

## SUSHI

### Makis: 8 piezas

Salmón ahumado	<b>8,50 €</b>
Atún	<b>11,00 €</b>
Tartar de atún	<b>11,00 €</b>
Surimi	<b>6,00 €</b>
Salmón fresco	<b>9,00 €</b>
Vegetal	<b>6,00 €</b>
Tempura	<b>7,00 €</b>

### Nigiris: 2 piezas

Pez mantequilla con esencia de cítricos	<b>3,50 €</b>
Atún al aceite de Jamón Ibérico	<b>4,30 €</b>
Pulpo a la gallega	<b>3,50 €</b>
Langostino	<b>3,50 €</b>
Pez Limón al limón	<b>3,50 €</b>

## ENTRANTES

Ensalada de pollo macerado  
con cítricos, brotes tiernos y vinagreta  
agridulce, dentro de una cúpula  
crujiente de sésamo y amapola

**11,00 €**

Ensalada de pepino y  
zanahorias con vinagreta  
de sake espumoso, soja  
y aceite de sésamo

**8,00 €**

Copa de Tartar de tomate  
y aguacate, con helado de apio  
y lima, con gotas de aceite picual

**7,50 €**

Crujientes cilindros de Confit de pato,  
envueltos en pasta de arroz  
con jugo de tamarindo

**12,50 €**

Verduras en tempura  
con reducción de soja y miel

**7,50 €**

Berenjena crujiente en salsa de Miso  
con chip de boniatos

**6,60 €**

Ensalada de algas wakame  
con pimientos y gulas

**9,00 €**

# AKIRA

*Japanese Cuisine*



## **WOKS, CARNES Y PESCADOS**

Tataky de atún rojo, sobre  
algas wakame

**24,00 €**

Pez mantequilla a la parrilla,  
con toque de curry

**20,00 €**

Pez limón con verduritas  
y jugo de miso y lima

**33,00 €**

Tataky de presa ibérica

**17,00 €**

Sashimi de ternera (Wayu)

**33,00 €**

Costillar de Ternera marinado con soja  
y asado a baja temperatura

**19,00 €**

Brocheta de Pollo teriyaki

**15,00 €**

## **POSTRES**

Sushi de Arroz con leche  
de Coco con gelatina de Mango  
y helado de Violeta

**5,50 €**

Sorpresa de Sandía Marinera

**5,80 €**

Mascarpone con topitos  
de Gominolas naturales

**7,00 €**

Fusión de postre y coctelería

**6,50 €**

# AKIRA

*Japanese Cuisine*