



IMPERIAL
ALTA COCINA JAPONESA
高級日本料理

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER: CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, LECHE O LACTOSA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, APIO Y DERIVADOS, SOJA Y DERIVADOS, MOSTAZA, ALTRAMUCES Y/O DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS. SI TIENE ALGUNA ALERGIA RELACIONADA CON ESTOS U OTROS ALÉRGENOS, POR FAVOR SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

	ENTRANTES	EUROS
E414	CHAWANMUSHI 蒸蛋佐鹅肝, 香菌, 三文鱼籽, 蛤蜊 CREMA DE HUEVO CON HUEVAS DE SALMÓN, SHIITAKE, ALMEJA Y FOIE	8.80
E415	PIZZA JAPONESA DE SASHIMI Y VERDURAS 刺身小披萨	11.55
E416	AGEDASHI TOFU FRITO 日式高汤浸炸豆腐(鲣鱼屑,姜茸,萝卜茸,青葱花) TOFU CON CALDO DASHI Y LÁMINAS DE BONITO, NABO BLANCO, JENGIBRE Y CEBOLLINO	7.80
E418	EBI SALADA 酥玉米大虾配黑油醋大叶沙拉 FRITURA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES (4 PIEZAS) CON ENSALADA	17.80
E420	TORTAS DE LANGOSTINOS FRITAS (2 UDS.) 香葱虾饼	7.90
E421	GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA (6 PIEZAS) 煎小甜虾	13.80
E422	CARABINEROS A LA PLANCHA (3 PIEZAS)	17.70
E423	PULPO TEMPLADO 薄片鱈鱼红口头末三文鱼籽 CON CEBOLLINO, CHALOTA, BROTES Y HUEVAS DE SALMÓN EN VINAGRETA DE YUZU	13.90
E424	TATAKI DE ATÚN (CALIDAD EXTRA) CON MANGO, BROTES DE DAIKON, TOMATE CONFITADO Y CHALOTA EN SALSA PONZU	15.90
E426	PEZ LIMÓN TEMPLADO CON JENGIBRE, CEBOLLINO Y AJO EN SALSA PONZU	13.50
E428	TATAKI DE SOLOMILLO SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE SESAMO Y HUEVO DE CODORNIZ TIBIO	13.70

ENSALADAS

NUESTRAS ENSALADAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "KORONEIKI"
特级希腊风味纯橄榄油在各式沙拉中的料理

E402	DE HUEVAS DE CAPELÁN Y TIRILLAS DE ALGAS WAKAME	8.35
E403	DE PEPINO 芝麻裙带菜腌黄瓜 MARINADO Y ALGAS WAKAME	8.35
E406	DE SASHIMI 综合九类刺身五彩色沙拉 VARIADO CON ALGAS Y LECHUGA	16.60
E408	DE VIEIRAS Y FOIE 香煎鲜贝(2),鹅肝(1片)煎杏鲍菇 2片伴五彩叶沙律 CON ENSALADA Y BROTES	16.90
E409	DE SEPIA, PULPO, ALMEJAS 芝麻海藻丝川烫墨鱼丝 Y TIRILLAS DE ALGA WAKAME	12.60

TARTARES

TODOS NUESTROS TARTARES SE MACERAN AL MOMENTO

T400	DE ATÚN SOBRE AGUACATE (CALIDAD EXTRA) ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, CEBOLLETA, YEMA DE HUEVO ECOLÓGICO Y PONZU	19.80
T401	DE VENTRESCA DE ATÚN CON CAVIAR DE ESTURIÓN BAERII (CALIDAD EXTRA) VENTRESCA DE ATÚN MACERADA EN SALSA DE SOJA CON 20 GR DE CAVIAR Y CEBOLLINO	44.60
T403	DE SALMÓN 日式沙拉酱 牛油果海藻三文鱼籽 MAYONESA JAPONESA, ENELDO, AGUACATE, ALGAS Y HUEVAS DE SALMÓN	15.50
T404	DE ATÚN PICANTE (CALIDAD EXTRA) ACEITE DE SÉSAMO, SALSA PICANTE Y CEBOLLINO	19.80
T410	DE CARABINEROS SOBRE AGUA DE TOMATE, YUZU Y HUEVAS DE SALMÓN	19.90

