

SAKIZUKE 最後

APERITIVOS

1	7	9
---	---	---

INOUE 井上 | EDAMAME AL JOSPER
Vainas de soja y choclo en batayaki de tomillo.
Soy green beans, corn and thyme batayaki.

4,5€

5	12
---	----

TANAKA 田中 | OSTRA CEBICHERA
Ostra francesa y leche de tigre.
French oyster and leche de tigre.

8€

7	9	12	14	15
---	---	----	----	----

MORIKAWA 森川 | OSTRA PONZU
Ostra francesa, ponzu y huevas de lumpo.
French oyster, ponzu and lumpfish roe.

8€

HOSOGIRI 細切り

SASHIMI | 3 CORTES

10	HAMACHI 鰯 PEZ LIMÓN	12€
10	SUZUKI 鱸 LUBINA SALVAJE	10€
10	SAKE 鮭 SALMÓN NORUEGO	9€
10	MAGURO 鮪 AKAMI DE ATÚN ROJO	12€
12	HOTATE 帆立 VIEIRAS	11€
10	O'TORO 大トロ VENTRESCA DE ATÚN	16€

CEBICHES Y TIRADITOS

<table><tr><td>5</td><td>10</td><td>14</td></tr></table>	5	10	14	MURAKAMI 村上 CEBICHE CLÁSICO Corvina salvaje, leche de tigre clásica, canchita, choclo, texturas de boniato, cebolla morada y aceite de togarashi. Wild croaker, classic leche de tigre, canchita, corn, sweet potato textures, red onion and togarashi oil.	24€					
5	10	14								
<table><tr><td>5</td><td>10</td></tr></table>	5	10	NAKAYAMA 中山 CEBICHE PONJA Láminas de hamachi, calamar crocante, leche de tigre de dashi y huevas de trucha ahumada. Hamachi slices, crispy squid, dashi leche de tigre and smoked ikura.	26€						
5	10									
<table><tr><td>2</td><td>5</td><td>7</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td>10</td><td>14</td><td>15</td></tr></table>	2	5	7	9		10	14	15	YOSHIYAMA 吉山 CEBICHE MAGURO Atún de almadraba, leche de tigre ponzu, aguacate y crujiente de algas. Almadraba tuna, ponzu leche de tigre, avocado and crispy seaweed.	25€
2	5	7	9							
	10	14	15							
<table><tr><td>5</td><td>7</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td>10</td><td>14</td></tr></table>	5	7	9		10	14	KOBAYASHI 小林 TIRADITO DE HAMACHI AL AJÍ AMARILLO Hamachi, leche de tigre de ají amarillo, gel de ponzu y chalaquita. Hamachi, yellow chilli leche de tigre, ponzu gel and chalaquita.	18€		
5	7	9								
	10	14								
<table><tr><td>5</td><td>6</td><td>9</td></tr><tr><td></td><td>10</td><td>12</td></tr></table>	5	6	9		10	12	TAKAHASHI 高橋 TIRADITO SUZUKI & HOTATE Lubina salvaje, vieiras, emulsión de rocoto y wasabi. Wild seabass, scallops, rocoto emulsion and wasabi	25€		
5	6	9								
	10	12								
<table><tr><td>5</td><td>10</td><td>15</td></tr></table>	5	10	15	OSHIRO 大城 TIRADITO DE O´TORO & TRUFA Ventresca de atún, ají amarillo trufado, shizo y guanciale. Tuna belly, truffled yellow chilli, shizo and guanciale.	25€					
5	10	15								
<table><tr><td>5</td><td>7</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td></td><td>12</td><td>14</td><td>15</td></tr></table>	5	7	9	10		12	14	15	SATO 佐藤 TARTAR DE O´TORO Tartar de O´toro, mousse de aguacate, gel ponzu y tapioca crocante. O´toro tartare, avocado mousse, ponzu gel and crunchy tapioca.	21€
5	7	9	10							
	12	14	15							

GUNKAN

6	7	10	14
---	---	----	----

KAWAGUCHI 川口 | AKAMI

Atún rojo y mayo Ponja.

