

SUSHI BAR

SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)

Salmón noruego	22 / 40 / 82
Atún	24 / 44 / 86
MIX - Salmón noruego, atún, pescado blanco	23 / 42 / 82

Se sirve con salsa japonesa ponzu (soja, limón y mirin)

NIGIRI (2 PIEZAS)

Salmón noruego	8
Salmón noruego flameado con huevas de tobiko y copos de tempura	9
Atún	10
Pescado blanco	8
Pulpo	8

MIX NIGIRI ESPECIAL (4 PIEZAS) 22

Lubina con pepino encurtido, cilantro, wasabi mayonesa y lima rallada.
Pulpo con crema de patata, ajo negro y tobiko rojo con chips de remolacha.
Atún tataki con ajo blanco, pistacho, cebolleta, tobiko Yuzu y Kizami wasabi.
Salmón, queso crema, huevas de ikura y cebollino.

PREMIUM ROLLS (8 PIEZAS)

COTTON ROLL 24

Salmón noruego flameado, aguacate, pepino y copos de tempura, con mayonesa de wasabi y salsa unagi.

CALA TARIDA ROLL 22 SALMÓN / 24 ATÚN

Salmón noruego o atún con aguacate, queso crema y semillas de sésamo.

EBI ROLL 23

Tempura de langostinos, aguacate y huevas de tobiko.

HOT TUNA ROLL 23

Tartar de atún picante, pepino y mayonesa picante.

KING CRAB ROLL 32

King crab, pepino, cebolleta japonesa, aguacate, eneldo, sesamo, mayonesa picante, tobiko de yuzu, terminado con huevas de salmón.

IBIZA ROLL 24

Cangrejo de concha blanda, aguacate, pepino y mayonesa de wasabi.

CHICKEN ROLL	22
Aguacate y pollo karaage.	
TIRADITO DE SALMÓN	22
Sashimi de salmón con gel de mandarina, yuzu y esfera de yogurt.	
VEGGIE ROLL	22
Aguacate, pepino, tomate seco, alga nori, shiitake, flor de pensamiento. Todo envuelto en papel de arroz.	
TOFU ROLL	22
Tofu marinado, shiitake, apio, aguacate y tomate seco.	
GUNKAN SALMÓN Y TUNA TARTAR (6 PIEZAS)	26
Tartar de atún ligeramente especiado en gunkan de salmón.	
GUNKAN VEGETARIANO	22
Tofu marinado, pepino, pera, aguacate y salsa tahini.	
CHEF'S PLATE (25 O 50 PIEZAS)	78 / 153
Mix de sashimi, nigiri y premium rolls.	
OMAKASE (70 PIEZAS)	320
Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame, salsa ponzu y una botella de Champán Collet Brut.	
MÁGNUM OMAKASE (100 PIEZAS)	500
Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame, salsa ponzu y una botella mágnum de Champán Collet Brut.	
EXTRAS	
WASABI FRESCO	1
Auténtico wasabi japonés.	
EDAMAME	10
Vainas de soja tierna cocidas al vapor y espolvoreadas con escamas de sal marina y una mezcla de especias japonesas.	
ENSALADA DE ALGAS	10
Ensalada rica en nutrientes con algas verdes y pepino.	
TODOS LOS PLATOS VAN ACOMPAÑADOS DE NUESTRA DELICIOSA SALSA DE SOJA CASERA.	

ENTRANTES

NUESTRA SELECCIÓN DE OSTRAS (4)	30
Con pepino y Ponzu. Con esferas de maracuyá. Con espuma de Champagne. Con vinagreta de chalotas y vino.	
JAMON IBERICO DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE	32
Jamón ibérico de bellota de primera calidad con 36 meses de curación.	
SAN DANIELE	25
Jamón típico Italiano con pan de cristal.	
TATAKI DE TERNERA	22
Servida con crema de chipotle adobado y tomate seco marinado, bañado con salsa ponzu y acompañado de crujiente de plátano.	
TARTAR DE ATÚN	32
Atún de primera calidad marinado con cítricos y servido sobre una cama de aguacate aderezado con un topping de mango y helado de wasabi.	
PULPO AL GRILL	28
Pulpo cocinado a baja temperatura y braseado; acompañado de puré de boniato, ajo negro y cilantro fresco.	
TOM KA KAI	17
Sopa tailandesa a base de leche de coco, galanga, lemongrass, hojas de lima, jengibre, tiras de pollo, shiitake, cebolleta y con un toque de aceite de chile fresco.	
SPICY KING CRAB	21
King Crab con salsa picante de tomate y algas wakame.	
MEJILLONES AL AZAFRAN CHÂTEAU CASTIGNO	23
Servidos en una cremosa salsa de azafrán preparada con vino blanco Château Castigno.	
EBI FRITO CON COCO	18
Langostinos en tempura con coco y panko, miga de pan de estilo japonés. Se sirve con la salsa de chile dulce Cotton, una guarnición de algas wakame y huevas de tobiko.	

