

NAOKI

BIENVENIDO

WELCOME

 @NAOKIJSF

 @NAOKIJSF

[WWW.NAOKIJSF@GMAIL.COM](mailto:WWW.NAOKIJSF@GMAIL.COM)

## EXPERIENCIA NAOKI

/60 pp

### Tartar

### Tartar

Toro con virutas de tempura y huevo de codorniz  
Fatty tuna with tempura flake and quail egg

### Gyoza

### Gyoza

Empanadillas japonesas de pato  
Duck gyoza with sauce hoisin

### Moluscos

### Mollusks

Ostra en tempura con salsa tonkatsu  
Oyster tempura with tonkatsu sauce

### Sashimi Moriwase

Usuzukuri: Corte fino de pescado blanco  
White scale fish Usuzukuri style

Hirazukuri: Corte tradicional de pescados 4 piezas  
Fatty fish Hirazukuri style 4 pieces

### Tempura

Gambón en tempura con mayonesa de yuzu  
Prawns tempura with mayonnaise yuzu

### Sushi selección

Selección de 4 piezas de nigiris \*  
Nigiris Chef's choice (4 pieces) \*

### Uramaki

Gamba rebozada en panko (ebi panko), mango, recubierto de atún flambeado y foie  
Prawns with panko, mango, covered with tuna and foie.

### Postre variado

### Dessert

**Pase opcional:** Solomillo Foie

/75 pp

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde al mercado, y técnica.  
Individual & full-table menu, based on products according to market, and technique

IVA incluido

VAT included

## ENTRANTES FRIOS COLD STARTERS

Ensalada alga wakame (V) Wakame salad (V)	/ 6
Ensalada mézclum, sashimi de atún, tomate cherry trochitos de pistacho todo sobre una base de salmorejo Mix salad, tuna sashimi, Cherry tomato, sesame chopped pistachio dressed with salmorejo sauce	/ 14
Gyu tataki: láminas de vacuno y salsa ponzu Gyu tataki: thin slices of grilled beef seasoned with ponzu sauce	/ 13
Ostra al natural Natural oyster	/ 5
Ostra con salsa ponzu Oyster with ponzu sauce	/ 5,5

## BAOS BAOS

Bao cangrejo de concha blanda, rúcula, salsa Naoki y mayonesa de remolacha Bao soft shell crab tempura, lettuce salad and mayonnaise beet	/ 7
Bao calamar, shimeji, hierbabuena y salsa bao Bao fried squid, mezclum, shimeji, mind and bao sauce	/ 6,5
Bao batata y shiitake en tempura con goma wakame (V) Bao sweet potato and shiitake tempura with goma wakame (V)	/ 6,5

## TARTAR TARTARE

Tartar de atún picante con escamas de tempura Spice tuna tartare	/ 17
Tartar de salmón con ikura y aguacate Salmon tartare with avocado	/ 15
Tartar de toro con huevo de codorniz Fatty tuna tartare and qual egg yolk	/ 19

## ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Edamame con escamas de sal (V) Edamame with salt flake (V)	/ 5,5
Tori Kara Age: pollo frito marinado con jengibre Tori Kara Age: fried chicken marinated with ginger	/ 8
Naoki Salad: canónigos, vinagreta de yuzu y langostinos rebozados con mayonesa picante Naoki Salad: lamb's lettuce with yuzu dressing and tempura shrimp with spice sauce	/ 9
Ostra en tempura con salsa tonkatsu Oyster tempura with tontaksu sauce	/ 6
Taco de costilla con guacamole y salsa hoisin/ Rib taco with wakamole and hoisin sauce	7
Gambón en tempura con mayonesa de yuzu Prawns tempura with mayonnaise yuzu	/ 8,5
Brocheta cerdo ibérico con mayonesa picante Grilled skewers Iberic pork with spice mayo	/ 5,5

## TATAKI TATAKI (6 PZS)

Tataki de atún con sal de flores y mayonesa kimuchi Tuna tataki with flowers salt and mayonese kimuchi	/ 17
Tataki de salmón con mayonesa de mango Salmon tataki with mango mayonese	/ 14

## TEMAKI TEMAKI

Temaki salmón picante / 7,5  
Spicy salmon temaki

Temaki atún picante / 8  
Spicy tuna temaki

Temaki negitoro / 8,5  
Negitoro temaki

## SASHIMI HIRAZUKURI

### CORTE TRADICIONAL

5 CORTES 5 PIECES

Salmón / 7,5 Toro / 10  
Salmon Fatty tuna

Atún / 9 Vieira / 8  
Tuna Scallop

Pez limón / 8,5 Pez mantequilla / 8  
Yellow tail Butterfish

Lubina / 6,5  
Sea bass

Temaki langostino panko / 6,5  
Prawns tempura temaki

Temaki cangrejo concha blanda / 7,5  
Soft shell crab

## SASHIMI USUZUKURI

### CORTE FINO

8 CORTES 8 PIECES

Tiradito pez limón / 11,5  
Yellowtail tiradito

Salmón, trufa y salsa ponzu / 11  
Salmon, truffle and ponzu sauce

Toro, wasabi y ponzu / 14  
Fatty tuna, wasabi and ponzu

## NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS (2pzs)

Salmón / 6  
Salmon

Atún / 7  
Tuna

Pez mantequilla / 5  
Butterfish

Pez limón / 6,5  
Yellow tail

Toro / 8,5  
Fatty tuna

Lubina / 5,5  
Sea bream

Vieira / 6,5  
Scallops

Aguacate (V) / 4  
Avocado (V)

