



SUMPTUORI



MENÚ



UN MENÚ FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

ENTRADAS

KINOKO AGE	Hongos cremini fritos, rellenos de pollo al curry estilo japonés
 EDAMAMES	Frijoles de soya asados, con togarachi y aromatizados al gengibre
CALAMARES FRITOS	Calamar baby en sake, frito en un batter de verduras
SALMÓN KEMURI	Pinchos de dados de salmón al humo de lemon grass y salsa de anguila, con caviar de pez volador y mayonesa spicy
SPICY CRACKS	Chicharrón de camarón con ensalada de spicy atún, salmón o kanikama



ENSALADAS

SUNOMONO	Pulpo laminado y marinado en una salsa de soya dulce con fideos de arroz, wacame y pepino
ENSALADA TOFU	Mezcla de lechugas frescas, tomates cherry, tofu frito, aderezado con vinagreta de soya y ajo



ARROCES

GOHAN	Arroz japonés al vapor
ARROZ FRITO	Arroz frito con huevo, vegetales y soya
YAKIMESHI	Arroz frito acompañado de tu elección de pollo, res, camarón o mixto

SOPAS

UDON Y PATO	Sopa udon de pato confitado en 5 especias y fondo dashi
 MISO	Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wacame y cebollín
 SOPA EDAMAME	Fondo de vegetales, edamames en leche de coco y leche de soya, versátil para degustar fría o caliente

PLATOS FUERTES

SUPREMA DE POLLO GLASEADA EN SALSA TERIYAKI	Pechuga de pollo a la parrilla en salsa de mantequilla teriyaki, con hongos asados y crunch de arroz
 ATÚN KEISUKE	Lomo de atún sellado a la parrilla en esencia de cilantro y jengibre sobre esquites y echalotes dulces
RÓBALO SANSYO	A la parrilla, marinado en sake, servido con chícharos al mirin, salsa de mantequilla miso y terminado con un polvo de sal rosa
 OISHI SALMÓN	Salmón en su crocante piel, en salsa de yogur al curry, suave de patata y esencia de ajonjolí
FILETE DE RES AL SAKE	Filete de res al sake a la parrilla, en BBQ genkai, duxel de shitake y verduras al mirin

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.

 PLATILLO VEGETARIANO

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI




MENÚ



A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.

STARTERS

- KINOKO AGE Fried cremini mushrooms, filled with Japanese-style chicken curry
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and togarachi
- FRIED SQUID Baby squid in sake, fried in vegetable batter
- SALMON KEMURI Smoked lemongrass salmon bites in eel sauce, with flying fish roe and spicy mayonnaise
- SPICY CRACKLINGS Crispy shrimp bites with a spicy tuna, salmon or kanikama salad



SALADS

- SUNOMONO Octopus strips marinated in sweet soy sauce with rice noodles, wakame seaweed, and cucumber
- TOFU SALAD Mix of fresh greens, cherry tomatoes, fried tofu, dressed with soy and garlic vinaigrette

RICE DISHES

- GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce
- YAKIMESHI Fried rice and your choice of chicken, beef, shrimp or mixed

SOUP

- DUCK UDON Udon soup with 5-spice candied duck in a dashi broth
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions
-  EDAMAME SOUP Vegetable and edamame broth with coconut milk and soy milk, delicious cold or warm

MAIN DISHES

- CHICKEN SUPREME IN A TERIYAKI SAUCE GLAZE Grilled chicken breast in teriyaki butter sauce, with roasted mushrooms and crispy rice
-  TUNA KEISUKE Pan-seared tuna steak with cilantro essence and ginger served on corn esquires and sweet shallots
- SEA BASS SANSYO Grilled, marinated in sake, served with mirin peas and miso butter sauce, finished with a dusting of pink salt
-  OISHI SALMON Crispy skin-on salmon in yogurt curry sauce and potato puree, with sesame essence
- SAKE BEEF STEAK Grilled sake beef steak Served with BBQ genkai, minced shiitake mushrooms and mirin vegetables

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.