TEMPURAS

EMPLEAMOS 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN LA REALIZACIÓN DE NUESTRAS TEMPURAS

713	TEMPURA VARIADA DE MARISCO CANGREJO DE CONCHA BLANDA, LANGOSTINO, COCOCHAS DE MERLUZA, OSTRAS	24.90
716	TEMPURA DE LANGOSTINOS TIGRE (6 PIEZAS)	23.80
717	TEMPURA DE LANGOSTINOS (3 PIEZAS) Y VERDURAS	18.55
718	TEMPURA DE LANGOSTINOS GIGANTES TROCEADOS Y TEMPURIZADOS, BAÑADOS EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE	23.50
720	TEMPURA DE CANGREJOS DE CONCHA BLANDA	13.70
721	TEMPURA DE VERDURAS	11.00

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.
IVA NO INCLUIDO

SASHIMI VARIADO 刺身

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS SIN ARROZ

EUROS

S451	OSTRA - KAKI ELECCIÓN DEL CHEF	3.85
S420	SASHIMI 2 CLASES - 10 CORTES DE ATÚN Y SALMÓN 两类刺身十片薄切	15.90
S421	SASHIMI 3 CLASES - 12 CORTES DE ATÚN, PEZ LIMÓN Y SALMÓN 综合三类刺身十二片	16.90
S422	SASHIMI 5 CLASES - 15 CORTES DE ATÚN, PEZ LIMÓN, SALMÓN, VIEIRAS Y GAMBAS	25.50
S424	DEGUSTACIÓN DE ATÚN - 10 CORTES DE LOMO Y VENTRESCA	19.90
S425	VENTRESCAS - 12 CORTES DE VENTRESCA DE ATÚN Y SALMÓN, CRUDAS Y TEMPLADAS	18.00
S400	ATÚN - MAGURO, 10 CORTES (CALIDAD EXTRA)	18.50
S401	VENTRESCA DE ATÚN - OTORO, 10 CORTES (CALIDAD EXTRA)	22.90
S402	PEZ LIMÓN - HIRAMASA/HAMACHI, 10 CORTES	14.90
S403	SALMÓN - SHAKE, 10 CORTES	11.70

SUSHI A LA CARTA 寿司

2 PIEZAS POR ORDEN - PESCADO CRUDO O COCIDO SOBRE ARROZ

NIGIRI TEMPLADO 炙握寿司

F401	VENTRESCA DE ATÚN - MAGURO OTORO (CALIDAD EXTRA)	9.30
F402	VENTRESCA DE PEZ LIMÓN - HIRAMASA/HAMACHI	7.80
F404	VENTRESCA DE SALMÓN - SHAKE OTORO	7.30
F406	PEZ MANTEQUILLA/BACALAO NEGRO - GINDARA CON MISO	8.90
N405	CARABINERO A LA PLANCHA (1 PIEZA)	9.90
N409	ANGUILA ASADA - UNAGI CON SALSA DE ANGUILA	8.80
N411	LANGOSTINO COCIDO - EBI	6.20
N412	PULPO COCIDO - TAKO	7.75
F410	GAMBAS DE HUELVA - AMAEBI (2 UDS. POR PIEZA)	9.70
F415	VIEIRA - HOTATE	8.60
F421	SOLOMILLO DE VACA - GYU CON QUESO CREMA, SÉSAMO Y PATATA CRUJIENTE	6.90
N422	HUEVO FRITO DE CODORNIZ - CON PATÉ DE TRUFA	5.90
N423	FOIE A LA PLANCHA	8.80

NIGIRI 握寿司

N424	NIGIRI VARIADO 6 PIEZAS (SIN PESCADO CRUDO) 综合六类熟握寿司 ANGUILA, LANGOSTINO, FOIE, PULPO, SOLOMILLO Y HUEVO DE CODORNIZ CON PATÉ DE TRUFA	19.90
N425	NIGIRI VARIADO 10 PIEZAS 综合十类握寿司 SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA CON PATÉ DE TRUFA, ATÚN, PEZ LIMÓN, VENTRESCA DE SALMÓN Y VENTRESCA DE ATÚN SOLETEADA, CARABINERO, OSTRA, PULPO Y ANGUILA	39.70
N400	ATÚN - MAGURO (CALIDAD EXTRA)	8.30
N401	VENTRESCA DE ATÚN - MAGURO OTORO (CALIDAD EXTRA)	9.30
N402	PEZ LIMON - HIRAMASA/HAMACHI	7.00
N403	SALMÓN - SHAKE	6.70
N406	PEZ MANTEQUILLA/BACALAO NEGRO - GINDARA CON PATÉ DE TRUFA	8.90

