

COCINA JAPONESA

JAPANESE CUISINE



CLÁSICOS ROLL 8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

YASAI ROLL 19

Aguacate, espárrago verde, daikon takuan, tomate deshidratado y pepino cubierto con rabano y salsa goma dressing.

Avocado, green asparagus, daikon takuan dried tomato and cucumber covered with radish and goma dressing.

Avocado, grüner spargel, daikon takuan getrocknete tomate und gurke bedeckt mit radieschen und goma dressing.

CALIFORNIA ROLL 20

Surimi, aguacate, pepino, cubierto de tobiko y salsa de mayo picante.

Surimi, avocado, cucumber, covered in tobiko and spicy mayo sauce.

Surimi, avocado, gurke verdeckt mit tobiko und scharfer mayo.

NEW YORK ROLL 22

Salmón, aguacate y cubierto en sésamo.

Salmon, avocado and covered in sesame.

Lachs, avocado und bedeckt in sesam.

PHILADELPHIA ROLL 23

Salmón, aguacate, cubierto de sésamo.

Salmon, avocado, covered with sesame.

Lachs, avocado, bedeckt mit sesam.

SPICY TUNA ROLL 26

Atún, aguacate, cubierto con Shichimi y salsa Mayo picante.

Tuna, Avocado, covered with Shichimi and Spicy Mayo Sauce.

Thunfisch, Avocado, verdeckt mit Shichimi und scharfer Mayo Sosse.

ROLL ESPECIALES 8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

DRAGÓN ROLL 30

Cubierto de atún, salmón y lubina con espárrago verde y cebollino, salsa de mayo picante & teriyaki.

Topped with tuna, salmon, and sea bass, accompanied by green asparagus and chives, with spicy mayonnaise sauce and teriyaki.

Bedeckt mit Thunfisch, Lachs und Seebarsch, dazu grüner Spargel und Schnittlauch, mit scharfer Mayonnaise-Sauce und Teriyaki.

ROLL DE BOGAVANTE 39

Bogavante, aguacate, queso Philadelphia, cobertura de salmón flambeado, con alga de Wakame, salsa Teriyaki y salsa Goma Dressing.

Lobster Roll with avocado, Philadelphia cream cheese, covered in flambéed salmon and Wakame, topped with Teriyaki and Goma Dressing.

Hummer Rolle mit Avocado, Philadelphia Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs, Wakame Algen, Teriyaki und Goma Dressing.

EBI TEN ROLL 26

Langostino en panko, aguacate cubierto con sesamo blanco y salsa sweet chili

Panko shrimp, avocado topped with white sesame, and sweet chili sauce.

Garnelen in Panko, Avocado bedeckt mit weißem Sesam und Sweet-Chili-Sauce.

FUTURAMA ROLL 28

Langostino en panko, aguacate, cubierto de salmón flambeado, salsa mostaza, miel y crema pepinillos agri dulce.

Ebi prawn in panko, avocado, covered with flambéed salmon, honey & mustard and sweet-sour gherkin cream.

Ebi Garnele im Panko, Avocado, verdeckt mit flambiertem Lachs, Honig-Senf und süß-saure essiggurkecreme.

WAGYU ROLL 42

Foie Gras, esparrago verde y seta shitake marinado en Yakisoba, cubierto con solomillo de wagyu y salsa Unagi y Teriyaki.

Foie Gras, green asparagus and shitake mushroom marinated in Yakisoba covered with flambéed Wagyufilet and Unagi and Teriyaki sauce.

Foie Gras, Grüner Spargel mit Shitake Pilz mariniert in Yakisoba flambiert mit Wagyufilet und Unagi and Teriyaki sauce.

UNAGI ROLL 28

Salmón en tempura con aguacate, cubierto con anguila marinado en salsa Unagi.

Salmon in tempura with avocado covered with smoked eel marinated in Unagi sauce..

Lachs in Tempura mit Avocado bedeckt mit gerüchertem Aal in Unagisauce.

SUSHI TEMPURIZADO EN PANKO

8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Crispy Roll  30

Pollo rebozado con pera al vino tinto, espárrago y salsa Teriyaki.
Fried chicken breast, green asparagus with seasoned pear in red wine and Teriyaki.
Gebackenes Hähnchen Brust grüner Spargel mit eingelegter Birne in Rotwein und Teriyaki.

Crunch de salmón    29

Aguacate, queso Filadelfia y Salsa dulce picante.
Salmon Crunch: Avocado, Philadelphia cream cheese and sweet & sour chili sauce.
Lachs Crunch: Avocado, Philadelphia Frischkäse und Süß Sauer Sosse.

Uramaki atún tempura    30

con mango, menta, espárrago verde y salsa Unagi
Tuna with mango, mint, green asparagus and Unagi sauce
Thunfisch mit Mango, Minze, grünem Spargel und Unagi Sosse

Nudos Roll     32

Langostino, salmón, aguacate, rúcula, parmesano mayonesa de Wasabi y salsa Unagi.
Ebi Prawn, salmon, avocado, rucula, parmesano with Wasabi mayonnaise and Unagi sauce.
Ebi Garnele, Lachs, Avocado, Rucula und Parmesan mit Wasabi Mayo und Unagi Sosse.