VEGETARIAN DISH



GLUTEN-FREE DISH



SUMPTUORI



MENŪ
SUSHI BAR



SUSHI BAR

🌱 TATAKI MAKI	Rollo de espárrago sobre una cama de tataki de res marinado en soya
🌱 MASAGO MAKI	Rollo de masago relleno de pepino y atún con una corona de salmón ahumado
🌱 UMI MAKI	Rollo de salmón, masago, camarón y atún
🌱 HORENSO MAKI	Rollo de pepino, aguacate, zanahoria, kampyo forrado de espinaca y germinado de alfalfa
🌱 TORI TERIYAKI MAKI	Rollo de pollo teriyaki y aguacate acompañado de germinados
🌱 SUTEKI MAKI	Rollo de arrachera, aguacate, chiles toreados y ensalada de cangrejo frito en pankó
🌱 SHIRO MAKI	Rollo de salmón, pepino y aguacate, forrado de queso crema y polvo de tocino
🌱 MURASAKI MAKI	Rollo de pepino, aguacate y camarón envuelto en queso y kanikama frito
🌱 SAKE MAKI	Rollo de salmón, pepino, aguacate y espárragos con flameado de queso cabra, salsa de miel y gengibre
🌱 TEKA EBI MAKI	Camarón empanizado y atún fresco con chips de cebolla tempura y mayonesa spicy
🌱 KUDAMONO	Salmón, queso crema y frutas tropicales, en hoja de arroz y salsa de mango y cilantro

SASHIMIS

SALMÓN
TILAPIA
ATÚN
ATÚN HAMACHI

NIGIRIS

TILAPIA
CAMARÓN
UNAGI
PULPO
ATÚN
SALMÓN
HAMACHI

SPICY CHIRASHI BOWL

BOWL DE ARROZ MARINADO CON MAYONESA SPICY,
AGUACATE, ALGA NORI, MASAGO Y CEBOLLÍN

SALMÓN, ATÚN o MIXTO

SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL
ACOMPANAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU
CHILES TOREADOS CON SOYA
🌱 SALSA HARUMAKI
PONZU
SALSA SOYA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.



PLATILLO VEGETARIANO



PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI



MENŪ
SUSHI BAR



MAKIS

- 🍣 TATAKI Asparagus and cucumber roll on a bed of soy-marinated beef tataki
- 🍣 CAPELIN ROE Capelin roe roll stuffed with cucumber and tuna, with a smoked salmon crown
- 🍣 UMI Salmon, capelin roe, shrimp and tuna roll
- 🌱 HORENSO Cucumber, avocado, carrot and kampyo roll, stuffed with spinach and alfalfa sprouts
- TORI TERIYAKI Teriyaki chicken and avocado roll served with sprouts
- SUTEKI Hanger steak, avocado and roasted chilli rolls, with panko-fried crab salad
- 🍣 SHIRO Salmon, cucumber and avocado roll, stuffed with cream cheese and crushed bacon
- MURASAKI Cucumber, avocado and shrimp roll wrapped in cheese and fried kanikama
- 🍣 SAKE Salmon, cucumber, avocado and asparagus roll with melted goat cheese, honey and ginger sauce
- TEKA EBI Breaded shrimp and fresh tuna with onion tempura chips and spicy mayonnaise
- 🍣 KUDAMONO Salmon, cream cheese and tropical fruit wrapped in rice paper, with mango and cilantro sauce

SASHIMIS

SALMON
TILAPIA
TUNA
HAMACHI TUNA

NIGIRIS

TILAPIA
SHRIMP
UNAGI
OCTOPUS
TUNA
SALMON
HAMACHI

SPICY CHIRASHI BOWL

Marinated rice bowl with spicy mayonnaise, avocado, nori seaweed, masago and spring onion

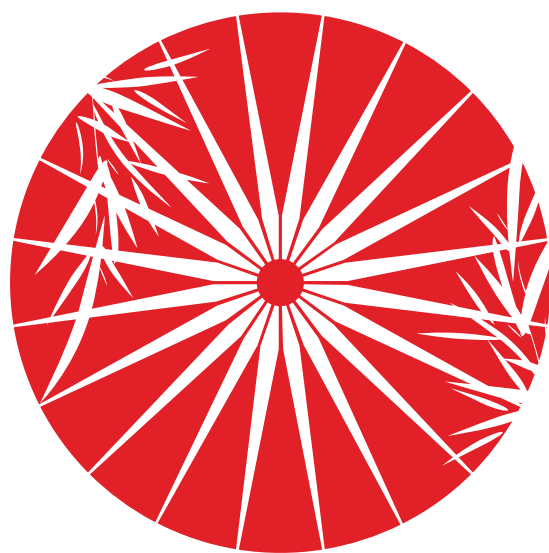
SALMON, TUNA or MIXED

TABLE SAUCES

Our homemade sauces complement our dishes to perfection

TONKATSU TARTAR MAYONNAISE
ROASTED CHILES WITH SOY
🍣 HARUMAKI SAUCE
PONZU
SOY SAUCE

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.