Red tuna and Ponja's mayo.

6€

6	7	9	10	14
---	---	---	----	----

OHARA 大原 | O'TORO

Tartar de ventresca de atún, huevas y uzura.

Tuna belly tartare, salmon roes and uzura.

8€

5	6	7	12
---	---	---	----

NAGATA 永田 | HOTATE

Vieira acebichada y togarashi.

Acebichada style scallop and togarashi.

7€

NIGIRIS | TAKUMI 匠

7 9 10 14	PEZ MANTEQUILLA PACHIKAI	4€	6 7 9 10 12 14 15	HOTATE & CAVIAR	8€
6 7 10 14 15	SALMÓN NORUEGO ABURI	5€	1 9 12 15	VIEIRA TRUFADA	7€
6 7 9 10 14 15	SALMÓN TRUFADO	5€	6 7 8 9 11 14	CARABINERO KANI	8€
5 10	PERUCHO DE ATÚN	5€	6 9	WAYGU A5 A LO POBRE	8€
7 9 10	ATÚN Y FOIE GRASS	6€	6 7 9 15	WAYGU A5 MISO YEMAS	8€
5 6 7 9 10 12 14	O ´TORO HOTATE & UNAGI	7€	2 6 7 9 10 14	CRISPY RICE DE SALMÓN	5€
6 7 9 10 14 15	O ´TORO, TRUFA & FOIE	8€	2 6 7 9 10 14 15	CRISPY RICE DE ATÚN	5€
1 7 10 14	ANGUILA, FOIE Y MANZANAS	6€	2 9	CRISPY RICE WAYGU A5	8€

1 Lácteo, 2 Gluten, 3 Frutos Secos, 4 Cacahuete, 5 Apio, 6 Huevo, 7 Soja, 8 Mostaza, 9 Sésamo, 10 Pescado, 11 Crustáceo, 12 Molusco, 13 Altramuces, 14 Sulfitos, 15 Setas, 16 Frutos Rojos.

ZENSAI 前菜

ENTRADAS CALIENTES

1	2	5	7	10
				11

YOSHIKAWA 吉川 | GYOZAS DE CENTOLLO Y GAMBÓN

Centollo y gambas, bisqué de crustáceos y aire de parmesano.
Spider crab and prawns, crustacean bisque and parmesan air.

11€

2	7	11
---	---	----

HIROSE 広瀬 | GYOZAS MAR Y TIERRA

Rellenas de cerdo ibérico y langostinos, y salsa ponzu.
Filled with iberian pork and prawns, and ponzu sauce.

13€

1	2	6	9
			11

TANIMOTO 谷本 | SOFT SHELL CRAB BAO

Cangrejo furai, salsa criolla de wakame y tártara de rocoto.
Tempurized crab, wakame criollita and rocoto tartara sauce.

9€

1	2	7	9
		12	14

TAKAYAMA 高山 | BAO DE CHICHARRÓN

Panceta ibérica glaseada al Josper, encurtidos y texturas de boniato.
Iberian pork glazed in Josper, pickles and sweet potato textures.

8€

1	6	12
---	---	----

MIZUSHIMA 水島 | PULPO AL JOSPER

Pulpo al Josper, milhojas de patata y katsuobushi.
Grilled Octopus, potato millefeuille, and katsuobushi.

17€

1	10
---	----

OKUMURA 奥村 | ANTICUCHO PEZ MANTEQUILLA

Pez mantequilla a la brasa, salsa de choclo y chimi nikkei.
Grilled butterfish, corn sauce and nikkei chimi.

17€

1	2	6	7
	8	9	14

YOSHIDA 吉田 | KATSU SANDO DE CERDO IBÉRICO

Presa ibérica, brioche, coleslaw, tonkatsu y karashi.
Iberian dim, brioche, coleslaw, tonkatsu and karashi.

