra (6 piezas).

13,50 € 🐟

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



PVP IVA INCLUIDO



# Éxitos

## (8 piezas)



### Ten

New!

Salmón y queso cremoso, cubierto de salmón ahumado y mayonesa de trufa flameada, huevas de tobiko, teriyaki y filamentos de guindilla (8/4 piezas).

14,90 € / 7,50 €



### Dragón

Arroz y alga nori, con temprua de gambas y espárragos, servido con mayonesa japonesa y salsa teriyaki (8/4 piezas).

11,90 € / 6,00 €



### Tasty Tuna

Relleno de fresones, queso cremoso y rúcula, recubierto de atún, con salsas de chile dulce y teriyaki y sésamo rojo.

12,90 €



### Crispy Crab

New!

Carne de txangurro del Cantábrico, langostino en tempura, mayonesa japonesa, espárrago y masago (8/4 piezas).

12,50 € / 6,50 €



### Crazy Gamba Tempura

Envuelto en papel de arroz, con spicy gamba en tempura, lechuga morada, espárragos, menta, cilantro, mayonesa y salsa sriracha (8/4 piezas).

9,90 € / 5,00 €



### Tobiko Salmón

Salmón y queso cremoso recubierto de tobiko (8/4 piezas).

9,50 € / 4,80 €



### Crazy Atún

Envuelto en papel de arroz, con atún, aguacate, mayonesa japonesa, tomate, cilantro, menta, achicoria y schimi con salsa sriracha (8/4 piezas).

10,50 € / 5,50 €



### México

Aguacate, queso de cabra y tomate seco, recubierto de maíz tostado, servido con totopos y salsa chile chipotle (8/4 piezas).

9,50 € / 5,00 €



PVP IVA INCLUIDO



### Salmon Surf

Tempurizado de salmón y queso cremoso, cubierto con tartar de salmón y finas hierbas, mayonesa japonesa y salsa teriyaki (6 piezas).

9,50 €



### Vegetal Vegetal

Rollito envuelto en papel de arroz, con aguacate, tomate, espárragos, pepino, perejil, eneldo, cebollino, brotes tiernos, mayonesa vegetal, salsa sriracha, aceite de oliva y soja (8/4 piezas).

7,90 € / 4,00 €



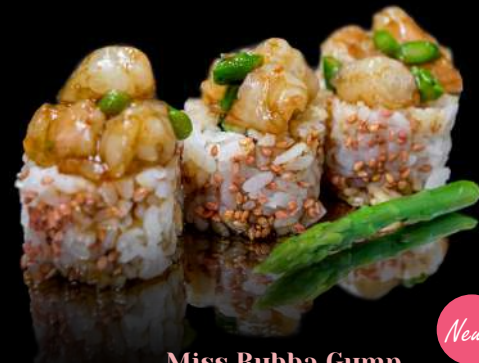
New!

VEG

### Crunch!

Tempurizado con doble relleno de salmón, espárragos, surimi, aguacate, alga nori, mayonesa japonesa y salsa teriyaki.

12,90 €



### Miss Bubba Gump

Relleno de langostinos en tempura y coronado con tartar de gamba, con espárrafo, sésamo ume y toques de mayonesa japonesa, sriracha, aceite de oliva y soja (8/4 piezas).

13,90 € / 7,00 €



New!



### Miss Velvet

Rollito de Salmón y Aguacate, con pepino, mayonesa y migas de tempura, cubierto de salsa cremosa de Chile dulce "aburi" y un toque de ralladura de lima (8/4 piezas).

9,90 € / 5,00 €



New!

### Foie & Mango

Foie gras de pato y mango caramelizado con manzana.

11,90 €



### Atún Come Gamba

Atún, langostinos en tempura y espárragos, con salsas teriyaki y chipotle y sésamo aromatizado con wasabi (8/4 piezas).

14,50 € / 7,50 €



### Miss Rollitos Premium

Salmón y queso cremoso.

9,30 € / 4,80 €



# Crea tu combo

Elige entre cualquiera de los siguientes platos para crear tu combo perfecto:

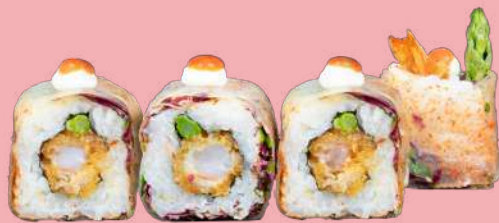
Debes seleccionar un mínimo de 2 platos.