MAKIS

8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Pepino / Cucumber / *Gurke* 12

Aguacate / Avocado / *Avocado* 13

Salmón / Salmon / *Lachs*  14

Atún / Tuna / *Thunfisch*  16

Salmón, aguacate y queso philadelphia   18

Salmon, avocado and cheese Philadelphia.
Lachs, avocado und käse Philadelphia.

NIGIRIS

2 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Salmón / Salmon / *Lachs*  5

Lubina / Seabass / *Wolfsbarsch*  5,50

Ebi langostino / Ebi Prawn / *Ebi Garnele*  6

Atún / Tuna / *Thunfisch*  7

Unagi / Eel / Aal / *Anguila*   6,50

Wagyu con Caviar / with Caviar / *mit Caviar*  28

8 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Salmón, Atún, Lubina, Anguila  25

Salmon, tuna, yellowtail, eel / *Lachs, Thunfisch, Gelbschwanz, Aal*

SASHIMI

5 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Salmón / Salmon / *Lachs*  12

Lubina / Sea bass / *Wolfsbarsch*  13

Ebi langostino / Ebi Garnele / *Ebi Prawn*  12

Atún / Tuna / *Thunfisch*  14

Unagi Anguila / Eel / Aal  14

10 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Atún y salmón / Tuna and salmon / *Thunfisch und Lachs*  25

Ebi langostino y Unagi / Ebi prawn and eel / *Ebi Garnele und Aal*   25

20 PIEZAS / PIECES / STÜCKE

Atún, salmón, lubina y langostino   40

Tuna, salmon, sea bass and Ebi Prawn. / *Thunfisch, Lachs, Wolfsbarsch und Ebi Garnele.*



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS

TIRADITO

Tiradito de Salmón 28

con vinagreta ahumada de naranja y sofrito

Salmon with smoked vinaigrette, orange and spring onions

Lachs, geräucherte Vinaigrette und Frühlingszwiebel

Tiradito de atún 28

Atún, Shichimi, vinagreta de yuzu con cebollino

Tuna, Shichimi, Yuzu vinaigrette and chives

Thunfisch, Shichimi mit Yuzu Vinaigrette dazu Schnittlauch

Tiradito de Wagyu 41

Wagyu con vinagreta de ponzu, trufa y sofrito.

Wagyu with ponzu vinaigrette, truffle and spring onions.

Wagyu in Ponzu Vinaigrette, Trüffel und Frühlingszwiebel

OMAKASE MORIAWASE

Selección del chef / chefs selección / Chefs Auswahl

12 Piezas / Pieces / Stücke 30

Roll, Nigiris & Sashimi

16 Piezas / Pieces / Stücke 38

Roll, Nigiri, Sashimi & Makis

24 Piezas / Pieces / Stücke 60

Roll, Maki Nigiris & Sashimi, Futurama

30 Piezas / Pieces / Stücke 70

Roll, Nigiris, Sashimi & Maki in Tempura.

40 Piezas / Pieces / Stücke 90

Roll in Panko, Nigiris, Sashimi, Makis & Classic Roll

Moriawase (4/6 Per.) 320

Rolls, Makis, Nigiris, Sashimi, Ceviches, Tatakis and Roll in Panko.

CALIENTE JAPONÉS

Hot Japanese Dishes · Warme Japanische Gerichte

Sopa de miso con tofu & alga wakame seca 16

Miso with Tofu soup & Dried Wakame Seaweed.

Miso Suppe mit Tofu & getrocknete Wakame Algen.

Gyosas de pollo, verdura frita y salsa Ponzu (5 u.) 18

Dumplings with chicken & vegetables accompanied with Ponzu sauce. (5 P)

Teigtaschen mit Hünchen & Gemüse dazu Ponzu Sosse. (5 Stücke)

Gyosas de langostino con salsa dulce picante (5 u.) 18

Dumplings of prawn with sweet chilli sauce. (5 Pieces)

Teigtaschen aus Granelen mit Süß Scharfe Sosse. (5 Stücke)

Gyosas de verdura con Goma Dressing 18

Dumplings of vegetable with Goma Dressing sauce. (5 Pieces)

Teigtaschen aus Gemüse mit Goma Dressing Sosse. (5 Stücke)

Langostino envuelto en Panko (5 piezas) 35

con salsa dulce picante. / Prawn enrolled in Panko with sweet chilli sauce.

Garnele in Panko paniert mit süßer Chilisauce.

Edamame con aceite de sésamo mixto, sal y soja 16

Edamame with sesame oil, mixed with salt and soya sauce.

Edamame mit Sesam Öl, gemischt mit salz und soya sosse.

Edamame con aceite de trufa y Parmesano 18

Edamame with Truffleoil and Parmesan / *Edamame mit Trüffelöl und Parmesan*

Bacalao negro al estilo Mar de Nudos 48

Marinado 48h en Miso con salsa Miso-Sake.

Black cod Mar de Nudos style marinated 48 in Miso served with Miso-Sake.