GUNKAN

PESCADO CRUDO O HUEVAS DE PEZ SOBRE ARROZ ENVUELTO EN ALGA

G400	ATÚN PICANTE (CALIDAD EXTRA) 韓汁吞拿魚	7.70
G401	HUEVAS DE CAPELÁN - MASAGO 毛鱗魚	7.70
G402	HUEVAS DE SALMÓN - IKURA 三文魚籽	7.70
G403	SALMÓN PICANTE 香辣汁三文魚	7.30
G404	ESPECIAL DE SALMÓN 三文魚卷,沙丁魚醬,鱒魚籽及蛋黃 PATÉ DE SARDINA, YEMA DE CODORNIZ Y HUEVAS SOBRE ARROZ ENVUELTO EN SALMÓN	8.50
G405	HUEVAS DE SALMÓN Y HUEVAS DE CAPELÁN 鱒魚籽及毛鱗魚	7.70
G407	VIEIRAS CON HUEVAS DE SALMÓN 韓風扇貝三文魚籽	8.90
G408	GAMBAS DE HUELVA CON HUEVAS DE CAPELÁN 芥辣甜蝦毛鱗魚	8.90

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

IVA NO INCLUIDO

MAKI SUSHI 细卷

EUROS

6 PIEZAS POR RACIÓN (ROLLO DE ALGA CON ARROZ Y...)

R400	ATÚN - MAGURO (CALIDAD EXTRA) 吞拿魚卷	7.90
R403	SALMÓN - SHAKE 三文魚卷	6.90
R409	ANGUILA - UNAGI 鰻魚卷	8.80
R411	LANGOSTINO EN TEMPURA 天妇罗明虾卷	8.90
R419	PEPINO - KAPPAMAKI 青瓜芝麻卷	6.30
R420	AGUACATE - ABOKADO 牛油果卷	6.70
R431	QUESO Y AGUACATE 牛油果奶酪卷	6.90
R433	CRUJIENTE - MAKI CRUJIENTE TEMPLADO DE QUESO, AGUACATE E IKURA	7.70
R434	FOIE (8 PIEZAS) - MAKI MEDIANO TEMPURIZADO DE FOIE, ANGUILA Y AGUACATE CON COBERTURA DE FOIE 鰻魚鵝肝鱒梨配细香葱	17.50

URAMAKI 创意反卷

8 PIEZAS POR RACIÓN (MAKI DE ARROZ INVERTIDO)

U400	ATÚN PICANTE (CALIDAD EXTRA) 辣味吞拿魚反卷 ATÚN Y AGUACATE CON COBERTURA DE ATÚN PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	16.90
U403	SALMÓN PICANTE 辣味三文魚反卷 SALMÓN Y AGUACATE CON COBERTURA DE SALMÓN PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	15.50
U404	MANGO (LIGERAMENTE PICANTE) 微辣芒果奶酪三文魚反卷 SALMÓN Y QUESO CON COBERTURA DE MANGO	14.90
U418	CALIFORNIA 加州反卷 LANGOSTINO COCIDO, AGUACATE, LECHUGA, ANGUILA ASADA Y MAYONESA CON COBERTURA DE MASAGO Y SÉSAMO	13.90
U419	UNAGI AGUACATE, LECHUGA, MASAGO Y MAYONESA CON COBERTURA DE ANGUILA	18.90
U422	ARCOIRIS 彩虹反卷 ANGUILA Y AGUACATE CON COBERTURA DE PESCADOS CRUDOS	22.70
U423	CANGREJO CRUJIENTE (4 PIEZAS) CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA Y LECHUGA	15.80
U424	DE LA CASA 本家反卷 TARTAR DE SALMÓN Y ATÚN EN MAYONESA ESPECIAL DE LA CASA CON CRUJIENTE DE TEMPURA Y COBERTURA DE PEZ LIMÓN	16.80
U425	CANGREJO PICANTE (LIGERAMENTE PICANTE) 微辣蟹肉芦笋反卷 CARNE DE CANGREJO CRUJIENTE, MAYONESA ESPECIAL Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	16.90
U426	DRAGÓN 龍眼天妇罗明虾反卷 LANGOSTINO EN TEMPURA Y ESPÁRRAGO TRIGUERO CON COBERTURA DE AGUACATE	19.80

