



Miss Sushi



Miss Sushi

#SUSHIMATCH

MENÚ SUPREME



**7 platos top
por 21,50€**
por persona

PARA DOS PERSONAS

**Tempura de Gambón Salvaje o Nigiris
(2 de salmón, 2 de gambón, 2 de huevo)**

Gyozas de Carne o Japobravas

Tataki más Rico del Mundo o Salmón Cake

Yakisoba Vegetal con huevo o Miss Sensaciones de pollo

Dragón 4uds y Tobiko Salmón 4uds o México 4uds y Ten 4uds

Miss BB (2 unidades) U Oshi Sushi (2 piezas)

Menú Atún *Degustación*



El **atún** es reconocido por su **alto contenido en proteínas y Omega 3**. En nuestro menú sólo hay Atún Rojo Salvaje de la Almadraba de Barbate, Cádiz, capturado mediante métodos tradicionales y 100 % sostenibles. Es un atún rojo salvaje, nada a sus anchas, come lo que quiere, es grande y se pesca sólo en su momento óptimo. Todo esto hace que nuestro menú degustación de atún sea una **auténtica experiencia de sabor y calidad**.



Tasty Tuna

- 🌸 4 Nigiris de atún
- 🌸 Tasty Tuna
- 🌸 Huevos a baja temperatura con atún y flor de loto
- 🌸 Tataki de atún rojo de almadraba de Barbate

49€

Para 2 personas

*Huevos a baja temperatura
con atún y flor de loto.*



El Tataki más rico del mundo



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)

14,90 €

Más de 15 años cocinando sushi.



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

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

Entrantes

VEG

Edamame

4,50 €



Tempura de Gambón Salvaje

Con salsa cremosa de chile dulce.

15,90 €

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

New!

Combo Gyozas

3 Gyozas de carne y
3 Gyozas de Kale.

9,60 €



Gyozas de kale

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

7,10 €

Hummus

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

6,90 €



VEG

Arroz Natural / Arroz Avinagrado

3,40 €



Gyozas de carne

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

7,10 €



Sopa Miso

4,50 €



En- tran- tes



Wakame

6,80 €



New!

Rollitos frescos de Centollo

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

9,00 €



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.

8,60 €



Ceviche de Gambón Salvaje "à la minute"

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

18,20 €



VEG

Crujiente de Berenjena con miso

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

8,60 €



Japobravas

Patatas tempurizadas con alioli de wasabi y salsa de japobrava.

6,80 €



New!

Gyozas de langostino

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

7,95 €

Ensaladas



Ensalada de Pollo Katsu

Ensalada de Pollo Katsu

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

12,50 €

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.

13,60 € / 15,90 €

Poke 100% Vegetal VEG

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

11,30 €

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.

14,30 €

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.

12,60 €

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.

6,00 €

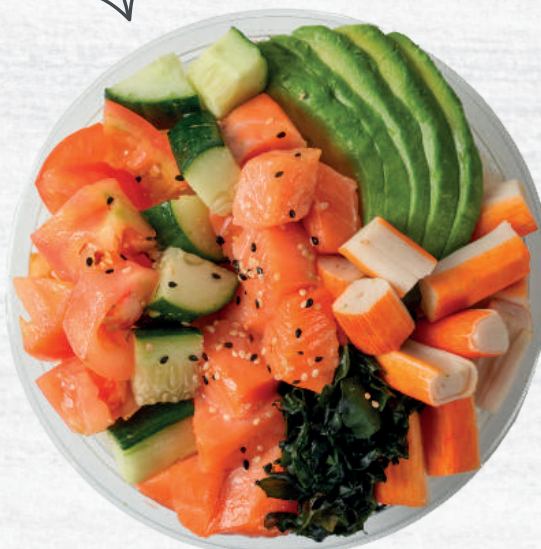
Ensalada de Atún Rojo de Almadraba confitado



Poke 100% Vegetal

Nuestro salmón es de origen 100% noruego de calidad superior

Poke de Salmón



Ensalada tropical de quinoa



Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre

PVP IVA INCLUIDO



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.

10,90 €

Yakisoba de Langostinos y Pluma

Noodles salteados al wok con pluma, langostinos, verduras y salsa de soja.

14,30 €

Miss Sensaciones

Arroz salteado con verduras, huevo, pollo o ternera y salsa de soja.

12,50 €

Udon de Pollo

Noodles salteados al wok con verduras y salsa de soja.