ENSALADAS

- BURRATA Y TARTAR DE TOMATE** 22
Tartar de tomate de temporada, pesto de tomate seco y Burrata de búfala aliñados con polvo de aceituna negra deshidratada y aceite de albahaca.
- ENSALADA DE QUINOA** 19
Ensalada de quinoa blanca y negra con mango, pera, aguacate, pistacho, tomate, espinaca baby y rúcula aderezada con mostaza, y vinagre de Jerez.
- ENSALADA DE BOGAVANTE** 35
(recomendado para 2 personas)
Ensalada de bogavante con dados de sandía, crema de aguacate y vinagreta de almendras.

PRINCIPALES

- BACALAO AL CARBON** 32
Bacalao cocinado a baja temperatura, marinado en miso y caramelizado, acompañado de gajos cítricos, jengibre encurtido y dados de carbón vegetal (yuca con tinta de calamar).
- ARROZ SALTEADO CON GAMBAS** 28
Arroz jazmín frito y salteado con gambas, verduras frescas, huevo y soja.
- LUBINA A LA SAL CON HIERBAS IBICENCAS** 85
(recomendado para 2 personas)
Se sirve con verduras al vapor.
- CURRY ROJO PICANTE O CURRY AMARILLO - ESTILO TAI**
Aromáticos platos tailandeses de curry con verduras frescas, acompañado de una ración de arroz. Elija su color.
- POLLO 25** **LANGOSTINOS 25** **VEGETARIANO 22**
- PESCADO DEL DÍA** 58
(recomendado para 2 personas)
Pregunte a su camarero.

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS	27
Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, ketchup de pimientos del piquillo y mayonesa de setas. Se sirve con patatas fritas caseras.	
Extras: Bacon, huevo, pepinillos o queso Cheddar.	1,50 / CADA UNO
HAMBURGUESA VEGETARIANA	22
Hamburguesa de lentejas, tofu, cebolla y espinacas. Se sirve con tomate, mango, shiitake y una ensalada de acompañamiento.	
TACOS DE POLLO	25
Muslo de pollo cocido a baja temperatura, marinado en zumo de naranja, achiote y chile chipotle adobado, acompañado de Pico de Gallo, guacamole, cilantro y cebolla roja.	
POLLO CAMPERO	27
Con salsa chimichurri al estilo Tai a base de cilantro, perejil, chile, ajo, jengibre, lima y salsa de soja, acompañado de crema de aguacate y manzana tratada con lima bañada.	
PALETILLA DE CORDERO	32
Cocinado a baja temperatura durante 24 horas acompañado de hummus y tzatziki aderezado con salsa demi-glace de cordero.	
SOLOMILLO DE TERNERA	38
Servido con espárragos verdes. Aderezado con salsa demi glace de ternera.	
COCHINILLO DE SEGOVIA	36
Cocinado a baja temperatura durante 24 horas, acompañado de puré cremoso de calabaza, boniato y calabaza caramelizada. Todo ello aderezado con salsa demi-glace de cochinillo.	

EXTRAS

SALSA COTTON / ALIOLI	1,50
ACEITUNAS SICILIANAS DE CASTELVETRANO	3
CESTA DE PANES VARIADOS	3
PATATAS FRITAS	5,50
ARROZ JAZMIN	5
PIMIENTOS DE PADRÓN	12
PATATAS BRAVAS	10
ENSALADA VERDE	5
ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	7

POSTRES

TEXTURA DE CHOCOLATE 12

Cremoso de chocolate con leche y caramelo sobre tierra de chocolate, brownie y crujiente de chocolate con peta zetas.

TIRAMISÚ 10

Mousse de queso con helado de café, chocolate crujiente y tierra de galleta infundada con Amaretto y licor de café.

CREME BRÛLÉE DE COCO 9

Una crème brûlée de inspiración asiática con sabor a coco, lima y vainilla.

SOPA DE CHOCOLATE

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos y nueces confitadas. 10

HELADO 3 / BOLA

Pregunte a su camarero por nuestros sabores.

Información sobre alérgenos a su disposición. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, dígaselo al camarero.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.