

BARRA SUSHI

MAKI: ROLLITO DE ARROZ CON ALGA

HOSOMAKI 6 piezas

- 01 SALMÓN SALVAJE 7 €
- 02 CORVINA CON YUZU 7,5 €

URAMAKI 4 piezas

- 04 YANOME
salmón ahumado, queso crema, espárragos a la plancha y copos de bonito 5,50 €
- 05 YAMAGOBO (V)
yamagobo, rúcula, aguacate, pepino y yukari 5 €
- 06 SPICY SAKE
salmón salvaje, salsa de chipotle, siso, pepino y aonori 5,50 €
- 07 SHITAKE (V)
setas shitake maceradas, aguacate, pepino y queso crema 5,50 €

- 08 KANI REAL
cangrejo real, aguacate y pepino 8 €

- 09 NIDJI ROLL
8 piezas: salmón salvaje, corvina, huevas de pez volador, aguacate y pepino 9,50 €

- 10 TAKO NIKKEI
8 piezas: pulpo, salsa de ají panka, aguacate, pepino y cilantro picado 9,50 €

FUTOMAKI 6 piezas

- 11 CHICHARRÓN DE POLLO
chicharrón de pollo, brotes de soja, cilantro picado, salsa de ají panka y lechuga 8 €
- 12 SPIDER ROLL
chicharrón de cangrejo blando, huevas de pez volador, aguacate, pepino y mayonesa picante 9,50 €

NIGIRI: CORTE FINO DE PESCADO SOBRE ARROZ SUSHI 4 piezas

- 13 SALMÓN SALVAJE 7,50 €
- 14 CORVINA 8,50 €

SASHIMI: CORTE GRUESO DE PESCADO CRUDO 10 piezas

- 15 SALMÓN SALVAJE 10 €
- 16 CORVINA 12 €

SUSHI MORIAWASE 20 piezas

- 17 VARIADO DE MAKI, SASHIMI Y NIGIRI 23,50 €

CEVICHES

PESCADO MARINADO EN ZUMO DE LIMA

- 18 DE SALMÓN 9 €
- 19 DE CORVINA 10 €

ELIGE TÚ LA SALSAS QUE LE ACOMPAÑA:

A : NIKKEI

mirin, chile amarillo, cilantro y un toque de soja

B : SPICY

mirin, chile rocoto, cilantro y un toque de soja

- 20 LANGOSTINO YUZU
langostino, tomate de árbol, aguacate, cilantro, yuzu, cebolla morada y maíz chulpe frito 12,5 €

- 21 TOKIO-LIMA
pescado blanco, cilantro, cebolleta, siso, ají rojo dulce, cebolla morada y setas enoki 10 €

- 22 TIRADITO DE PULPO
pulpo con cilantro, crema de aguacate y patata platillo macerada con yukari, ají panka y sishimi togarashi 11 €

- 23 TARTAR DE CORVINA CON PEPINO Y CÍTRICOS
SERVIDO CON TOSTADITAS 10 €

- 24 CEVICHE MIXTO PATACONERO
langostino, cangrejo real, corvina, cilantro, chile rocoto, pimiento verde, tomate, cebolla morada y patacones 14 €

KOMOMOTO

- 25 EDAMAME (V)
judías de soja cocidas al vapor 3 €
- 26 ENSALADA CHIMBOTE
mezclum de 8 hojas, chile dulce en almíbar, sésamo negro y queso latino empanado en harina de maíz 9 €
- 27 TOMATE AGUA
tomate kumato, algas de sésamo, atún en escabeche y agua de cilantro 9 €
- 28 ENSALADA DE BROTES
brotes de soja, espárragos, remolacha, siso, pepino rallado, zanahoria en espiral, guindilla roja fresca, cilantro, menta, tomates cherry, hojas de mostaza y almendras garrapiñadas 7,50 €
- 29 CAUSA DE 2 PATATAS
causa de patata morada y patata agria con crema de aguacate, langostinos en ají panka, cilantro y picadillo de tomate, pimiento rojo, pimiento verde y cebolla morada 8 €