14€

2

MURAYAMA 村山 | GYUKATSU PONJA

Wagyu A5 estilo katsu, salsa de curry de ramen, huevo onsen y kizami.
A5 Wagyu katsu style, ramen curry sauce, onsen egg and kizami.

39€

SAIGO 最後

PRINCIPALES

1	2	10
		14

HAYASHI 林 | SHIROMI A LA BRASA

Lubina salvaje, texturas de alcachofa, bimi tempura, batayaki de yuzu-miso.
Wild seabass, artichoke textures, grilled bimi, and yuzu-miso batayaki.

27€

1	2	6
	7	11

OGATA 尾形 | ARROZ CONCOLON DE CIGALA

Cigala y gambas batayaki, y alioli.
Grilled crayfish and batayaki prawns, and alioli.

26€

1	2	7	9
		11	14

SHIMIZU 清水 | UDON DE LANGOSTINOS TIGRE

Langostinos tigre al jasper, udón, salsa de crustáceos y ramen.
Grilled tiger prawns, udon, crustacean sauce and ramen.

32€

6	7	9
		14

MAEDA 前田 | YAKIMESHI PONJA

Arroz al wok, costillas cocidas a baja temperatura y salsa tonkatsu.
Wok rice, low temperature cooked ribs and tonkatsu sauce.

24€

1	15
---	----

OTSUKA 大塚 | WAGYU A5 AL JOSPER

Acompañado de puré trufado y rocoto carretillero.
Served with truffled mashed potatoes and rocoto carretillero.

55€

1	2	7	9	12
			14	15

ISHIDA 石田 | LOMO SALTADO

Solomillo al wok, cebolla roja, tomate, setas, salsa de ostras y soja.
Wok sirloin steak, red onion, tomato, mushrooms, oyster sauce and soy.

26€

MAKIS

2	6	7	9	10
			11	14

HAMAMOTO 濱本 | ANTICUCHERO

Ebi furai y aguacate, cubierto de hamachi y salsa anticuchera.

Ebi furai and avocado, covered with hamachi and anticuchera sauce.

14€

2	6	7	9	10
				14

KINOSHITA 木下 | SALMÓN ACHORAO

Sakana furai y aguacate, tartar de salmón y emulsión de rocoto.

Fish and avocado, salmon tartare and rocoto emulsion.

13€

6	7	9
	10	14

TANIGUCHI 谷口 | PONJA

Atún rojo de almadraba, aguacate, mayo Ponja y negui.

Red almadraba tuna, avocado, Ponja's mayo and negui.

14€

2	6	7	9	10
			11	13

SAKATA 坂田 | TARTAR

Maki tempurizado, ebi furai y aguacate, tartar de atún y mayo Ponja.

Tempurized maki, ebi furai and avocado, tuna tartare and Ponja's mayo.

15€

2	5	6	7	9
		10	11	13

IWASAKI 岩崎 | ACEBICHADO

Ebi furai y aguacate, cubierto en atún y salsa acebichada.

Ebi furai and avocado, covered in tuna and acebichada sauce.

14€

BETSU BARA 別腹

1	2	6
		16

Creme Caramel

9€

Flan, caramelo de jengibre y cítricos.

Caramel Custard, ginger caramel and citrus.

1	2	6
		14

Tarta de Queso & Lúcura

12€

Tarta de queso y lúcura, salsa de chocomiso y helado de vainilla.

Cheese and lucuma cake, chocomiso sauce and Vanilla ice cream.

1	2	6
		9

Yuzu Pie

10€

Galleta de sésamo, curd de yuzu, merengue y helado de chocolate blanco y jengibre.

Sesame seed biscuit, yuzu curd, meringue, and white chocolate and ginger ice cream.

1	2	6
	16	9

Suspiro de Chirimoya

10€

Manjar de chirimoya y merengue italiano.

Custard apple manjar and Italian meringue.