13,60 €



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

Pollo Katsu

En tempura panko con arroz y mayonesa japonesa.

12,00 €

Ebi Fry

Langostinos en panki tempura con mayonesa japonesa.

8,60 €



Ebi Fry

Tempura de Verduras Panko VEG

Con mayonesa vegetal y salsa de chile dulce.

10,40 €



Yakitori de Pollo de Corral

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

6,90 €

Pollo Teriyaki

Pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos.

11,70 €



Tempura de Verduras Panko

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

Nuevo pan



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.

8,30 €

Wok 100% vegetal

VEG

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

13,60 €

Tartar de atún rojo con huevos y crujiete de Loto



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

18,20 €

Miss BB

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

8,30 €

Udon de gamba

New!

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

12,75 €



Californias

(8 piezas)

Queso de cabra 6,80 €

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

Salmón & Aguacate 9,00 €

Con mayonesa, pepino y tempura.



Vegano 6,30 €

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

Salmón & Queso 9,00 €

Con finas hierbas.



Atún 9,70 €

Atún, aguacate, tomate, sésamo ume & kimchi y mayonesa japonesa.

Mango & Pollo 6,40 €

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

6,40 €

Atún Rojo

7,40 €

Queso & Mango Spicy

5,20 €





Huevo de Codorniz con trufa
3,10 €



Anguila y Foie
Flambeado con salsa teriyaki.
3,70 €



Salmón Noruego
2,20 €



Huevo de Codorniz y Anguila
3,40 €

Ni gi ris



Salmón & Aguacate
2,50 €



Brie flambeado con Trufa
2,90 €



Salmón & Queso Cremoso
2,50 €



Atún Rojo
3,20 €



Gambón Salvaje
2,50 €



Oshi Sushi
Foie gras micuit con manzana y finca capa de caramelo de oro (2/4 piezas).
5,20 € / 9,20 €

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.

8,50 €



Sashimi Atún Rojo de Almadraba (4/8 piezas)

9,20 € / 18,30 €

Sashimi Salmón Noruego (4/8 piezas)

7,40 € / 13,70 €

Sashimi Mixto Atún & Salmón (6/8 piezas)

10,90 € / 16,00 €



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.

15,90 €

New!

Salmón Cake

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

14,50 €

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.

19,30 €

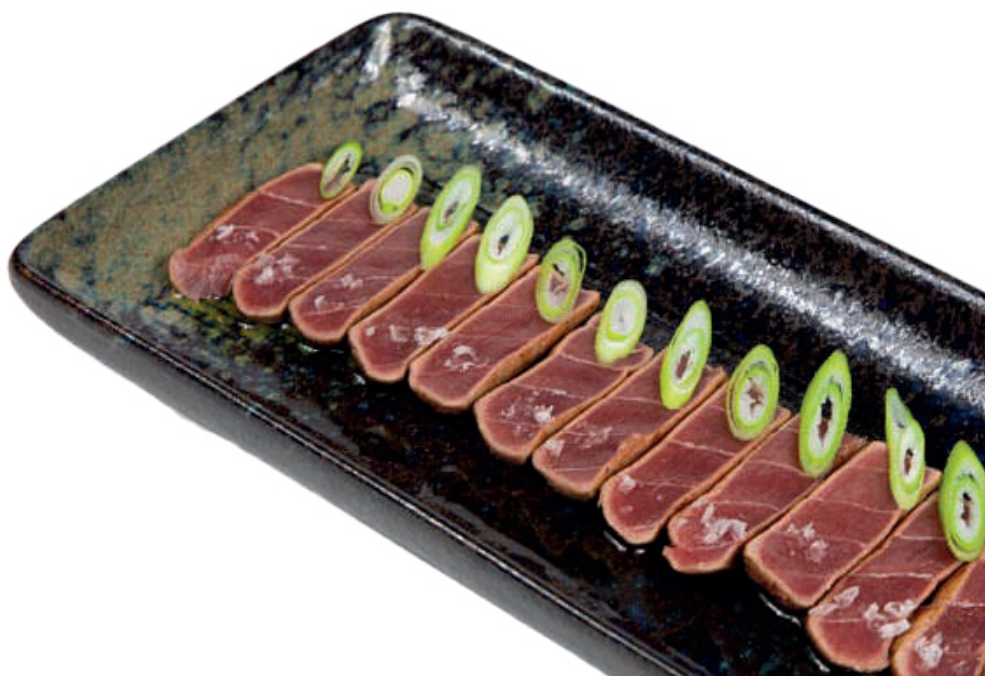


Tataki de Atún Rojo de Almadraba

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

15,50 €

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



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 piezas).