- 30 GYOZA DE CARNE 4 unds. 6 €
- 31 GYOZA DE CAMOTE (V) 4 unds. 6 €
- 32 MIXTO DE GYOZAS (V) 4 unds. 9 €

- 33 TEMPURA VEGETAL DE CHOCLO
flor de calabacín, shitake, espárragos, cebolleta tierna y cilantro (V) 8 €
- 34 CHICHARRÓN DE PULPO AL OLIVO
fritura de pulpo con ensalada de pepino y mayonesa de oliva kalamata 10 €
- 35 CHICHARRÓN DE LANGOSTINO
fritura de langostinos con ensalada de mizuna y brotes de soja servida con salsa de jalapeños 12,50 €

- 36 ARROZ "CHAUFÁ"
arroz salteado con brócoli, espárragos, cebolla morada, zanahoria y muslo de pollo 8,50 €
- 37 ARROZ NEGRO NIKKEI
arroz salteado con langostinos, tirabeques, shitake y salsa de ajos negros servido con mango biche y tinta de calamar 9,50 €
- 38 YAKISOBA
fideos a la plancha con verduras, copos de bonito y salsa tonkatsu 8,50 €
- 39 SALTEADO TEKKONAJI
fideos soba de té verde con tiras de ternera, brócoli, espárragos, chile dulce y salsa de ostras 9,50 €

- 40 ANTICUCHO DE SOLOMILLO DE CERDO
solomillo de cerdo macerado servido con patatas primor y bok choy 7 €
- 41 SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATAS
DESHILADAS 14 €
- 42 KOMOBURGER
hamburguesa de ternera con guacamole, mayonesa de chipotle, pan tostado, brotes de soja y queso servida con patatas fritas 11 €
- 43 FAJITA MIKEFÚ
toritas mejicanas con cochinita pibil, tomate, cebolla de Figueras, salsa sésamo y chipotle 12,50 € (2 PERSONAS)
- 44 SOPA JAPONESA
sopa de miso rojo con setas japonesas y wakame 7,5 €

- 46 GOHAN
ARROZ BLANCO 3,50 €

SUSHI BAR

MAKIS: ROLLS OF SUSHI IN SEAWEED

6 pieces

- 01 WILD SALMON €7
- 02 SEA BASS AND YUZU €7.50
- URAMAKI 4 pieces
- 04 YANOME
smoked salmon, cream cheese, grilled asparagus and bonito flakes €5.50
- 05 YAMAGOBO (V)
yamagobo, rocket salad, avocado, cucumber and yakari €5
- 06 SPICY SAKE
wild salmon, chipotle sauce, sisho, cucumber and aonori €5.50
- 07 SHITAKE (V)
macerated shitake mushrooms, avocado, cucumber and cream cheese €5.50
- 08 KANI ROYAL
king crab, avocado and cucumber €8
- 09 NIDJI ROLL
8 pieces: wild salmon, sea bass, flying fish caviar, avocado and cucumber €9.50
- 10 TAKO NIKKEI
8 pieces: octopus, aji panka chili sauce, avocado, cucumber and chopped coriander €9.50
- FUTOMAKI 6 pieces
- 11 PERUVIAN FRIED CHICKEN (CHICHARRÓN)
Peruvian fried chicken, soybean sprouts, chopped coriander, aji panka chili sauce and lettuce €8
- 12 SPIDER ROLL
fried soft-shell crab, flying fish caviar, avocado, cucumber and spicy mayonnaise €9.50

NIGIRI: THIN SLICES OF FISH OVER SUSHI RICE

4 pieces

- 13 WILD SALMON €7.50
- 14 SEA BASS €8.50

SASHIMI: THICK SLICES OF RAW FISH

10 pieces

- 15 WILD SALMON €10
- 16 SEA BASS €12

SUSHI MORIAWASE

20 pieces

- 17 MAKI, SASHIMI AND NIGIRI SAMPLER €23.50

CEVICHES

FISH MARINATED IN LIME JUICE

- 18 SALMON €9
- 19 SEA BASS €10

CHOOSE YOUR PREFERRED SEASONING:

