

CARTA

KALMA

STARTERS ENTRADAS

Edamame with kimchee sauce. <i>Edamames con salsa kimchee.</i>	6,00€
Natural oyster 6 pcs. <i>Ostra al natural 6 uds.</i>	36,00€
Natural oysters 12 pcs. <i>Ostras al natural 12 uds.</i>	72,00€
Oyster with ponzu and tobiko roe, pc. <i>Ostra con ponzu y huevas de tobiko, ud.</i>	7,50€
Nikkei oyster with aji amarillo, pc. <i>Ostra Nikkei con aji amarillo, ud.</i>	7,50€
Oyster with egg yolk and caviar, pc. <i>Ostra con yema y caviar, ud.</i>	9,50€
Scallop and salmon ceviche on lime, avocado, ponzu and tobiko roe. <i>Ceviche de vieira y salmón sobre lima, aguacate, ponzu y huevas de tobiko.</i>	6,00€
Tuna and shrimp ceviche on lime with truffle ponzu. <i>Ceviche de atún y quisquilla sobre lima con ponzu de trufa.</i>	8,00€
Seaweed salad with soy and wasabi emulsion. (option with assorted sashimi). <i>Ensalada de algas con emulsión de soja y wasabi (opción con sashimi variado).</i>	8,00€ /14,00€
Brioche tuna tartar brioche, citrus avocado cream and crispy onion. <i>Brioche de tartar de atún acevichado, crema cítrica de aguacate y crujiente de cebolla.</i>	9,00€
Tuna cannelloni stuffed with shrimp tartar. <i>Canelón de atún relleno de tartar de quisquilla.</i>	24,00€

TARTARE TARTAR

De atún picante con emulsión de kimchee y crujiente de tempura. <i>Spicy tuna with kimchee emulsion and tempura crunch.</i>	26,00€
De ventresca con huevo frito, salsa ponzu y trufa. <i>Belly fillet with fried egg, ponzu sauce and truffle.</i>	28,00€
De salmón y aguacate con mayonesa de ostras y wantan frito. <i>Salmon and avocado with oyster mayonnaise and fried wantan.</i>	20,00€
De vaca madurada con trufa. <i>Of matured cow with truffle.</i>	24,00€

TIRADITO

De pez limón con salsa ponzu, trufa y crujiente de tempura. <i>Lemon fish with ponzu sauce, truffle and crispy tempura.</i>	22,00€
De atún y ventresca con cremoso de aguacate y trufa. <i>Tuna and tuna belly with creamy avocado and truffle.</i>	26,00€

FROM OUR NIPPON BAR
DE NUESTRO BAR NIPPON

MAKI (6 uds.)

Spice tuna: Spicy tuna, avocado, cucumber and Kimchee sauce.

Spice tuna: Atún picante, aguacate, pepino y salsa Kimchee. 12,00€

Negitoro: Tuna belly, avocado, cucumber and spring onion.

Negitoro: Ventresca, aguacate, pepino y cebolleta. 4,00€

Tempura: Tuna / salmon with avocado and Teriyaki sauce with tartar (8 pieces).

Tempura: Atún / salmón con aguacate y salsa Teriyaki con su tartar (8 piezas). 14,00€ / 12,00€

URAMAKI ABURI (8 uds.) **Salmon**

teriyaki: Avocado, roe and cream cheese topped with salmon, teriyaki and lime.

Salmón teriyaki: Aguacate, huevas y queso crema Cubierto de salmón, Teriyaki y lima. 16,00€

Truffle/spicy white fish: Tempura prawn and asparagus, topped with truffle fish and Kimuchi.

Pez blanco trufa/picante: Langostino tempura y espárrago, cubierto de pescado con trufa y Kimuchi. 18,00€

Toro roll: Crab and avocado, Topped with tuna belly and smoked salt / foie.

Toro roll: Cangrejo y aguacate, Cubierto de ventresca de atún y sal ahumada / foie. 18,00€/20,00€

Beef tenderloin: Avocado, asparagus and truffle, topped with beef, caramelised foie and PX sauce.

Solomillo de buey: Aguacate, espárrago y trufa, cubierto de buey, foie caramelizado y salsa PX.

18,00€

URAMAKI (8 uds.)

Unagui sake roll: Eel, avocado and tempura crisp. Topped with salmon with miso yuzu sauce and teriyaki sauce.

Unagui sake roll: Anguila, aguacate y crujiente de tempura. Cubierto de salmón con salsa de miso yuzu y salsa teriyaki. 16,00€

Ebi tempura roll: Tempura prawn, asparagus and kimchee mayo. Topped with sesame and crispy seaweed.

Ebi tempura roll: Langostino en tempura, espárrago y mayo de kimchee. Cubierto de sésamo y crujiente de alga. 16,00€

Spice sake roll: Spicy salmon tartar, avocado and cucumber. Topped with sesame and tempura crunch.

Spice sake roll: Tartar de salmón picante, aguacate y pepino. Cubierto de sésamo y crujiente de tempura. 14,00€

Tuna ebi roll: Tempura prawn, asparagus and spring onion. Topped with tuna and fresh truffle.

Tuna ebi roll: Langostino en tempura, espárrago y cebolleta. Cubierto de atún y trufa fresca. 18,00€

SASHIMI (6 CUTS/CORTES)

Salmon/Salmón 14,00€

Tuna /Atún 16,00€

Scallop/Vieira 14,00€

Belly /Ventresca 18,00€

Moriawase 36,00€

4 cuts of each
4 cortes de cada

FROM OUR NIPPON BAR
DE NUESTRO BAR NIPPON

NIGIRI

Salmon. <i>Salmón.</i>	3,00€	Scallop, shiso and Yuzu Kosho. <i>Vieira, shiso y Yuzu Kosho.</i>	4,50€
Salmon, miso and yuzu. <i>Salmón, miso y yuzu.</i>	3,50€	Tuna belly. <i>Ventresca de atún.</i>	4,50€
Tuna. <i>Atún.</i>	4,00€	Tuna belly and spicy scallop tartar. <i>Ventresca de atún y tartar de vieira picante.</i>	6,00€
Tuna, avocado and sansho. <i>Atún, aguacate y sansho.</i>	4,50€	Tuna belly and truffle. <i>Ventresca de atún y trufa.</i>	5,50€
Quisquilla.	4,50€	Eel and teriyaki sauce. <i>Anguila y salsa teriyaki.</i>	4,50€
Scallop. <i>Vieira.</i>	4,00€		

NIGIRI ABURI

Salmon, Teriyaki and lime <i>Salmón, teriyaki y lima</i>	4,50€	NIGIRI WITH CRISPY RICE NIGIRI CON ARROZ CRUJIENTE	
Tuna, scallop and Batasoyu sauce. <i>Atún, vieira y salsa Batasoyu.</i>	6,00€	Spicy salmon tartar. <i>Tartar de salmón picante</i>	4,00€
Miso or truffle butterfish. <i>Pez mantequilla miso o trufa.</i>	4,50€	Spicy tuna tartar. <i>Tartar de atún picante.</i>	5,00€
Scallop, Ponzu and truffe. <i>Vieira, ponzu y trufa.</i>	5,00€	Truffled beef tartare. <i>Tartar de buey trufado.</i>	5,00€
Tuna belly, foie and PX. <i>Ventresca de atún, foie y PX.</i>	6,00€		
Eel, foie and apple. <i>Anguila, foie y manzana.</i>	5,50€		
Truffled beef sirloin steak. <i>Solomillo de buey trufado.</i>	4,50€		
Beef sirloin steak, foie and px. <i>Solomillo de buey, foie y px.</i>	5,00€		