

99

sushi bar  
& restaurant  
*AtHome*

**COCINA JAPONESA DE VANGUARDIA**

"A UNA DE NUESTRAS EMBAJADORAS MAS FIELES  
E INCONDICIONALES, ALICIA"

**AVANT-GARDE JAPANESE CUISINE**

"TO ONE OF OUR MOST LOYAL AND UNCONDITIONEL  
AMBASSADORS, ALICIA"

## ENSALADAS DEL MAR / SEA SALADS

CON DIFERENTES VARIETADES DE ALGAS  
WITH DIFFERENT TYPES OF SEAWEED

ENSALADA DE ALGAS Y PEPINO  9,20  
CUCUMBER AND SEAWEED

ENSALADA DE ALGAS WAKAME 12,40  
CON SÉSAMO Y SEPIA  
WAKAME SEAWEED WITH WHITE  
SESAME

## TARTARES / TARTARS

TARTAR DE ATÚN MACERADO 35,90  
TUNA TARTAR  
MACERADO AL MOMENTO CON SOJA, ACEITE  
DE OLIVA, WASABI Y CEBOLLETA  
MARINADE WITH SOYA SAUCE, OLIVE OIL,  
WASABI AND ONION

TARTAR DE ATÚN KIMUCHI Y 36,70  
ENSALADA DE ENCURTIDOS  
SPICY TUNA TARTAR  
EN SALSA DE COL CHINA PICANTE  
FERMENTADA, ALGAS WAKAME Y PATATA PAJA  
IN A KIMUCHI SAUCE, WITH WAKAME  
SEAWEED AND POTATO CHIPS

TARTAR DE SALMÓN 30,10  
SALMON TARTAR  
CON MOSTAZA JAPONESA Y ENELDO,  
AGUACATE Y ALGAS  
WITH JAPANESE MUSTARD, AVOCADO AND SEAWEEDS

TARTAR DE CORVINA Y 27,50  
ANGUILA AHUMADA  
CORVINA AND SMOKED EEL  
TARTAR  
CON ARROZ SALVAJE Y SALSA MISO Y YUZU  
WITH RICE AND MISO-YUZU SAUCE

## MAKI SUSHI


CALIFORNIA (8 pzas. / 8 pcs) 22,50  
ROLLO GRANDE DE LANGOSTINO, AGUACATE  
Y PEPINO, CUBIERTO DE SALMÓN  
PRAWN, AVOCADO AND CUCUMBER ROLL  
COVERED WITH SALMON

CALIFORNIA VEGETAL (8 pzas.) 14,10  
CALIFORNIA VEGETABLE (8 pcs)  
ROLLO GRANDE, AGUACATE, ZANAHORIA Y  
PEPINO, CON COBERTURA DE SÉSAMO NEGRO  
LARGE ROLL, AVOCADO, CARROT AND  
CUCUMBER, WITH SESAME  
TOPPING BLACK

ROLLO TEMPLADO DE ANGUILA 24,80  
CRUJIENTE (8 pzas.)  
EEL AND BRIE CHEESE ROLL (8 pcs)  
ROLLO DE ANGUILA, QUESO BRIE Y AGUACATE  
EN PASTA FILO  
EEL, BRIE CHEESE, AVOCADO AND TARE SAUCE

SOFT SHELL CRAB (8 pzas. / 8 pcs) 23,60  
ROLLO DE CANGREJO DE CONCHA BLANDA,  
AGUACATE Y COBERTURA ESPECIAL DE  
FURIKAKE  
AVOCADO AND FURIKAKE

DRAGÓN MAKI (8 pzas. / 8 pcs) 23,20  
ROLLO DE LANGOSTINO TEMPURIZADO EN  
PANKO, BUEY DE MAR Y CUBIERTO POR  
LÁMINAS DE AGUACATE  
BREAD-CRUMBS PRAWN, SEA-CRAB AND  
AVOCADO