Huevas pez volador / 6  
Flying fish roe

## NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS (2pzs)

Aburi salmón / 6,5  
Salmon aburi

Aburi atún / 7,5  
Tuna aburi

Anguila / 7  
Unagi

Foie teriyaki con frambuesa / 7,5  
Foie teriyaki with raspberry

Vieira hoisin / 7  
Vieira with hoisin sauce

Huevo con trufa / 6,5  
Egg with truffle

## ROLLS ROLLS (8pzs)

### HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón Salmon	/ 7	Aguacate (V) Avocado (V)	/ 5
Atún Tuna	/ 8	Mango langostino Mango with prawns	/ 5,5
Pepino (V) Cucumber (V)	/ 5	Negitoro Negitoro	/ 8,5

### URAMAKI URAMAKI (8pzs)

Special atún maki: escamas de tempura, cebolleta y mayonesa picante Special tuna maki: tempura flakes, spring onion with spice mayonnaise			/ 9,5
Special salmón maki: escamas de tempura, cebolleta y mayonesa picante Special salmon maki: tempura flakes, spring onion with spice mayonnaise			/ 9
California roll: tobiko, aguacate, langostino y mayonesa California roll: tobiko, avocado, prawn with mayonnaise			/ 9,5
Vegetal maki: aguacate, pepino, mezclum, nabo amarillo y esparrago (V) Vegetarian maki: avocado, cucumber, mezclum, yellow turnip and asparagus (V)			/ 8
Kani roll: carne de cangrejo, aceite trufa, tobiko, virutas de tempura y aguacate Tartare snow crab, truffle oil, tobiko, avocado and tempura flakes			/ 17

### URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI

Tartar de Vieira, tobiko, cebolleta y salsa Naoki, recubierto de pez mantequilla flambeado Scallops tartare, tobiko, spring onion and sauce Naoki covered with butterfish			/ 17,5
Volcano: carne de cangrejo, pepino, aguacate y mayonesa picante Volcano: snow crab, cucumber, avocado and spice mayonnaise			/ 15
Salmon, cangrejo de concha blanda, shiso y salsa kimuchi Salmon, soft Shell crab and shiso with kimuchi sauce			/ 16
Mézclum, langostino en tempura cubierto de láminas de salmón y chili dulce Prawns with mézclum, covered with salmon and sweet chilly.			/ 17
Gamba rebozada en panko (ebi panko), mango, recubierto de atún flambeado y foie Prawns with panko, mango, covered with tuna and foie.			/ 19,5
Foie mi-cuit, frambuesa, cubierto de mango caramelizado Foie mi-cuit, raspberry covered with a slice of mango caramel.			/ 15,5
Tartar de atún, aguacate, pepino y tóbiko, recubierto de atún flambeado y mayo trufa Tuna tartar, avocado, cucumber with tobiko, covered with tuna and truffle mayo			/ 18

## **GYOZAS GYOZAS**

Empanadillas japonesas de pollo Chicken & vegetables dumplings	/ 6,5
Empanadillas japonesas de pato Duck gyoza with sauce hoisin	/ 7
Empanadillas japonesas de vegetales (V) Vegetable gyoza (V)	/ 6

## **TEMPURA TEMPURA**

Tempura de langostino (5 uds) Prawns tempura (5u)	/ 13,5
Tempura cangrejo concha blanda Soft Shell crab tempura	/ 15
Tempura de verdura (V) Vegetables tempura (V)	/ 10,5
Tempura variada: langostino (3uds) y verduras Mix tempura: prawns (3u) & vegetables	/ 12,5

## **PESCADO FISH**

Teppan yaki de salmón con salsa teriyaki Salmon teppan yaki with teriyaki sauce	/ 10,5
Teppan yaki de lubina con escamas de sal Sea bass teppan yaki with salt flakes	/ 10
Ventresca de atún, sobre salsa de pimiento asado y miso Fatty tuna with sauce red pepper and miso	/ 19

## **CARNE MEAT**

Teppan yaki de pollo teriyaki y arroz Chicken teppan yaki with rice	/ 10,5
Teppan yaki de ternera y arroz con salsa teriyaki Beef teppan yaki with rice & teriyaki sauce	/ 11
Teppan yaki de solomillo con setas shiitake y shimeji Beef sirloin teppan yaki with shiitake & shimeji	/ 17,5
Costillas a baja temperatura con salsa hoisin Ribs pork low temperature with hoisin souce	/ 11,5

## **YAKISOBAS YAKISOBAS**

Pollo yakisoba: noodles salteados con verdura y pollo Chicken yakisoba: fried noodles with sautéed chicken & vegetables	/ 10
Vegetal yakisoba: noodles salteados con verduras (V) Vegetable yakisoba: fried noodles with sautéed vegetables (V)	/ 9,5

## **POSTRES DESSERTS**

Brownie caramelo con helado Caramel brownie with ice cream	/ 7
Tarta de zanahoria Carrot cake	/ 6,5
Tarta de queso al horno Cheesecake	/ 7
Mochi: pastel de arroz glutinoso relleno de helado (3uds) Mochi: glutinous rice cake filled with ice cream	/ 6
Special Naoki chocolate en diferentes texturas y helado de té verde Chocolate in different textures with green tea ice cream	/ 7,5