



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

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



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.

14,90€

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



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

Más de 10 años cocinando sushi.

Entrantes



VEG

Edamame

4.50€



Gyozas de Carne

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

7.10€

VEG

**Arroz
Natural /
Arroz Avinagrado.**

3.40€



**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!*

Hummus

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

6.90€



New!

Combo Gyozas

3 Gyozas de carne y 3
Gyozas de Kale

9.60€



Sopa Miso

4.50€

Gyozas de kale

Dumplings de Kale con
verduras y especias (4 piezas)

7.10€

En- tran- tes



Wakame

6.80€



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€

New!



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€



Gyozas de langostino

con salsa de sus corales,
y leche de coco (4 piezas)

7.95€

New!

Ensaladas

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

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

6.00€

VEG



Poke de Salmón

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

Ensalada de Pollo Katsu

Ensalada de Atún Rojo de Almadraba confitado

Poke 100% Vegetal

Ensalada tropical de quinoa

Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre

Miss Sushi

Cooking

Yakisoba Vegetal con huevo a baja temperatura

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

Udon de Pollo

Miss Sensaciones

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€



Ebi Fry



Pollo Katsu



Tempura de Verduras Panko



Pollo Katsu

en tempura panko con arroz y mayonesa japonesa

12.00€

Ebi Fry

langostinos en panko tempura con mayonesa japonesa

8.60€

Tempura de Verduras Panko

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€

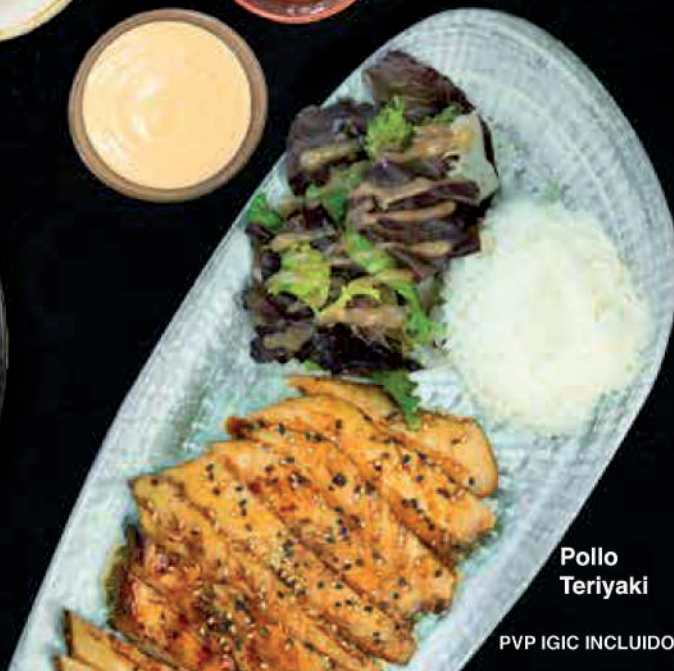
Pollo Teriyaki

pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos

11.70€



Yakitori de Pollo de Corral



Pollo Teriyaki

PVP IGIC INCLUIDO



Wok 100 %
Vegetal



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

Katsu Sando

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€

New!

Wok 100% vegetal

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

13.60€

VEG

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.

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

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

12.75€

New!



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€



Anguila y Foie
flameado con salsa teriyaki
3.70€



Salmón Noruego
2.20€

Huevo de Codorniz con Trufa
3.10€



Huevo de Codorniz y Anguila
3.40€



Brie flameado con Trufa
2.90€



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€



Salmón & Aguacate
2.50€



Salmón & Queso Cremoso
2.50€



Atún Rojo
3.20€

Ni gi ris

(1 pieza)

Tartares, sashimis y tatakis

Sashimi Atún Rojo de Almadraba (4/8 piezas)

6.60€ / 18.30€

Sashimi Salmón Noruego (4/8 piezas)

7.40€ / 13.70€

Sashimi Mixto Atún & Salmón (6/8 piezas)

10.90€ / 16.00€



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€



Beef Cake

Tartar de vacuno picado a cuchillo,
con cebolla finalmente picada, sobre
base de arroz crocante y aguacate
con crujiente de masa wanton

15.90€



Salmón Cake

Tartar de Salmón con mayonesa de yuzu,
aguacate y un toque de algas y huevas
tobiko, sobre base de arroz crocante

14.90€



Atún Cake

Atún rojo de Almadraba, aliñado con un
toque de soja, sriracha y AOVE, láminas
de aguacate, huevas de tobiko y tomate
picado, sobre base de arroz crocante