A : NIKKEI

mirin, yellow aji peppers, coriander and a touch of soy

B : SPICY

mirin, spicy chillies, coriander and a touch of soy

- 20 YUZU KING PRAWN
king prawns, tree tomatoes, avocado, coriander, yuzu, red onion and fried chulpe corn €12.50

- 21 TOKYO-LIMA
white fish, coriander, spring onions, sisho, sweet red aji peppers, red onion and enoki mushrooms €10

- 22 OCTOPUS "TIRADITO"
octopus with coriander, cream of avocado, potatoes marinated in yukari, aji panka chili sauce and sashimi togarashi €11

- 23 SEA BASS TARTARE, CUCUMBER AND CITRIC FRUITS, SERVED WITH MINI TOASTS €10

- 24 MIXED FRIED BANANA CEVICHE
king prawns, king crab, sea bass, coriander, rocoto chili peppers, green peppers, tomato, red onion and fried banana slices €14

KOMOMOTO

- 25 EDAMAME (V)
steamed soybeans €3
- 26 CHIMBOTE SALAD
mixture of 8 greens, sweet chili peppers in syrup, black sesame and Latin American cheese breaded in corn flour €9
- 27 WATER TOMATO
kumato tomatoes, sesame seaweed, pickled tuna and coriander water €9
- 28 SPROUTS SALAD
soybean sprouts, asparagus, beetroot, sisho, grated cucumber, spiral carrots, fresh red chili peppers, coriander, mint, cherry tomatoes, mustard leaves and sugared almonds €7.50
- 29 TWO-POTATO "CAUSA"
Peruvian "causa" made with red and sour potatoes, cream of avocado, king prawns in aji panka chili sauce, coriander and diced tomatoes, red pepper, green pepper and red onion €8
- 30 GYOZA DUMPLINGS WITH MEAT 4 pieces €6
- 31 SWEET POTATO GYOZA DUMPLINGS (V) 4 pieces €6
- 32 ASSORTED GYOZA DUMPLINGS (V)
4 pieces €9
- 33 CORN VEGETARIAN TEMPURA
courgette flower, shitake mushrooms, asparagus, spring onions and coriander (V) €8
- 34 PERUVIAN FRIED OCTOPUS (CHICHARRÓN) WITH OLIVE
fried octopus with cucumber salad and kalamata olive mayonnaise €10
- 35 PERUVIAN FRIED PRAWNS (CHICHARRÓN)
fried prawns served with a salad of mizuna and soybean sprouts with jalapeño sauce €12.50
- 36 "CHAUFA" RICE
rice stir-fried with broccoli, asparagus, red onion, carrot and chicken leg €8.50
- 37 NIKKEI BLACK RICE
rice stir-fried with king prawns, pea pods, shitake mushrooms, black garlic sauce and served with mango biche and squid ink €9.50
- 38 YAKISOBA
fried noodles with vegetables, bonito flakes and tonkatsu sauce €8.50
- 39 TEKKONAJI STIR-FRY
green tea soba noodles with strips of beef, broccoli, asparagus, sweet peppers and oyster sauce €9.50

- 40 PORK LOIN "ANTICUCHOS"
marinated pork loin served with primor potatoes and bok choy €7
- 41 VEAL TENDERLOIN WITH POTATO STRIPS €14
- 42 KOMOBURGER
hamburger topped with guacamole, chipotle mayonnaise, soybean sprouts and cheese on toasted bread and served with French fries €11
- 43 MIKEFU FAJITA
Mexican tortillas "cochinita pibil" (suckling pig marinated with anatto seeds), tomato, onions from Figueras, sesame sauce and chipotle €12.50 (2 PEOPLE)
- 44 JAPANESE SOUP
red miso soup with Japanese mushrooms and wakame 7,5 €

