

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 Barbate 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 €



New!



Gyozas de langostino

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

7,60 €



PVP IVA INCLUIDO



Japobravas

Patatas tempurizadas con alioli de wasabi y salsa de japobrava.

6,20 €



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 €

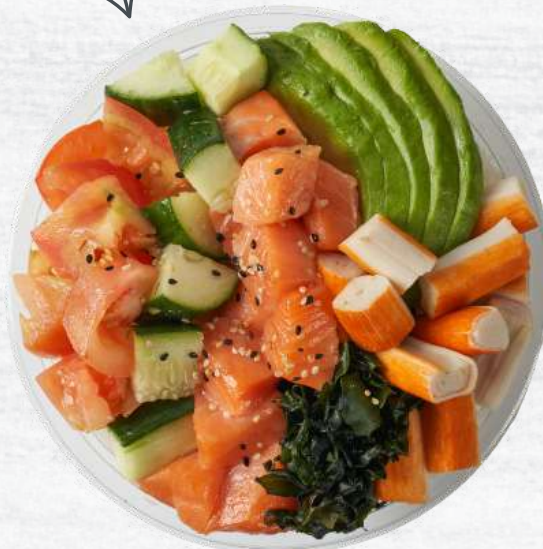
Nuestro salmón es de origen 100% noruego de calidad superior

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



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 Almadraba 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 € 🐟

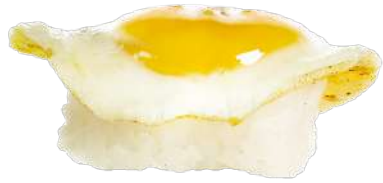
Queso & Mango Spicy

4,90 € 🌱🍷



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

PVP IVA INCLUIDO



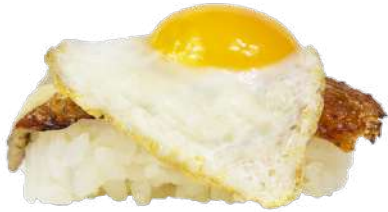
Huevo de Codorniz con trufa 🍳🍄
2,70 €



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 huevos 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, huevos 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 VEG



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€



CHAMPAGNE

VEGA MEDIEN BRUT NATURE D.O. Cava-Valencia	15,00€
MOËT BRUT IMPERIAL 75 cl D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	54,00€
MOËT BRUT IMPERIAL ROSE D.O. Champagne Chardonnay, Meunier y Pinot Noir	69,00€

VINO BLANCO

COPA BLANCO SELECCIÓN	2,75€
MARQUES DE VIZHOJA D.O. Albariño <i>Loureira</i>	15,00€
MARTINEZ LA CUESTA D.O. Verdejo <i>Verdejo 100%</i>	15,00€
EL NOVIO PERFECTO D.O. Moscatel <i>Viura</i>	16,00€
BARBAZUL D.O. Verdejo <i>100% Chardonnay</i>	15,00€
ENATE 234 CHARDONNAY D.O. Somontano Blanco Chardonnay	18,00€
GOTAS DE MAR D.O. Albariño	19,00€

VINO ROSADO

COPA ROSADO SELECCIÓN	2,75€
MARQUES DE RISCAL ROSADO D.O. Rioja	15,00€

VINO TINTO

COPA TINTO SELECCIÓN	3,50€
LA PLANTA D.O. Ribera Duero <i>Bodega Arzuaga 6 meses en barrica</i>	19,00€
PAGO CAPELLANES ROBLE D.O. Ribera Duero	24,00€
CEPA 21 D.O. Ribera Duero	26,00€
LUIS CAÑAS D.O. Rioja <i>Crianza</i>	21,00€
RAMON BILBAO D.O. Rioja <i>Crianza</i>	19,00€
MARQUES DE RISCAL D.O. Rioja <i>Reserva</i>	25,00€
LA VIÑA DE AYER D.O. Madrid	18,00€

FRIZZANTE

COPA ALMA ATLÁNTICA	3,50€
ALMA ATLÁNTICA MENCIA ROSÉ	19,00€
ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO & GODELLO	19,00€