17,10 €



Dragón

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

13,40 €



Tasty Tuna

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

14,80 €



Crispy Crab

New!

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

13,40 €



Crazy Gamba Tempura

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

11,30 €



Tobiko Salmón

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

9,70 €



Crazy Atún

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

12,00 €



México

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

10,90 €



Salmon Surf

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

10,20 €



New!

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 piezas).

8,60 €

Crunch!

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

14,80 €



New!

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 piezas).

15,90 €



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 piezas)

9,90€

Foie & Mango

Foie gras de pato y mango caramelizado con manzana.

13,60 €



Atún Come Gamba

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

16,60 €

Miss Rollitos Premium

Salmón y queso cremoso.

10,20 €



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)

California Mango & Pollo	3,20 €
California Salmón y queso	4,30 €
California Salmón y aguacate	4,30 €
California Vegano	3,00 €
California de Queso de cabra	3,20 €
California Atún	4,60 €



Éxitos (4 piezas)

Éxito Tobiko salmón	4,50 €
Éxito Vegetal vegetal	4,20 €
Éxito Miss Rollitos Premium	4,80 €
Éxito Dragón	6,30 €
Éxito Ten	8,00 €
Éxito Miss Bubba Gump	7,50 €
Éxito Atún come gamba	8,00 €
Éxito Crazy atún	5,90 €
Éxito Crazy gamba tempura	5,40 €



Nigiris y Sashimis

Nigiri 2 atún + 2 salmón	7,80 €
Sashimi 2 atún + 2 salmón	6,40 €



Añade +2,10€

Edamame
Wakame



Combos



New!

Red Carpet (24 piezas)

- 8 Tobiko Salmón
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Atún

27,80 €

Maki Mix (18 piezas)

- 6 Makis de Salmón
- 6 Makis de Atún
- 6 Makis de Queso & Mango Spicy

13,80 €

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

31,60 €



One (12 piezas)

- 4 Californias de Salmón & Aguacate
- 4 Rollitos Premium
- 2 Nigiris de Salmón
- 2 Nigiris de Atún

17,00 €





VEG

100% Vegetal (16 piezas)

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

12,30 €



Balanced (22 piezas)

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

17,00 €



Uramaki Mix (16 piezas)

- 4 Californias de Salmón & Aguacate
- 4 Californias de Atún
- 4 Californias de Pollo & Mango
- 4 Californias Vegetal

14,90 €



Wow! (60 piezas)

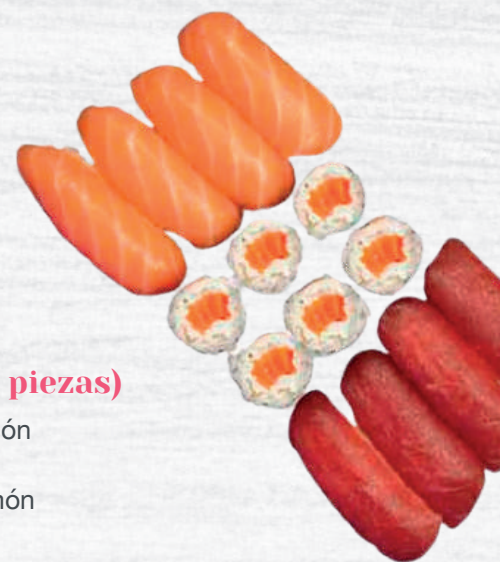
- 8 Tobiko Salmón
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Salmón & Queso
- 8 Californias de Atún
- 8 Californias Vegano
- 6 Makis de Atún
- 6 Makis de Salmón
- 4 Nigiris de Salmón
- 4 Nigiris de Atún

64,10 €

Noruega Mix (20 piezas)

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

21,30 €



Business (14 piezas)

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

19,20 €

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.



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 €



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 Te Verde, Sorbete de Mandarina.

5,20 €



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

Por todo esto, y más cosas,
somos mucho más que sushi.

Somos tu momento preferido por eso...

¡No te olvides de dar envidia al resto en tu Instagram!

Y de etiquetarnos en @misssushioficial