Schwarzer Kabeljau Mar de Nudos style mariniert 48h in Miso dazu Miso-Sake.



CRUSTACEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS

CEVICHES & TÁRTAROS

BARRA DE CRUDOS / RAW BAR

Tártaro de atún 35

con sésamo, aguacate plátano macho con salsa Ponzu.

Tuna tartar, sesame, avocado, crispy banana in Ponzu sauce.

Tartar vom Thunfisch, Sesam, Avocado knusprige Banane mit Ponzu sauce.

Tártaro de salmón 30

con aguacate, cebolla, pimienta, plátano crujiente, sésamo y goma Dressing.

Salmon tartar with avocado, onion, pepper, crispy banana, sesame and goma Dressing.

Tartar von Lachs mit Avocado, Zwiebel, Paprika, knusprige Banane, Sesam und Goma Dressing.

Ceviche de Atún 35

Cebolla, pimientos, cilantro, aguacate, ajo, sésamo, limón y plátano crujiente.

Onion, pepper, coriander, avocado, garlic, sesame, lemon and crunchy banana.

Zwiebel, Paprika, Koriander, Avocado, Knoblauch-Öl, Sesam, Zitrone und Knusprige Banane.

Ceviche de Gambas 35

Cebolla roja, lima, Shichimi (picante). / Red onion, lime, Shichimi (spicy).

Rote Zwiebel, Limette, Shichimi (scharf).

Ceviche de Lubina 30

Cebolla, pimientos, cilantro, sal, lima, maíz, aceite de ajo y crujiente de plátano macho sésamo mixto.

Ceviche of sea bass, onion, bell peppers, coriander, sesame, lime, garlic oil and crunchy green banana.

Ceviche aus Wolfsbarsch, Paprika, Koriander, Sesam, Limette,

Knoblauch-Öl und Knusprige Banane.

Ceviche de Salmon 30

Tomate cherry, cebolla roja, cilantro, mango y leche de Tigre (picante).

Ceviche os salmon, tomato cherry, red onion, coriander, mango and Tigers milk (spicy).

Ceviche aus Lachs, Cherrytomaten, Rote Zwiebel, Koriander, Mango, und Tigersmilch (scharf).

Tataki de atún cubierto con sesamo mixto 32

Ponzu, Goma Dressing y Teriyaki con ensalada de wakame, daikon, zanahoria y mango.

Tuna tataki coated with mixed sesame, Ponzu, Goma dressing, and teriyaki, served with wakame salad, daikon, carrot, and mango.

Tataki vom Thunfisch, bedeckt mit gemischtem Sesam, Ponzu, Goma-Dressing und Teriyaki, serviert mit Wakame-Salat, Daikon, Karotte und Mango.

Ensalada Wakame 20

con zanahoria, remolacha, aguacate con salsa goma Dressing y Ponzu.

Wakame seaweed salad with daikon, carrots, avocado, ponzu and goma Dressing.

Wakame Algen Salat mit Daikon, Karottenstreifen, avocado, Ponzu und Goma Dressing sauce.

To ensure safety against Anisakis bacteria, all seafood served is subjected to strict handling and preparation protocols. Fish intended to be eaten raw or undercooked is frozen at a regulated temperature to eliminate any bacterial presence, in line with food safety standards. Our kitchen maintains rigorous procedures to guarantee high-quality and safe dining experiences.”



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN



SÉSAMO
SESAME



FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



GLUTEN
GLUTEN



HUEVO
EGG



PESCADO
FISH



MOLUSCOS
SHELLFISH



MOSTAZA
MUSTARD



APIO
CELERY



CACAHUETES
PEANUTS



LÁCTEOS
MILK



SULFITO
SULPHITE



SOJA
SOYA



ALTRAMUCES
LUPINS

POSTRES / DESSERTS



Millhojas con ganache de chocolate blanco, Coulis de fruta y helado de frambuesa.

Puff pastry with white chocolate, culis of fruit and raspberry icecream.
Blätterteig mit weiße Schokolade, culis aus Frucht und Himbeer-Eiscreme.

18



Panna cotta de coco mango y fruta de la pasión con Peta Z de chocolate.

panna cotta of coco with mango and passionfruit and crispy chocolate.
*Panna Cotta aus Kokosnuss mit Mango und Maracuja dazu knusper
Schokolade.*

18



Crème brûlée con helado de chocolate praliné

Crème brûlée with praline icecream
Crème brûlée mit Pralinen-Eis.

18



Crêpe Suzette flambeado con naranja y Grand Manier (Min 2 per. / P.p.)

Crêpe Suzette, flambéed with orange and Grand Marnier
Crêpe Suzette, flambiert mit Orange und Grand Marnier.

25



Coulant de chocolate con helado de vainilla (min. 20min)

Chocolate coulant with vanilla ice cream.
Schokoladen-Coulant mit Vanille-Eis.

18



Banoffee Mar de Nudos

18



Tiramisú Mar de Nudos

18



Variación de quesos

Cheese board / *Käse-Variation.*

23

* PREGUNTE POR NUESTROS VINOS DULCES DE POSTRE

Ask for our dessert wines / *Fragen sie nach unseren dessertweinen*