SUMPTUORI





MENŪ
TEPPAYANKI




UN MENU FUSIÓN, DIFERENTE Y CONTEMPORÁNEO BASADO EN COSTUMBRES JAPONESAS.
FUSIONANDO SABORES SIN DEJAR ATRÁS LA TRADICIÓN NIPONA.

ENTRADAS

- KUSHIAGES DE CAMARÓN Brochetas de camarón empanizadas con panko
-   EDAMAMES Frijoles de soya asados, aromatizados al gengibre y togarachi
- GYOZAS De cerdo y vegetales

SOPAS

- BUTA KORI Sopa de pollo y carne de cerdo molido con masala y cilantro, acompañada de crocante de cerdo
-  MISO Fondo dashi, pasta miso y guarnición de tofu, wacame y cebollín

ARROCES


- GOHAN Arroz japonés al vapor
- ARROZ FRITO Arroz frito con huevo, vegetales y soya

TEPPANYAKIS

- RES
- POLLO
- CAMARÓN
- SALMÓN
- PULPO (EN TEMPORADA)
- CALAMAR

SALSAS EN LA MESA

ESTAS SALSAS HECHAS EN CASA SON EL ACOMPAÑAMIENTO PERFECTO DE NUESTROS PLATILLOS

- MAYONESA TÁRTARA CON TONKATSU
- CHILES TOREADOS CON SOYA
-  SALSA HARUMAKI
- PONZU
- SALSA SOYA

EL CONSUMO DE ALIMENTOS CRUDOS PUEDE SER RIESGOSO PARA LA SALUD.

 PLATILLO VEGETARIANO

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN



SUMPTUORI




MENŪ
TEPPAYANKI




A DIFFERENT AND CONTEMPORARY FUSION MENU, INSPIRED BY JAPANESE WAYS.
A MIX OF FLAVORS ROOTED IN JAPANESE TRADITION.

ENTRÉES:

- SHRIMP KUSHIAGES Panko-battered shrimp skewers
-  EDAMAMES Baked soy beans, flavored with ginger and togarachi
- GYOZA Pork and vegetables

SOUP

- BUTA KORI Chicken and ground pork soup with masala and cilantro, served with crispy pork
-  MISO Dashi broth, miso paste, with tofu, wakame seaweed, and scallions

RICE DISHES


- GOHAN Japanese steamed rice
- FRIED RICE Egg-fried rice with vegetables and soy sauce

TEPPANYAKIS

- BEEF
- CHICKEN
- SHRIMP
- SALMON
- OCTOPUS (SEASONAL)
- CUTTLEFISH

TABLE SAUCES

OUR HOMEMADE SAUCES COMPLEMENT OUR DISHES TO PERFECTION

- TONKATSU TARTAR MAYONNAISE
- ROASTED CHILES WITH SOY
-  HARUMAKI SAUCE
- PONZU
- SOY SAUCE

THE CONSUMPTION OF RAW FOOD CAN PRESENT A RISK TO YOUR HEALTH.



POSTRES • DESSERTS

HELADO TEMPURA • TEMPURA ICE CREAM

Helado de vainilla en un choux frito en pasta tempura
Vanilla ice cream on a fried tempura pastry

SAKE BOMB DE CHOCOLATE • SAKE CHOCOLATE BOMB

Bizcocho de chocolate al sake, salsa de chocolate 5 especias y helado de matcha
Sake chocolate cake. With 5-spice chocolate sauce and matcha ice cream

PASTEL CHIZU • CHIZU CAKE

Pastel de queso y chocolate blanco estilo japonés
Japanese-style white chocolate cheesecake

CAMELADO DE CAFÉ • COFFEE PARFAIT

Gelatina de café bañada con crema de café acompañado de frutos rojos con helado de lychee
Coffee jelly in coffee cream, with red berries and vanilla ice cream

ROLLO FRITO DE PLÁTANO • FRIED PLANTAIN ROLL

Sprinroll relleno de plátano y canela en crema de vainilla
Spring roll stuffed with plantain, cinnamon, and vanilla cream

 PLATILLO VEGETARIANO | VEGETARIAN DISH

 PLATILLO LIBRE DE GLUTEN | GLUTEN-FREE DISH