HOTATE MAKI (8 pzas. / 8 pcs)  25,30  
SEA URCHIN TEMPURA COCKTAIL  
ROLLO DE PEPINO, AGUACATE, SALMÓN CON  
MOSTAZA JAPONESA, CUBIERTO DE VIEIRA Y  
TOBIKO  
CUCUMBER, AVOCADO, SALMON WITH  
JAPANESE MUSTARD, SCALLOP AND TOBIKO

MATSURI ROLL (8 pzas. / 8 pcs) 26,00  
SEA URCHIN TEMPURA COCKTAIL  
ROLLO DE AGUACATE Y ATÚN PICANTE CON  
SALSA DE JALAPEÑOS Y CRUJIENTE DE ARROZ  
AVOCADO, SPICY TUNA, JALAPEÑO SAUCE  
AND CRUNCHY

MAKI DE BOGAVANTE (8 pzas.) 34,50  
LOBSTER MAKI (8 pcs)  
ROLLO DE BOGAVANTE EN SAKE CON ALGAS  
WAKAME, PEPINO Y YUZU  
WITH SAKE, WAKAME SEAWEED, CUCUMBER  
AND YUZU

HOSOMAKI DE PEPINO 10,40  
CUCUMBER HOSOMAKI

HOSOMAKI DE AGUACATE 10,40  
AVOCADO HOSOMAKI


## SUSHI A LA CARTA / SUSHI Á LA CARTE

2 PIEZAS / 2 PIECES

### NIGIRI SUSHI

AGUACATE AVOCADO	6,40
ATÚN – MAGURO TUNA	10,20
SALMÓN – SHAKE SALMON	9,40
PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA BUTTERFISH WITH TRUFFLE	10,20
LUBINA – SUZUKI SEA BASS	9,30
PEZ LIMÓN – HAMACHI LEMON FISH	10,40
VENTRESCA DE ATÚN – TORO FATTY TUNA	10,80

### NIGIRI SUSHI (TEMPLADO / WARM)

BOLETUS A LA PLANCHA  GRILLED BOLETUS	6,20
ANGUILA ASADA – UNAGI EEL	10,30
VIEIRA TEMPLADA – HOTATE SCALLOP CON MAYONESA DE YUZU WITH YUZU MAYONNAISE	10,80
RODABALLO FLAMBEADO GRILLED FLOUNDER CON ACEITE DE CILANTRO Y MOMIJI OROSHI ITH CORIANDER OIL AND MOMIJI OROSHI	10,20
SALMÓN FLAMBEADO SALMON FLAMBÉ CON LIMA / WITH LIME	10,20
TORO FLAMBEADO FATTY TUNA FLAMBÉ CON TOMATE / WITH TOMATO	11,40

## SASHIMI

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS Y SIN ARROZ  
RAW FISH OR SEAFOOD WITHOUT RICE

SASHIMI VARIADO MIXED SASHIMI	43,50
SASHIMI DE ATÚN TUNA SASHIMI	42,20
SASHIMI DE SALMÓN SALMON SASHIMI	29,90
SASHIMI DE TORO FATTY TUNA SASHIMI	47,40
SASHIMI DE VIEIRA SCALLOP SASHIMI CORTES DE VIEIRA CON CONFITURA DE PIEL DE NARANJA Y PONZU	34,00
CARPACCIO DE HAMACHI LEMON FISH CARPACCIO CORTES DE PEZ LIMÓN EN SALSA DE CÍTRICOS Y SOJA WITH PONZU SAUCE	34,40
USUZUKURI DE LUBINA SEA BASS USUZUKURI CORTES DE LUBINA CON MOJO ROJO Y CHIPS DE YUCA WITH RED MOJO	31,00

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS  
TODO NUESTRO PESCADO A TEMPERATURA INFERIOR A -20 °C  
DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS  
FOLLOWING SPANISH AND EUROPEAN LAWS, WE FREEZE ALL  
OUR FISH UNDER -20 °C DURING 48 HOURS.

99

sushi bar  
& restaurant  
*AtHome*

ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE  
TELÉF. 952 889 151

MARBELLA • MADRID • BARCELONA • ABU DHABI • DUBAI