

# Para empezar

## · Ostras & Caviar ·

L'Amélie Cocktail 10  
natural o salsa ponzu

Nº2 Spéciale de Claire 12  
quisquilla e ikura

Nº1 Spéciale de Claire frita 15  
salsa tártara y tonkatsu

Caviar el Tibet Oscietra 120  
lata de 50 gm

Caviar el Tibet Beluga 150  
lata de 50 gm

## · En frío ·

Coral de centollo y buey ahumado 20  
yuzu kosho, kimizu y pepino

Tartar de bogavante azul 45  
salsa de coral

Tartar de atún 42  
caviar o trufa de temporada

Centollo yuzu 32  
gelatina toşazu y junsai

Nagaimo 18  
uvas de mar e ikura

Ensalada Mituru 32  
anguila, myoga y toşazu

Ensalada Hannah 18  
brotes frescos, verduras y salsa ume

Ohitashi 16  
verduras marinadas en dashi

## · En caliente ·

Hígado de rape 18  
ponzu y daikon cress

Flan salado · Chawanmushi 14  
al vapor con ingredientes del día

Tataki de trucha salvaje ahumado 22  
ikura y ponzu

Tataki de hamachi 26  
salsa de sésamo y myoga

## · Sopas ·

Nimonowan 14  
estilo Kioto con ingredientes de temporada

Sopa de miso 12  
almejas y mizuna

Ichiban dashi 9  
mitsuba y yuzu

# Sashimi & Sushi

## · Sashimi ·

Sashimi omakase mariscos y pescados variados del día	120
Atún salvaje de aleta azul moriawase distintos cortes acompañado de caviar	75
Kaisen moriawase surtido de mariscos	90
Usuzukuri pescado blanco del día	45
Sashimi moriawase · 21 cortes 7 tipos de pescado y marisco	80
Sashimi moriawase · 15 cortes 5 tipos de pescados y marisco	54
Sashimi moriawase · 9 cortes 3 tipos de pescados y marisco	42

## · Nigiri ·

Cigala	19
Bogavante Azul	20
Quisquilla	15
Carabinero	16
Vieira	6
Gamba Roja	26
Calamar	6
Akami	9
Chutoro	10
Otoro	11
Hamachi	6
Dorada	5.5
Trucha	7.5
Caballa	6

## · Al carbón ·

Chutoro	11
Otoro	12
Toro Padrón	15
Hamachi	7
Trucha	8
Caballa	7
Vieira	7
Anguila Kabayaki	10
Anguila Shirayaki	10

## · De wagyu ·

Hoba miso	18
Yuzu kosho	18
Tradicional	18

## · Premium Toppings ·

Caviar · Del Tibet Oscietra	16
Trufa · De temporada	14
Erizo de mar · Galicia	SM

## · Encurtidos ·

Baby pepinos chili amazu	6
Berenjena salsa ume y shiso	7
Iburigakko · Daikon ahumado con madera de roble	8
Surtido de encurtidos nukazuke	15

## · Gunkan ·

Ikura	12
Almejas de carril	12
Centollo y buey	14
Quisquilla	16
Bogavante miso	20
Erizo de mar	SM

## · Maki ·

Chutoro	28
Caballa Jengibre	20
Centollo y buey	28
Cigalas tempura	36
Trucha salvaje	26
Bogavante azul	34

## · Futomaki ·

Toro · Anguila, tamago y vieira	42
Pescado blanco · Toro e ikura	40

## · Temaki ·

Negitoro cebollita china y sésamo	18
Anguila pepino katuramuki	20
Centollo y buey de mar kimizu y cebollino	22
Bogavante azul coral y zumo de sudachi	26
Vieira flambeada con ponzu	17
Trucha cebollita china y sésamo	16
Erizo de mar shiso	SM

# Al carbón

## · Wagyu A5 ·

Ahumado 110  
salsa sukiyaki y wasabi

Tataki 110  
verduras y salsa ponzu

Hoba Miso 110  
piñones y moromi miso

## · Aves ·

Pechuga de pato 35  
puré de calabaza ahumado

Pollo Picantón 24  
marinado en miso y cítricos

Contramuslo de pollo de corral 26  
sansho y salsa tare

## · Pescados ·

Lubina con escamas crujientes 34  
katsuobushi y sudachi

Bacalao negro 38  
marinado en miso durante tres días

Parpatana de hamachi 32  
escamas de sal y sudachi

## · Anguila ·

Unagi kabayaki 45  
anguila al carbón bañada en salsa  
de su propia espina e hígado

Unagi shirayaki 45  
anguila al carbón bañada  
en sake y alga kombu

## · Verduras ·

Okra 16  
katsuobushi

Pimientos del padrón 16  
salsa tare y sansho

Setas de temporada SM  
kimizu y wasabi

Bimi 15  
mostaza y salsa de soja

## · Tempura ·

Bogavante azul tendashi	65
Salmonete escamas crujientes	42
Cigalas · 3 uds escamas de sal y sudachi	70
Pescado blanco aonori-ko	26
Calamar crujiente bubu arare	28
Verduras de temporada selección de verduras del día	21
Carabineros · 3 uds tendashi	48
Presa tonkatsu salsa de manzana y mostaza	38

## · Arroz ·

Kani meshi · Arroz caldoso centollo, coral y huevo campero a baja temperatura	32 pp.
Wagyu A5 sukiyaki hervido en salsa especial con trufa	60 pp.
Bogavante azul mantequilla y kuro shichimi	48 pp.
Ventresca de hamachi ikura y mizuna	30 pp.
Unagi · Anguila kabayaki kinshi tamago y sansho	38 pp.
Tai Meshi · Dorada jengibre, dashi y mitsuba	26 pp.
Setas de temporada kuzu dashi y jengibre	SM pp.

Los arroces son para mínimo dos personas, el precio indicado en la carta es por persona y su preparación supone unos 45 minutos de espera.