



## RECOMENDACIÓN DEL CHEF

### CHEF'S RECOMMENDATION

Experiencia OMAKASE: En las manos del Chef  
10 platos exclusivos a elección del Chef según preferencias del comensal  
OMAKASE Experience: In the Chef's Hands  
10 exclusive dishes at the Chef's choice according to the diner's preferences

#### Menú Degustación

Sashimi, 1 Entrante Frio, 1 Entrante Caliente, Sushi, 1 Plato Especial y 1 Postre  
45,00 €

Tasting menu  
Sashimi, 1 Cold Starter, 1 Hot Starter, Sushi, 1 Special Dish and 1 Dessert

## BANDEJAS "TO TAKE AWAY"

Para 2 (24 Piezas variadas): Uramaki, Futomaki, Niguris  
35,00 €

For 2 (24 assorted pieces): Uramaki, Futomaki, Niguris

Para 4 (48 Piezas variadas): Uramaki, Futomaki, Niguris  
60,00 €

For 4 (48 assorted pieces): Uramaki, Futomaki, Niguris

ESPECIAL 4 PERSONAS: Sashimi, Uramaki, Futomaki, Niguris, Gyozas  
150,00 €

Bebida: Cerveza Japonesa y Sake 500 ml

SPECIAL 4 PEOPLE: Sashimi, Uramaki, Futomaki, Niguris, Gyozas

Drink: Japanese Beer and Sake 500ml



## POSTRES DESSERTS

Tiramisú al Te Verde Japonés  
6,00 €

Japanese Green Tea Tiramisú

Mochi Caseros (6 ud.): Tarta de Queso, Coco y Tiramisú  
9,00 €

Homemade Mochi: Cheesecake, Coconut, Tiramisú

Coulant de Chocolate con Helado de Nata  
6,00 €

Chocolate Coulant with Ice Cream

Tarta de Queso con Mermelada de Fresas Naturales  
6,00 €

Cheesecake with Natural Strawberry Jam

Brownie con Helado de Vainilla  
6,00 €

Brownie with Vanilla Ice Cream

Crepe con Helado y Siropo al Gusto  
6,00 €

Crepe with Ice Cream and Syrup to Taste

## PUERTO TOMÁS MAESTRE - LA MANGA DEL MAR MENOR

## CALIENTES HOT

Gyozas Variadas (4 ud.): Verdura, Pollo, Solomillo de Ternera y Langostino  
8,00 €

Assorted Gyozas (4 units): Vegetables, Chicken, Beef Sirloin and Prawn

Pan Bao Carne: Cerdo Glaseado al Mirín y Sake  
5,00 €

Bread Bao Meat: Pork Glazed with Mirin and Sake

Pan Bao Pescado: Atún, Salmón, o Bonito macerado al Sake  
5,00 €

Bread Bao Fish: Tuna, Salmon, or Bonito marinated in Sake

Tataki Atún Rojo Flameado con cama de Algas  
22,00 €

Flamed Red Tuna Tataki with seaweed bed.

Tataki Bonito Flameado con cama de Cherrys, Soja y Cilantro  
19,00 €

Flamed Bonito Tataki with a bed of Cherries, Soy and Coriander

Tataki Solomillo Ternera Flameado con Salas de Soja Dulce y Frutos Secos  
24,00 €

Caramelizados

Flamed Beef Sirloin Tataki with Sweet Soy Sauces and Caramelized Nuts

Yakitori de pollo: Mini Brochetas de Pollo con Salsa Yakitori (4 ud.)  
8,00 €

Chicken Yakitori: Mini Chicken Skewers with Yakitori Sauce

## ESPECIALIDADES SPECIALTIES

Vieira WASABI (2 ud.):  
8,00 €

Solomillo de Vieira Flameadas con Salsa Kemchee o Salsa Aji Japonés

Flamed Scallop Sirloin with Kemchee Sauce or Japanese Chili Sauce

Salmón Semitemplado:  
20,00 €

Salmón y Salsa Verde Japonesa (ajo, jengibre, perejil, cilantro, mirín y vinagre de arroz)

SemSalmon and Japanese Green Sauce (garlic, ginger, parsley, coriander, mirin and rice vinegar)

Uramaki Arco Iris (8 pz):  
22,00 €

Cangrejo, Pepino y Aguacate cubierto con Atún, Salmón y Corvina

Crab, Cucumber and Avocado covered with Tuna, Salmon and Corvina

Uramaki Chopitos (8 pz):  
20,00 €

Langostino Ebi, Cangrejo y Salmón con Cobertura de Chopitos (Caliente)

Ebi Prawn, Crab and Salmon with Baby Squid Coverage (Hot)

Uramaki Gwayu (8 pz):  
24,00 €

Espárragos, Setas Sitake, Cobertura de Gwayu Flameado (Caliente)

Asparagus, Sitake Mushrooms, Flamed Gwayu Coverage (Hot)

Uramaki Atún y Foie (8 pz):  
21,00 €

Aguacate, Pepino, Cobertura de Atún Rojo y Foie Flameado con Teriyaki y Sal Negra (Caliente)

Avocado, Cucumber, Red Tuna Coverage and Flamed Foie with Teriyaki and Black Salt (Hot)

Uramaki WASABI (8 pz):  
20,00 €

Arroz Negro, Pescado Blanco, Salsa Mar Menor (Caliente)

Black Rice, White Fish, Mar Menor Sauce (Hot)