## Californias (4 piezas)

- Mango & Pollo
- Salmón y queso
- Salmón y aguacate
- Vegano VEG
- Queso de cabra
- Atún

- 3,40 €
- 4,30 €
- 4,30 €
- 3,20 €
- 3,40 €
- 4,50 €



## Éxitos (4 piezas)

- Tobiko salmón
- Vegetal vegetal VEG
- Miss Rollitos Premium
- Dragón
- Ten
- Miss Bubba Gump
- Atún come gamba
- Crazy atún
- Crazy gamba tempura

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 

## Nigiris y Sashimis

- Nigiri 2 atún + 2 salmón
- Sashimi 2 atún + 2 salmón

- 7,80 €
- 6,20 €



## Añade +2€

- Edamame
- Wakame



PVP IVA INCLUIDO

# Combos



*New!*

## Red Carpet (24 piezas)

- 8 Tobiko Salmón 🐟🌾🥑🍣
- 8 Crispy Crab 🦀🍷🐟🌾🥑🍣
- 8 Californias de Atún 🍷🐟🌾🥑🍣

26,90 €

## Maki Mix (18 piezas)

- 6 Makis de Salmón 🐟
- 6 Makis de Atún 🐟
- 6 Makis de Queso & Mango Spicy 🧀🌶️

13,50 €

## Prêt-à-Porter (38 piezas)

- 4 Californias de Salmón & Aguacate 🐟🌾🥑🍣
- 4 Californias de Atún 🍷🐟🌾🥑🍣
- 4 Californias de Pollo & Mango 🍷🐟🌾🥑🍣
- 4 Californias de Queso de Cabra 🧀🍣
- 6 Makis de Salmón 🐟
- 6 Makis de Atún 🐟
- 6 Makis de Queso & Mango Spicy 🧀🌶️
- 4 Nigiris de Salmón 🐟

32,50 €



## One (12 piezas)

- 4 Californias de Salmón & Aguacate 🍷🐟🌾🥑🍣
- 4 Rollitos Premium 🐟🧀
- 2 Nigiris de Salmón 🐟
- 2 Nigiris de Atún 🐟

15,90 €



PVP IVA INCLUIDO



### 100% Vegetal (16 piezas)

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

11,50 €



### Balanced (22 piezas)

- 8 Californias de Salmón & Queso
- 8 Californias Vegano
- 6 Makis de Atún

18,90 €



### Uramaki Mix (16 piezas)

- 4 Californias de Salmón & Aguacate
- 4 Californias de Atún
- 4 Californias de Pollo & Mango
- 4 Californias de Queso de Cabra

14,50 €



### 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

59,90 €



### Noruega Mix (20 piezas)

- 8 Tobiko Salmón
- 8 Californias de Salmón & Aguacate
- 4 Nigiris de Salmón & Queso

19,90 €



### Business (14 piezas)

- 6 Makis de Salmón
- 4 Nigiris de Atún
- 4 Nigiris de Salmón

17,90 €



PVP IVA INCLUIDO

# Postres

nuestro lado más dulce

**Franui** 

Tarrina de frambuesas bañadas en dos chocolates. Elige entre chocolate con leche o chocolate negro.

7,10 €



**Mochis de Yuzu, Chocolate y Mango y fruta de la pasión**

(2 piezas)   

Deliciosos mochis helados para tomar en uno o dos bocados de placer.

 **New!** 5,20 €

 **Tiramisú de Té Matcha**   

Con bizcocho impregnado en agua de rosas.

5,90 €



**Lemon Pie**  
(por porción)      

6,00 €



**La Tarta de Mi Abuela**  
(por porción)     

6,00 €



PVP IVA INCLUIDO



**Coulant de Chocolate**



Con salsa de chocolate negro y helado de vainilla.

7,40 €



**Miss Nutella Fresa (6 piezas)**



5,60 €

**Miss Nutella (6 piezas)**



5,20 €



**Cheesecake de Chocolate Blanco**

Con salsa de chocolate blanco y negro.

5,90 €



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

**Helados 100% naturales y artesanales**



De Té Verde o de Sorbete de Mandarina.

