



CRUDO

Usuzukuri de salmón soasado, mostaza japonesa y miso	15€
Usuzukuri of roasted salmon, Japanese mustard and miso	
Usuzukuri de hamachi japonés, ponzu, jalapeños y ajo	22€
Usuzukuri of Japanese hamachi, ponzu, jalapeños and garlic	
Tartar de atún rojo al estilo japonés	24€
Japanese-style bluefin tuna tartare	

MAIN COURSES

Presa de Black Angus a la brasa con verduritas al wok	29€
Grilled Black Angus with wok-cooked vegetables	
Black cod marinado en miso blanco	32€
Black Cod marinated in white miso	
Pollo a la brasa al estilo peruano	16€
Peruvian-style grilled chicken	
Salmón a la brasa, teriyaki y verduras	16€
Grilled salmon, teriyaki and vegetables	
Atún rojo a la brasa con mango sweet chili	24€
Grilled bluefin tuna with mango sweet chili	

SHUSHI

MAKIS

Maki gamba frita, aguacate y spicy mayo	15€
Fried shrimp, avocado, spicy mayo maki	
Maki salmón y aguacate	14€
Salmon and avocado maki	
Kappa Maki (pepino y aguacate)	10€
Kappa Maki (cucumber and avocado)	
Pelican Fresh Roll	15€
Pelican Fresh Roll	
Maki spicy tuna	16€
Maki spicy tuna	
Maki en tempura con spicy salmon	16€
Tempura maki with spicy salmon	
Variado de makis	32€
Assorted makis	

NIGIRIS

Nigiri de Akami	9€
Akami nigiri	
Nigiri de Chutoro	9€
Chutoro nigiri	
Nigiri de Salmón Aburi	7,5€
Aburi salmon nigiri	
Nigiri de caballa marinada (Saba)	7€
Marinated mackerel nigiri (Saba)	
Nigiri de Anguila (Unagi)	8€
Eel Nigiri (Unagi)	
Crispy tuna nigiri	8€
Crispy tuna nigiri	
Nigiri de Black Angus	8€
Black Angus nigiri	
Variado de nigiris	24€
Assorted nigiris	

POSTRES

Babá al ron caliente y crema Chantilly	8€
Baba with hot rum and Chantilly cream	
Chocomiso	8€
Chocomiso	

Pink Pavlova de frutos rojos	8€
Pink Pavlova with red berries	
Mochi	2,5€
Mochi	
Torrija de brioche	7€
Brioche french toast	

vino blanco

RÍAS BAIXAS		
Quinta de Couselo		26€
Terras Gauda		25€
Pazo de San Mauro		27€

RUEDA		
Rantamplán		22€
José Pariente		24€
Naia		22€

CASTILLA Y LEÓN		
Finca Caraballas (Verdejo)		28€
Cantayano (Verdejo)		24€

VALDEORRAS (Godello)		
O Luar Do Sil Sobre Lías		32€
Valdesil		30€

BIERZO (Godello)		
Para Muestra un Botón		25€

ALICANTE		
Pureza		28€
Arbui		33€
Les Freses		23€

vino rosado

Victoria (José Pariente)		24€
Le Pas du Moine (Provenza)		28€
Barton & Guestier Côtes de Provence		32€

otras uvas

Gustave Lorentz (Alsacia-Riesling, blanco)		26€
Barton & Guestier (Chardonnay, blanco)		35€
Barton & Guestier (Syrah-Garnacha, tinto)		33€

prosecco

Afra (rosé) (Perlage)		35€
Canah (brut) (Perlage)		35€

vino tinto

RIBERA DEL DUERO		
Pago de los Capellanes (roble)		28€
Pago de los Capellanes (crianza)		36€
Nobbis (roble)		26€
Cair de la Aguilera (roble)		30€
Matarromera (crianza)		40€
Conde de San Cristóbal (crianza)		32€

RIOJA		
Luis Cañas (crianza)		25€
Anza (crianza)		35€
Marqués de Vargas (reserva)		40€

CASTILLA Y LEÓN		
Abadía Retuerta Selección		48€
Mauro		60€

ALICANTE		
Giró de Abargues		40€
Arbui		26€
Delit		30€

ARGENTINA		
Terrazas de los Andes (Malbec)		32€

cava

Kripta Agustí Torelló (brut nature)		45€
Segunyola (brut nature)		38€

champagne

Emile París (brut)		50€
Moët Chandon Brut Imperial		70€
Champagne Grand Vintage 2012		90€
Bollinger		130€
Veuve Clicquot		100€
Ruinart Blanc de Blancs		120€
Laurent-Perrier Cuvée Rosé		160€
Krug Grande Cuvée		400€
Dom Pérignon Vintage		260€