渋み

SHIBUMI

japanese cuisine

Buscamos lo extraordinario en lo más simple.

Inspirados en la filosofía de la belleza serena, ofrecemos una experiencia gastronómica donde la sencillez se convierte en arte. Aquí, la autenticidad de la materia prima se une a la maestría del gesto, celebrando una elegancia sutil y atemporal. Descubra la poesía de la cocina japonesa más pura y auténtica.

SNACKS DEL CHEF

EDAMAMES A LA BRASA 8€
shichimi togarashi, sésamo negro y escamas de sal

MAGURO NO TEMPURA 12€
crujiente de hoja de shiso, tartar de atún,
anguila ahumada, frambuesa y trufa negra

NASU DENGAKU 10€
berenjena braseada con salsa de miso y jengibre

GYOZA DE CALAMAR (2u) 11€
con grasa de Wagyu

OSTRA TEMPLADA (1u) 7€
espuma de ponzu y manzana verde

ENTRANTES FRIO

USUZUKURI DE HAMACHI 18€
ponzu de yuzu y aceite de shiso

SONOMONO SHIROMI 9€
pescado blanco, koji y caviar

USUZUKURI DE WAGYU 30€
helado de wasabi y aliño japonés

TARTAR DE TORO 24€
soja, wasabi y huevas de salmón ahumadas

IKA SHIRATAKI 17€
calamar en dos texturas

ENTRANTES CALIENTE

GYOZA DE CERDO IBÉRICO BRASEADO (5u) 15€

GYOZA DE LANGOSTINOS (5u) 14€

GYOZA VEGANA (5u) 11€

TAKO AGE 19€
pulpo crujiente y mayonesa de shiso

AGE DASHI TOFU 12€
tofu rebozado, caldo dashi y verduras de temporada

GYU TATAKI 21€
black angus y emulsión de soja

MAGURO TATAKI 24€
salsa ponzu, sonomono de verduras y mentaiko

KOROKE (2u) 10€
croquetas de cerdo ibérico

MISO SHIRU 7€
tofu, alga wakame y cebollino

EBI HOTATE SHIRU 14€
sopa de vieiras y langostinos braseados

SASHIMI - 9U.

MORIAWASE 32€
selección del chef

PESCADO DE LONJA 22€

MAGURO 25€
atún

SHAKE 15€
salmón

SHAKE MAGURO 26€
salmón y atún

TORO 28€
ventresca de atún

MAKI - 6U.

TEKKAMAKI 10€
atún

SHAKE MAKI 8€
salmón

NEGITORO MAKI 15€
ventresca de atun y cebollino

UNAGI MAKI 12€
anguila

KAPPA MAKI 7€
pepino

AVOCADO MAKI 9€
aguacate

NIGIRI - 2U.

TORO/OTORO 14€
ventresca de atún

AKAMI 11€
atún

AKAMI ZUKE 13€
atún marinado en soja sake e mirin

SHAKE 8€
salmón

SHAKE ZUKE 10€
salmón marinado en soja, sake e mirin

SHIROMI 9€
pescado blanco (consultar disponibilidad)

HOTATE 12€
vieira

UNAGI 14€
anguila kabayaki con foie microrallado

URAMAKI - 8U.

SPICY TUNA 16€
atun, pepino, kimchi y cebolla crujiente

SHIBUMI ROLL 24€
atún y aguacate, tartar de chutoro

SPICY SALMON 15€
salmón, pepino y jalapeño

CALIFORNIA ROLL 16€
cangrejo, mayonesa, aguacate y tobiko

RAINBOW ROLL 24€
cangrejo, mayonesa, aguacate, salmón, atun y pescado blanco

SHAKE FURAI 16€
salmon, aguacate y puerro crujiente

DRAGON ROLL 19€
langostino en tempura, mayonesa, aguacate y tobiko

CRUNCHY ROLL SALMÓN 17€
temporizado con tartar de salmón e aguacate

SKIN SALMÓN ROLL 15€
salmon, aguacate y tartar de piel crujiente

UDON Y SOBA

TERIYAKI UDON 15€
pollo y verdura salteada

NIKU UDON 18€
pluma ibérica, verduras y ajo

EBI YAKISOBA 19€
langostinos y verdura salteada

VEGAN YAKISOBA 14€
soba de té verde con verduras de temporada

PLATOS PRINCIPALES

PLUMA IBÉRICA 21€
salsa de ostras y manzana Granny Smith

WAGYU A5 58€
a la robata con reducción sukiyaki y setas braseada

TAKO 27€
pulpo y berenjena braseada con miso rojo

PESCADO DE LONJA BRASEADO 24€
verduras a la robata y crema de puerro

TEMPURAS

YASAI TEMPURA 15€
verduras de temporada

EBI TEMPURA 19€
langostinos

IKA TEMPURA 19€
calamar

TEMPURA MORI 22€
verduras, langostinos y pescado

POSTRE

CHEESECAKE DE YUZU 9€

KURO GOMA 10€
chocolate 70 % y sésamo negro

CREMOSO DE MARACUJÁ 10€
con chocolate blanco y crumble de jengibre

DAIFUKO (1u) 8€
rotación estacional

Si tiene **alergias y/o intolerancias alimentarias**, no dude en consultar a nuestro personal sobre nuestros platos y bebidas. Estamos preparados para asesorarle de la mejor manera posible.

shibumisushilab.com