

CONTRADICIÓN

Para **compartir**

Nuestra pizarra de quesos afinados en casa con transparencias de frutas.	9,50€
El plato de jamón ibérico COVAP alta expresión.	22,00€
Tomate bueno partido con ventresca de atún y aove.	8,00€
Un Gofre de foie, cremoso de maíz, vainilla y gel de coco. (Unidad)	4,50€
Ensalada estilo César con pollo crujiente Senshoku.	11,00€
Alcachofas templadas, queso trufado y pimientos caramelizados. (Unidad)	5,50€
Langostinos crocantes con albahaca y bearnesa de estragón.	8,00€
Pulpo braseado con mantequilla de trufa blanca y contrastes ácidos.	15,00€
Un clásico, Sepia de trasmallo en tempura, lima y ajoasado.	9,00€
Tiradito de vaca vieja, berenjena falsamente soasada y hummus texturizado.	11,00€
Croquetas melosas de cigalas con albariño y romescu.	10,00€
Croquetas de carabineros con núcleo de gambas al ajillo.	11,00€
Huevos rotos con foie, trufa rallada, ajos tiernos y patatas revolconas.	10,00€
Tortilla a lo vago de boletus, queso en manteca y trufa, tocino ibérico y diente de león.	10,00€

Entre **brasas** y paciencia

Tuétano de ternera, asado al estilo coreano con muselina de ajo negro.	9,00€
Presa de cerdo ibérico macerado con miso, puré de apio-nabo y jugo del asado.	15,00€
Bacalao en lomos, pilpil con piparras, pasta de aceitunas verdes.	16,00€
Costilla de Angus laqueada, verdura bien asada y teriyaki.	23,00€
Salpicón de vaca vieja con escabeche templado, cebolletas y avellanas.	20,00€
Entrecot de vaca madurada seleccionada.	23,00€
Rodaballo marinado con escama de soja y tempurizado con su espina bien frita.	16,00€
Solomillo de ternera de pasto con patatas confitadas.	25,00€
Pescado de día... preguntar sugerencia.	S.M.

Fusión

Pollo Katsu. Pechuga de pollo en tempura con salsa teriyaki y mahonesa japonesa.	9,50€
Salmón al teriyaki. Lomo de salmón marinado con nuestra salsa Senshoku.	16,00€
Entrecot al teriyaki. Tacos de entrecot macerado con nuestra salsa teriyaki y arroz.	23,00€
Burger de chuletón special edition Senshoku.	13,00€
Burger de ternera seleccionada, parmesano y rúcula.	10,00€

*“Un artesano es una persona que hace bien, lo que ya sabe.
Un artista, es alguien que hace las cosas que todavía no sabemos.”*

Pierre Gagnaire

Para **compartir**

Guacamole elaborado con aguacates en estado óptimo, burrata rota y tortitas de trigo.	6,00€
Canelón de aguacate con cangrejo real, peras confitadas al azafrán y spice de Sichimi.	7,00€
Ceviche de corvina, fruta de la pasión, mandarina y sorbete de leche de tigre.	18,00€
Gyoza de gamba y verduras con ponzu de ajo negro y holandesa oxigenada.	9,00€
Tataki de atún, pimiento rojo asado al sarmiento aceite de oliva en textura y rábanos.	11,00€
Wok de verduras salteadas con tofu, jalea de soja y aromáticas.	8,50€
Tartar de atún con acidez de manzana verde, aguacate y salsa XO.	14,00€
Panang curry wings Alitas de pollo estilo tailandés con curry verde.	11,00€
Edamame Vainas de soja con shichimi togarashi y ponzu de citronella.	7,00€
Wok de Habas salteadas con setas, manitas deshuesadas y pil pil de ajo escalivado.	13,00€
Yakitori de pollo Brochetas de pollo asadas al carbón con salsa teriyaki.	10,00€
Empanadilla en cresta de verduras, miso y chilli garlic.	9,00€
Poke de kimuchi Ensalada de col fermentada con hinojo, manzana y salmón.	9,50€
Nem vietnamita con penca de cogollo y salsa medio picante a la hierbabuena.	8,00€
Dumpling frito de mollejas con verduras y salsa chilli garlic.	7,00€

La otra **pasta** de Senshoku

Pollo de corral yakisoba Noodles o Udon salteados con shitake, calabacín, cebolleta, pechuga de pollo, maíz y yakisoba.	8,00€
Pad thai noodles Noodles o Udon salteados con langostinos, verduras, tamarindo, brotes de soja, cacahuets.	8,00€
Ramen Shoyu Sopa de pollo y fideos con panceta, brotes, cebolla morada y huevo.	7,50€

Bao Buns

Pollo frito Col y salsa ranchera.	6,50€
Langostino tigre Salsa dragón y aromáticas.	6,00€
Bocata de calamares Alioli de ajo negro y cebollino.	5,00€

Nigiris

Nigiris clásicos

Precio por unidad

Nigiri de salmón .	2,50€
Nigiri de atún .	3,50€
Nigiri de lubina .	4,00€

Nigiris de autor

(Arroz, pescado y toque de autor) Precio por unidad

Atún flambeado , dressing y cebolla crispy.	4,00€
Salmón picante , chili, pimientillos en mirin y sichimi.	4,00€
Anguila , foie y teriyaki.	4,50€

Uramakis

(Interior de producto, alga y por fuera arroz) 8 piezas por roll

Pollo Uramaki . Roll relleno de pollo sweet chili, aguacate y envuelto en sésamo con salsa katsu.	9,50€
Crazy salmón roll . Salmón, aguacate, mahonesa japonesa, cubierto de cebolla crispy y salsa yuzu con miso.	10,50€
California roll . Cangrejo cremoso, mahonesa japonesa, pepino y aguacate.	10,50€
Fire roll . Rollo de arroz, salmón, chile, queso crema y espárragos, con teriyaki y salsa picante.	10,50€
Dragón roll . Atún, aguacate, mahonesa de wassabi y sésamo negro.	10,50€

Makis

(Interior de producto, arroz y alga nori por fuera) 8 piezas por roll

Maki vegetal fresh . Aguacate, wakame, pepino, mahonesa de wassabi.	9,00€
Maki de salmón sweet . Salmón, queso crema, manzana al curry.	10,00€
Maki Roll del hortelano . Foie caramelizado con cebolla crispy y jugo de vino.	12,00€

*“Un artesano es una persona que hace bien, lo que ya sabe.
Un artista, es alguien que hace las cosas que todavía no sabemos.”*
Pierre Gagnaire

Menús

Menú Combo Fusión.

8 Maki
8 Uramaki roll
2 Nigiri tradición
2 Nigiri Autor

25€

Menú Gourmet.

8 Uramaki
8 Maki
6 Nigiri de autor
8 Special Roll

35€

Menú Deluxe.

8 Maki
8 Uramaki
8 Roll tempurizado
8 Nigiri Autor
8 Special Roll

45€