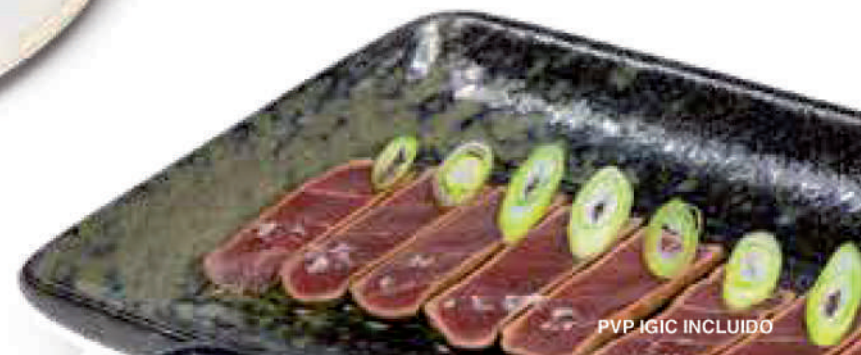
19.30€



*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

15,50€



PVP IGIC INCLUIDO



New

Ten
Salmón y queso cremoso, cubierto de salmón ahumado y mayonesa de trufa flameada, huevos de tobiko, teriyaki y filamentos de guindilla.

17.10€



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

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€



Tobiko Salmón
salmón y queso cremoso recubierto de tobiko

9.70€



New

Crispy Crab
Carne de txangurro del Cantábrico, langostino en tempura, mayonesa japonesa, espárrago y masago

13.40€



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

11.30€



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

12.00€



México
aguacate, queso de cabra y tomate secos, recubierto de maíz tostado, servido con totopos y salsa chile chipotle

10.90€

Éxitos

(8 piezas)



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
8.60€



Crunch!
tempurizado con doble relleno de salmón, espárragos, surimi, aguacate, alga nori, mayonesa japonesa y salsa teriyaki
14.80€



Atún Come Gamba
atún, langostinos en tempura y espárragos, con salsas teriyaki y chipotle y sésamo aromatizado con wasabi
16.60€



New

Miss Bubba Gump
relleno de langostinos en tempura y coronado con tartar de gamba, con espárrago, sésamo ume y toques de mayonesa japonesa, sriracha, aceite de oliva y soja
15.90€

Foie & Mango
foie gras de pato y mango caramelizado con manzana,
13.60€



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	3.2€
California Salmón y queso	4.3€
California Salmón y aguacate	4.3€
California Vegano	3.0€
California de Queso de cabra	3.2€
California Atún	4.6€



Éxitos (4 piezas)

Éxito Tobiko salmón	4.5€
Éxito Vegetal vegetal	4.2€
Éxito Miss Rollitos premium	4.8€
Éxito Dragón	6.3€
Éxito Ten	8.0€
Éxito Miss Bubba Gump	7.5€
Éxito Atún come gamba	8.0€
Éxito Crazy atún	5.9€
Éxito Crazy gamba tempura	5.4€



Nigiris y Sashimis

Nigiri 2 atún + 2 salmón	7.8€
Sashimi 2 atún + 2 salmón	6.4€

Añade + 2.1€

Edamame
Wakame





Miss Sushi

Combos



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€





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€



VEG

100% Vegetal
(16 piezas)

8 Californias Vegano
6 Makis de Aguacate
Ensalada Wakame
Habas de Edamame
12.30€

Noruega Mix
(20 piezas)

8 Tobiko Salmón
8 Californias de Salmón & Aguacate
4 Nigiris de Salmón & Queso
21.30€



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€



Business
(14 piezas)

6 Makis de Salmón
4 Nigiris de Atún
4 Nigiris de Salmón
19.20€



Postres

nuestro lado más dulce

New

VEG

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€



Lemon Pie (por porción)

6.50€



Tiramisú de Té Matcha

con bizcocho impregnado en agua de rosas

5.90€



Franui

Tarrina de frambuesas frescas bañadas en dos chocolate.

Elige entre chocolate con leche o chocolate negro.

7.10€



La Tarta de Mi Abuela (por porción)

6.50€



**Miss Nutella
(6 piezas)
5.20€**

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



**Miss Nutella Fresa
(6 piezas)
5.60€**

**Coulant
de Chocolate**
con salsa de
chocolate negro y
helado de vainilla
7.40€



**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.*

**Cheesecake de
Chocolate Blanco**
con salsa de chocolate
blanco y negro
5.90€

Sabemos
que cuando uno lo pasa
realmente bien

las fotos escasean...

¡Pero no olvides subir
la tuya y etiquetarnos!

¡Nos vemos pronto!



misssushi.es