

































JAY'S JAPANESE

ENTRANTES / STARTERS

EDAMAME TRUFADO / TRUFFLE EDAMAME 	6,00 €
MISOSHIRU    	8,00 €
Sopa de miso, setas shitake, algas wakame y langostino <i>Miso soup, shitake mushrooms, wakame seaweed and shrimp</i>	
OSTRAS / OYSTERS (1u)    	7,50 €
Con salsa ponzu, kizami wasabi y tobiko rojo <i>With ponzu sauce, kizami wasabi and red tobiko</i>	
KAISOU SARADA   	16,00€
Ensalada de algas variadas con vinagreta de sésamo <i>Mixed seaweed salad dressed with sesame vinaigrette</i>	
TACO DE TARTAR DE SALMÓN / SALMON TARTAR NORI TACO    	16,00€
Salmón aliñado con ponzu, kizami wasabi y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>Salmon dressed with ponzu, kizami wasabi and avocado on crispy nori seaweed</i>	
TACO DE TARTAR DE ATÚN / TUNA TARTAR NORI TACO    	22,00€
Atún aliñado con salsa sésamo japonesa y aguacate en taco crujiente de alga nori <i>Tuna tartar dressed with japanese sesame sauce and avocado on crispy nori seaweed</i>	
CEVICHE NIKEI   	18,00 €
AMA EBI TARTAR  	48,00€
Tartar de gamba roja con caviar Amur Beluga <i>Red shrimp tartar with Amur caviar</i>	
EBI TEMPURA SARADA     	17,00 €
Ensalada tibia de langostinos black tiger en tempura con emulsión de kimchi <i>Black tiger shrimp tempura salad with kimchi emulsion</i>	

❖ SASHIMI






















MAGURO SASHIMI ➡	17,00 €
6 cortes de atún Bluefinn / <i>6 tuna Bluefinn slices</i>	
HAMACHI ➡	12,00 €
6 cortes de lecha / <i>6 milt slices</i>	
IKA SASHIMI ➡	15,00 €
6 cortes de calamar enrollado en alga nori / <i>6 squid slices wrapped in nori seaweed</i>	
SALMON SASHIMI ➡	12,00 €
6 cortes de salmón / <i>6 salmon slices</i>	
AMAEBI SASHIMI ➡	35,00 €
4 unidades de gamba carabinero / <i>4 pieces scarlet prawns</i>	
CAVIAR AMUR BELUGA 30g	77,00 €

❖ NIGIRIS (1U)

SALMÓN flambeado y cebolla caramelizada 🍷 ➡ 🍃	4,00 €
/ <i>Seared salmon with caramelized onion</i>	
HAMACHI con tobiko rojo ➡	5,00 €
/ <i>Hamachi with red tobiko</i>	
CALAMAR flambeado con lima y sal Falk ➡	5,00 €
/ <i>Seared squid with lime and Falk salt</i>	
ATÚN con tobiko negro ➡	6,00 €
/ <i>Tuna with black tobiko</i>	
PEZ MANTEQUILLA flambeado y tartufata ➡	4,00€
/ <i>Seared butterfish dressed with tartufata</i>	
GAMBA carabinero acompañada de su cabeza frita ➡	10,00 €
/ <i>Scarlet prawn with fried head</i>	
CAVIAR AMUR BELUGA ➡	20,00€






MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

- SOFT SHELL CRAB (6u)**     
- Cangrejo en panko, espárragos, hojas de roble, con salsa ponzu
Panko breaded crab, asparagus, oak leaves with ponzu sauce 16,00 €
- SHIMEJI URAMAKI (8u)**      
- Salmón, setas shimeji, calabacín en panko y salsa de sésamo
Salmon, shimeji mushrooms and panko breaded courgette and sesame sauce 14,00 €
- RAIBOW URAMAKI (8u)**   
- Langostino cocido, mayonesa japonesa y aguacate recubierto de pescados variados y huevas de tobiko / *Steamed shrimps, kewpie mayonnaise and avocado covered with a variety of catches and tobiko* 17,00 €
- BIMI URAMAKI (8u)**      
- Langostino rebozado, bimi, mayonesa, recubierto de salmón soasado, cebolla caramelizada y katsuo-bushi / *Breaded shrimp covered with seared salmon, caramelized onions and katsuo-bushi* 18,00 €
- NASU URAMAKI (8u)**   
- Atún soasado, berenjena, seta enoki y salsa teriyaki
Seared tuna, aubergine, enoki mushrooms and teriyaki sauce 22,00 €
- OMARU EBI URAMAKI (8u)**     
- Bogavante flambeado, setas shitake confitadas, cebollino y salsa teriyaki
Flambéed lobster, caramelized shitake mushrooms, ciboulette and teriyaki sauce 32,00 €
- AMA EBI URAMAKI (8u)**     
- Gamba carabinero y caviar, aguacate en panko y espinacas
Scarlet prawns and caviar with panko breaded avocado and spinach 41,00 €