## NIGURIS 2 UD.

Salmón, Atún, Escolar, Anguila Kabayaki  
6,00 €

Salmon, Tuna, Escolar (Butterfish), Eel Kabayaki

Vegano: Aguacate, Pepino Encurtido, Sitake, Zanahoria  
4,00 €

Vegan: Avocado, Pickled Cucumber, Sitake, Carrot

Solomillo de Vieira flameada con salsa wasabi  
8,00 €

Flamed Scallop Sirloin with Wasabi Sauce



## SASHIMI

Salmón, Atún, Bonito, Escolar, Corvina, Lubina, Dorada o Anguila (4 cortes)  
12,00 €

Salmon, Tuna, Bonito, Escolar (Butterfish), Corvina, Sea Bass, Dorada or Eel (4 cuts)

Moriawase (variado 8 cortes)  
20,00 €

Assorted 8 cuts

Moriawase (variado 16 cortes)  
35,00 €

Assorted 16cuts

## FRIOS COLD

Ensalada de Algas: Mix de Algas Japonesas y Encurtidos Caseros  
10,00 €

Seaweed Salad: Mix of Japanese Seaweed and Homemade Pickles

Tartar Atún: Aohiso, Aguacate, Perrins, Cebollino, Atún  
22,00 €

Tuna Tartare: Aohiso, Avocado, Perrins, Chives, Tuna

Tartar Atún Picante: Huevas Tobiko, Kemchee, Cebollino, Atún  
22,00 €

Spicy Tuna Tartare: Tobiko Roe, Kemchee, Chives, Tuna

Tartar Salmón: Aceite de Trufa, Mostaza Dijon, Huevas, Verde Cebolleta, Salmón  
20,00 €

Salmon Tartare: Truffle Oil, Dijon Mustard, Roe, Green Onion, Salmon

Tiradito: Escolar, Dorada, Lubina o Salmón con Salsa Cítrica Nikkei  
18,00 €

Tiradito: Escolar (Butterfish), Sea Bream, Sea Bass or Salmon with Nikkei Citrus Sauce

Carpaccio Atún: Ventresca de Atún Toro con Salsa de Tápenas y Mayo Japonesa  
23,00 €

Tuna Carpaccio: Bull Tuna Belly with Capers Sauce and Japanese Mayo



## NIGURIS ESPECIALES 2 UD.

Atún y Foie Flameado con Salsa Teriyaki y Sal Negra  
8,00 €

Tuna and Foie Gras Flamed with Teriyaki Sauce and Black Salt

Atún y Kizami Wasabi  
7,00 €

Tuna and Kizami Wasabi

Atún Rojo Flameado con Salsa Kemchee y Verde Cebolleta  
7,00 €

Flamed Red Tuna with Kemchee Sauce and Green Onion

Salmón Flameado con Salsa de Jalapeños y Cebollino  
6,00 €

Flamed Salmon with Jalapeños and Chives Sauce

Escolar Flameado con Tartufo, Huevas y Aceite de Trufa Blanca  
8,00 €

Escolar (Butterfish) Flamed with Truffle, Roes and White Truffle Oil

Langostino Dulce Ebi con Salsa Thai  
7,00 €

Sweet Ebi Prawn with Thai Sauce

WASABI: Bola de Arroz Negro, Pescado Blanco y Salsa Mar Menor  
8,00 €

Black Rice Ball, White Fish and Mar Menor Sauce

Gunkan Salmon y Aguacate (2 ud.)  
10,00 €

Gunkan Salmon and Avocado

Gunkan Tartar de Atún (2 ud.)  
10,00 €

Gunkan Tuna Tartar

Gunkan Tartar de Salmón (2 ud.)  
10,00 €

Gunkan Salmon Tartar

## SUSHI ROLL

URAMAKI (8 pz):  
16,00 €

Salmón: Salmón, Cremoso y Aguacate

Salmon, Creamy cheese and Avocado

California: Cangrejo, Pepino, Zanahoria y Tobiko Rojo  
16,00 €

Crab, Cucumber, Carrot and Red Tobiko

Tartar de Atún: Pepino y Cobertura de Tartar de Atún Picante  
18,00 €

Cucumber and Spicy Tuna Tartare Coverage

Tartar de Salmón: Pepino y Cobertura de Tartar de Salmón  
18,00 €

Cucumber and Salmon Tartare Coverage

FUTOMAKIS (12 pz):  
20,00 €

2 Mares: Salmón, Atún, Huevas y Cola de Langosta

2 Mares: Salmon, Tuna, Roe and Lobster Tail

Cangrejo: Canónigos o Rúcula, Pepino, Aguacate, Tartar de Surimi Japonés  
18,00 €

Lamb's lettuce or Arugula, Cucumber, Avocado, Japanese Surimi Tartare

Gamba Tempurako: Gamba en Tempura, Salmón y Cremoso  
18,00 €

Shrimp Tempurako: Shrimp in Tempura, Salmon and Creamy

Vegetal: Pepino, Zanahoria, Aguacate, Espárragos, Cebolla Crunch  
15,00 €

Vegetables: Cucumber, Carrot, Avocado, Asparagus, Onion Crunch

# BANDEJAS "TO TAKE AWAY"

## Para 2 personas

(24 Piezas variadas): Uramaki, Futomaki, Niguris

For 2 (24 assorted pieces): Uramaki, Futomaki, Niguris

35,00 €



## Para 4 personas

(48 Piezas variadas): Uramaki, Futomaki, Niguris

For 4 (48 assorted pieces): Uramaki, Futomaki, Niguris



60,00 €

## ESPECIAL 4 personas

Sashimi, Uramaki, Futomaki, Niguris, Gyozas

Bebida: Cerveza Japonesa y Sake 500 ml

SPECIAL 4 PEOPLE: Sashimi, Uramaki, Futomaki, Niguris, Gyozas

Drink: Japanese Beer and Sake 500ml

150,00 €



# WASABI SUSHI RESTAURANTE