5,20 €



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

# Bebidas y Cócteles



## Cócteles

Mojito Sake	7,00€
Mojito Frutos Rojos	7,00€
Caipiroska Fresa	7,00€
Margarita Sake	7,00€

## Combinados

### RON

Brugal Añejo	7,00€
Santa Teresa	7,00€
Havana Club	8,00€

### VODKA

Absolut y Absolut Raspberry	7,00€
Belvedere	12,00€

### WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,00€
Dewar's White Label	8,00€
Glenmorangie	12,00€

## Licores

Baileys	6,00€
Patxaran Baines	4,00€
Vermut Reserva M.	5,00€

## Gin

Pink Rives	7,00€
Seagram's	7,00€
5th	7,00€
Bombay Sapphire	7,00€
Hendrick's	12,00€
Brockman's	10,00€
Martin Miller's	10,00€
Bloom	10,00€
G'vine	10,00€

## Miwi Kombucha

Ginger&Lemon	3,20€
Fresh Mojito	3,20€

## Vinos

Copa Cava	4,50€
Copa Vino Tinto	3,50€
Copa Vino Blanco	2,75€
Copa Vino Rosado	2,75€
Tinto de Verano	2,50€ / 4,50€

## Cervezas

Heineken caña	2,80€
Heineken botella	2,90€
Heineken 0%	2,90€
Cerveza al estilo japonés	3,50€
Cruzcampo Gran Reserva	3,50€
Cider Ladrón de Manzanas	2,50€

## Cafés

Café solo	1,80€
Café cortado	1,80€
Café con leche	2,00€

## Refrescos

Agua (500 cc / 1L)	2,00€ / 2,80€
Agua con gas	2,30€
Refrescos	2,90€
Aquarius / Nestea	2,90€
Zumo	2,70€

## Tés

Earl Grey (té negro)	2,30€
Oolong (té azul)	2,30€
Darjeeling (afrutado)	2,30€
Chai (jengibre y canela)	2,30€
Green (té verde)	2,30€
Pu-erh Vainilla (té rojo y vainilla)	2,30€
Camomile (manzanilla)	2,30€
Rooibos (descafeinado)	2,30€
Mint (descafeinado)	2,30€
Fruit (descafeinado)	2,30€

# Vinos



## VINO ROSADO

COPA ROSADO SELECCIÓN	2,50€
<b>LA VIE EN ROSE</b> D.O. Toro <i>Bodega Liba &amp; Deleite</i>	15,00€
<b>VIÑA DEL VERO</b> D.O. Somontano <i>Joven rosado</i>	16,00€

## VINO TINTO

COPA TINTO SELECCIÓN	3,00€
<b>LA PLANTA</b> D.O. Ribera Duero <i>Bodega Arzuaga 6 meses en barrica</i>	17,00€
<b>EMILIO MORO</b> D.O. Ribera Duero <i>Crianza</i>	25,00€
<b>FINCA RESALSO</b> D.O. Ribera Duero <i>Bodega Emilio Moro</i>	17,00€
<b>RAMON BILBAO</b> D.O. Rioja <i>Crianza</i>	17,00€
<b>LUIS CAÑAS</b> D.O. Rioja <i>Crianza</i>	18,50€
<b>BERONIA EDICION LIMITADA</b> D.O. Rioja <i>Crianza</i>	16,00€
<b>MONCLOA</b> D.O. Cádiz <i>Tinto Roble</i>	20,00€

## GENEROSOS

<b>FINO TIO PEPE</b> D.O. Jerez <i>Vino fino de uva palomino</i>	15,00€
<b>SOLERA</b> D.O. Jerez	15,00€
<b>LEONOR</b> D.O. Jerez	26,00€
<b>VIÑA AB</b> D.O. Jerez	18,00€

## CHAMPAGNE

<b>MOËT BRUT IMPERIAL 75 cl</b> D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	49,00€
<b>MOËT BRUT IMPERIAL 20 cl</b> D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	17,00€
<b>MOËT BRUT IMPERIAL ROSE 75 cl</b> D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	55,00€
<b>MOËT BRUT IMPERIAL ROSE 20 cl</b> D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	18,00€

## VINO BLANCO

COPA BLANCO SELECCIÓN	2,50€
<b>BLANCO MISS SUSHI</b> 50% Loureiro 50% Albariño Bodega Vizhoja	13,00€
<b>MARTINEZ LA CUESTA VERDEJO</b> D.O. Rueda <i>Verdejo 100%</i>	14,00€
<b>GOTIN</b> D.O. Bierzo Godello 100%	15,00€
<b>EL NOVIO PERFECTO</b> D.O. Valencia <i>Blanco semidulce</i>	17,00€
<b>ARABE</b> D.O. Extremadura <i>Blanco semidulce</i>	14,00€
<b>CROFT TWIST</b> D.O. Jerez <i>Blanco semidulce</i>	16,00€
<b>VIÑA DEL VERO</b> D.O. Somontano <i>Blanco moscatel</i>	14,00€