COMBINACIONES SUSHI Y SASHIMI 综合寿司

C412	SUSHI VARIADO 12 PIEZAS 4 PIEZAS DE NIGIRI (PEZ MANTEQUILLA CON PATÉ DE TRUFA, SALMÓN, ATÚN Y PEZ LIMÓN), 4 PIEZAS DE URAMAKI CALIFORNIA Y 4 PIEZAS DE MAKI DE SALMÓN	21.70
C422	SUSHI VARIADO 22 PIEZAS 8 PIEZAS DE NIGIRI (ATÚN, PEZ MANTEQUILLA CON PATÉ DE TRUFA, SALMÓN, PEZ LIMÓN), 6 PIEZAS DE MAKI DE ANGUILA Y 8 PIEZAS DE URAMAKI CALIFORNIA	44.50
C440	COMBINACIÓN SUSHI Y SASHIMI 36 PIEZAS (PARA 4 PERSONAS) 12 CORTES DE SASHIMI (SALMÓN, PEZ LIMÓN Y ATÚN), 10 PIEZAS DE NIGIRI (FOIE A LA PLANCHA, ATÚN, PEZ LIMÓN, SALMÓN, PEZ MANTEQUILLA CON PATÉ DE TRUFA, PULPO COCIDO, ANGUILA, LANGOSTINO COCIDO, HUEVO FRITO DE CODORNIZ Y PATÉ DE TRUFA Y SOLOMILLO DE VACA SOPLETEADO), 6 PIEZAS DE MAKI DE SALMÓN Y 8 PIEZAS DE URAMAKI DE DRAGÓN	69.80

CHIRASHI Y DONBURI 散寿司

PESCADOS EN UN BOL DE ARROZ DE SUSHI

C401	SURTIDO (PARA COMPARTIR) ATÚN (CALIDAD EXTRA), SALMÓN, PEZ LIMÓN, ANGUILA, LANGOSTINO COCIDO, AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN	27.70
C403	SALMÓN Y AGUACATE (RACIÓN INDIVIDUAL) 三文魚, 酪梨魚籽	17.50
C404	CHIRASHI MARINADO (RACIÓN INDIVIDUAL) 各式魚塊, 酪梨, 三文魚籽小葱 PESCADOS VARIADOS MARINADOS CON AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN	18.80

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

IVA NO INCLUIDO

SOPAS

EUROS

701	SOPA DE MISO BLANCO CON SALMÓN BASE DE SOJA FERMETADA CON SALMÓN, TOFU, WAKAME Y CEBOLLETA	7.50
702	SOPA DE MISO BLANCO CON WAKAME 海藻豆腐小葱味噌汤 BASE DE SOJA FERMETADA CON WAKAME, TOFU Y CEBOLLETA	6.00
703	SOPA DE MISO BLANCO CON ALMEJAS FINAS 蛤蜊玉菇白味噌汤 (中碗) BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALMEJAS, WAKAME Y SETAS	8.50

RAMEN

EL RAMEN FUE LLEVADO DE CHINA A JAPÓN. ALLÍ SE CONVIRTIÓ EN UN PLATO NACIONAL JAPONÉS Y ACTUALMENTE ESTÁ EN SU MEJOR ÉPOCA, POPULARIZADO GRACIAS A LA INTERNACIONALIZACIÓN.

SORBER MIENTRAS SE ASPIRA EL FIDEO HACE QUE SE ENFRÍE CON EL FIN DE QUE NO QUEME LA BOCA Y, AL MISMO TIEMPO, SE CONSIGUE AMPLIFICAR EL SABOR CON EL APORTE DE OXÍGENO.

707	MISO RAMEN 味噌肉汤拉面 FIDEOS RAMEN, CHASHU, HUEVO POCHADO, NARUTO, BAMBÚ, Y SETAS MU'ER CON CALDO Y SALSA DE MISO	12.80
708	SHOYU RAMEN 酱油鸡汤拉面 FIDEOS RAMEN, CHASHU, HUEVO POCHADO, NARUTO, BAMBÚ Y MAÍZ CON CALDO Y SALSA DE SOJA	12.80
709	DAN DAN MEN 担担肉汤拉面 FIDEOS RAMEN, TERNERA, HUEVO POCHADO, BAMBÚ Y VERDURAS CON CALDO Y SALSA DE SÉSAMO	12.80

MENÚ IMPERIAL

120.00 €

PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES
SASHIMI VARIADO
CHAWAN MUSHI
CARABINERO, VIEIRAS Y CAVIAR DE ESTURION
TEMPURA
SUNOMONO
ARROZ CON ENTRECOT A LA PLANCHA
POSTRE DE TEMPORADA
CAFÉ o TÉ