MAKIS

• PREMIUM MAKIS •

ANGUILA URAMAKI / EEL URAMAKI (8u)      22,00€
Aguacate en panko cubierto de anguila y foie, soasado con salsa teriyaki y shichimi / *Panko breaded avocado covered with seared foie and eel with teriyaki sauce and shichimi*

HAMACHI URAMAKI (8u)      15,00€
Tempura de cebolleta, hamachi cubierto de aguacate, mayonesa japonesa y sal de gamba / *Green onion tempura, hamachi covered with avocado, Japanese mayonnaise and prawn salt*

PANKO SPICY TUNA (8u)      22,00€
Espárragos rebozados en panko con topping de atún picante
Panko breaded asparagus with spicy tuna topping

• CLASSIC MAKIS (8u) •

SALMÓN MAKI  8,00 €
Roll de salmón / *Salmon roll*

TEKKA MAKI  14,00 €
Roll de atún / *Tuna roll*

SPICY TUNA MAKI     14,00 €
Roll de atún picante / *Spicy tuna roll*

SALMON AVOCADO URAMAKI   13,00 €
Roll de salmón y aguacate / *Salmon and avocado roll*

MAGURO AVOCADO URAMAKI   14,00 €
Roll de atún y aguacate / *Tuna and avocado roll*

PESCADOS / FISH

- GINDARA SAKYO YAKI**   29,00 €
Bacalao negro de Alaska marinado en miso con emulsión de ajo negro
Alaska Black cod marinated in miso with black garlic emulsion
- SALMON YAKI**    18,00 €
Salmón a baja temperatura con salsa yuzu-miso
Slow cooked salmon with yuzu-miso sauce
- SALMONETE EN 3 TEXTURAS**    27,00 €
Salmonete entero en 3 textuas con emulsión de su foie
Whole red mullet in three textures with its foie emulsion

CARNES / MEAT

- WAGYU TATAKI A5**   58,00 €
(150g) con parmentiere de edamame
Wagyu A5 (150g) tataki with edamame parmentiere
- HAMBURGUESA DE PRESA IBÉRICA**   18,00 €
con ceps confitados
Iberian acorn-fed pork burger with candied ceps
- USHI SHORTO RIBU**   25,00 €
Costilla de Wagyu a baja temperatura con demi-glace japonesa
Wagyu rib cooked at low temperature with Japanese demi-glace



GLUTEN



HUEVOS / EGGS



LÁCTEOS / DAIRY



FRUTOS DE CÁSCARA / NUTS FRUITS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / SULFITES



PESCADO / FISH



CRUSTÁCEOS / CRUSTACEAN



SOJA / SOY



CACAHUETES / PEANUTS



MOLUSCOS / MOLLUSKS



MOSTAZA / MUSTARD




APIO / CELERY



GRANOS DE SÉSAMO / SESAME

POSTRES / DESSERTS

- TORRIJA JAPONESA**      8,00€
Con sésamo, sorbete de cacahuete y kumquats confitados
French toast japanese style with sesame, peanut sorbet and candied kumquats
- TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE Y SORBETE DE MANDARINA** 8,00€
Three chocolate textures and mandarin sorbet     
- ICHIGO MAKI**    8,00€
Maki flambeado de soja, fresas, cremoso de queso y crema pastelera
Soy flaming maki rice, strawberries, cream cheese and custard cream
- HAKUTO JELLY**    8,00€
Mousse de melocotón, cremoso de vainilla y tierra de nueces
Peach mousse, creamy vanilla and walnuts
- LINGOTE DE YUZU CON SORBETE DE EDAMAME**    8,00€
Nori crujiente y nieve de AVOE
Yuzu Ingot, crispy nori, snow AVOE and edamame sorbet
- TIRAMISÚ DE TÉ VERDE**    8,00€
Green tea tiramisu
- DEGUSTACIÓN DE MOCHIS**   20,00€
Anko, tres chocolates, sakura y maracuyá
Anko, three chocolates, sakura and passion fruit