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

IVA NO INCLUIDO

DE SEGUNDO 铁板烧

EUROS

755	PEZ MANTEQUILLA 板煎顶级雪鱼淋白味噌汁 110 GRS DE BACALAO NEGRO LIMPIO SELECCIONADO Y MARINADO EN MISO A LA PLANCHA	22.80
756	VENTRESCA DE ATÚN TEMPLADA CON VELO DE TOCINO IBÉRICO, TOMATE CONFITADO, YUZU Y HUEVO DE CODONIZ TIBIO	21.30
757	SALMÓN TERIYAKI 120 GRS SALMÓN LIMPIO Y SELECCIONADO A LA PLANCHA CON SALSA TERIYAKI	15.70
758	PULPO CON PURÉ DE RAIZ DE APIO, APIO MACERADO, HUEVAS DE SALMÓN Y CRUJIENTES	16.50
759	ANGUILA ASADA Y FOIE EN SALSA DE ANGUILA ACOMPAÑADA DE SETAS Y LYCHEES	16.80
760	CARABINERO Y VIEIRAS A LA PLANCHA EN SALSA CON CODIUM Y MASAGO	17.50
725	BOGAVANTE 板煎龍蝦 580-650 GRS DE BOGAVANTE VIVO A LA PLANCHA	32.00
726	LANGOSTINO GIGANTE 板煎味噌汁大明蝦 160 - 180 GRS DE LANGOSTINO A LA PLANCHA	19.50
727	CARABINERO GIGANTE A LA PLANCHA 板煎胭脂大蝦伴鮮菇飯 150-170 GRS DE CARABINERO	21.50
728	VIEIRAS FLAMBEADAS CON COÑAC RÉMY MARTIN VSOP 人头馬燒板煎扇貝 5 VIEIRAS FLAMBEADAS CON SALSA DE LA CASA	20.00
729	SEPIA LIMPIA SELECCIONADA 板煎鮮墨魚 220 GRS DE SEPIA A LA PLANCHA	16.80
730	SOLOMILLO Y FOIE CON SOBRE FIDEOS UDON 板煎牛柳鵝肝烏冬面 200 GRS DE SOLOMILLO LIMPIO SELECCIONADO Y 100 GRS DE FOIE	26.80
733	OKONOMIYAKI DEL MAR O DE LA TIERRA 大阪培根雜菜燒餅 TORTITA JAPONESA CON VERDURAS, POLLO Y BACON O PULPO Y LANGOSTINO	14.50
735	LOMO ALTO DE VACA 210-230 GRS DE LOMO ALTO DE VACA A LA PLANCHA	14.50
736	SOLOMILLO 220 GRS DE SOLOMILLO LIMPIO SELECCIONADO	18.80
737	ROLLITOS DE VACA CON FOIE (4 PIEZAS) FOIE, CEBOLLETA Y HONGOS CON QUESO ENVUELTOS EN UNA LÁMINA DE LOMO ALTO DE VACA	13.90
739	POLLO DE CASERÍO TERIYAKI CON SETAS ERYNGII 220 GRS DE POLLO DE CASERÍO CON SALSA TERIYAKI	10.00
740	FOIE TERIYAKI 120 GRS DE FOIE CON SETAS Y MANGO EN SALSA TERIYAKI	12.50
742	PATO TERIYAKI 180-200 GRS DE PATO CON SALSA TERIYAKI	13.90
743	VERDURAS SELECCIÓN DE VERDURAS A LA PLANCHA	11.00
745	ARROZ CON SOLOMILLO Y FOIE 鵝肝牛柳青芦笋粒炒饭 CON SOLOMILLO DE VACA (50 GRS), FOIE DE CORTE (100 GRS) Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	15.80
746	ARROZ CON HONGOS 素菜炒饭 Y VERDURAS	9.90
747	ARROZ A LA PLANCHA 牛排粒青菜炒饭 CON TIRILLAS DE LOMO ALTO DE VACA, VERDURAS Y SALSA DE SOJA	11.90
748	FIDEOS UDON CON SALSA DE MISO 味噌烏冬面牛柳絲 TALLARINES UDON CON TIRILLAS DE SOLOMILLO Y SALSA DE MISO	13.90
749	FIDEOS CON LOMO ALTO DE VACA 燒汁牛排炒面 210-230 GRS DE LOMO ALTO DE VACA A LA PLANCHA CON FIDEOS	16.70
750	CIGALA CON FIDEOS UDON 烏冬面煎長臂蝦 250 GRS DE CIGALA CON FIDEOS UDON	23.80