- 46 GOHAN
BOILED RICE €3.50

BARRA SUSHI

MAKI: ROTLLO DE SUSHI AMB ALGA 6 peces

- 01 SALMÓ SALVATGE 7 €
- 02 CORBINA I YUZU 7,5 €
- URAMAKI 4 peces
- 04 YANOME
salmó fumat, formatge crema, espàrrecs a la planxa i flocs de bonítol 5,50 €
- 05 YAMAGOBO (V)
yamagobo, ruca, alvocat, cogombre i yakari 5 €
- 06 SPICY SAKE
salmó salvatge, salsa de xipotle, sisho, cogombre i aonori 5,50 €
- 07 XIITAKE (V)
bolets xiitake macerats, alvocat, cogombre i formatge crema 5,50 €
- 08 KANI REIAL
cranc reial, alvocat i cogombre 8 €
- 09 NIDJI ROLL
8 peces: salmó salvatge, corbina, ous de peix volador, alvocat i cogombre 9,50 €
- 10 TAKO NIKKEI
8 peces: pop, salsa de pebrot pank, alvocat, cogombre i coriandre picat 9,50 €
- FUTOMAKI 6 peces
- 11 CHICHARRÓN DE POLLASTRE
fregitel, ja de pollastre, brots de soia, coriandre picat, salsa de pebrot pank i enciam 8 €
- 12 SPIDER ROLL
fregitel, ja de cranc de closca tova, ous de peix volador, alvocat, cogombre i maionesa picant 9,50 €
- NIGIRI: TALLS FINS DE PEIX
SOBRE ARRÒS DE SUSHI 4 peces
- 13 SALMÓ SALVATGE 7,50 €
- 14 CORBINA 8,50 €
- SASHIMI: TALLS GRUIXUTS
DE PEIX CRU 10 peces
- 15 SALMÓ SALVATGE 10 €
- 16 CORBINA 12 €
- SUSHI MORIAWASE 20 peces
- 17 VARIAT DE MAKI, SASHIMI I NIGIRI 23,50 €

CEBICHES

PEIX MARINAT EN SUC DE L LIMONA DOLÇA

- 18 DE SALMÓ 9 €
- 19 DE CORBINA 10 €

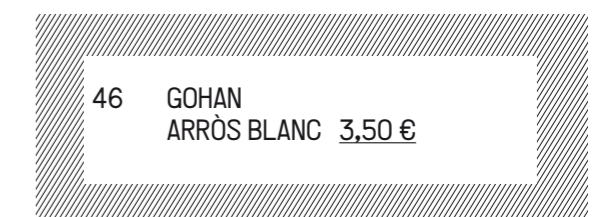


- 20 LLAGOSTÍ YUZU
llagostí, tomàquet d'arbre, alvocat, coriandre, yuzu, ceba morada i blat de moro chulpe fregit 12,5 €
- 21 TÒKIO-LIMA
peix blanc, coriandre, ceballot, sisho, pebrot vermell dolç, ceba morada i bolets enoki 10 €
- 22 TIRADITO DE POP
pop amb coriandre, crema d'alvocat i patata platillo macerada amb yukari, pebrot pank i sishimi togarashi 11 €
- 23 TÀRTAR DE CORBINA AMB COGOMBRE I CÍTRICS
SERVIT AMB TORRADETES 10 €
- 24 CEBICHE VARIAT PATACONER
llagostí, cranc reial, corbina, coriandre, xili rocoto, pebrot verd, tomàquet, ceba morada i plàtan mascle fregit 14 €

KOMOMOTO

- 25 EDAMAME (V)
mongetes de soia cuites al vapor 3 €
- 26 AMANIDA CHIMBOTE
barreja de 8 fulles, xili dolç en almívar, sèsam negre i formatge llatí arrebossat amb farina de blat de moro 9 €
- 27 TOMÀQUET AIGUA
tomàquet kumato, algues de sèsam, tonyina en escabetx i aigua de coriandre 9 €
- 28 AMANIDA DE BROTS
brots de soia, espàrrecs, remolatxa, sisho, cogombre ratllat, pastanaga en espiral, bitxo vermell fresc, coriandre, menta, cirerols, fulles de mostassa i ametlles garapinyades 7,50 €
- 29 CAUSA DE 2 PATATES
causa de patata morada i de patata agra amb crema d'alvocat, llagostins amb pebrot pank, coriandre i picada de tomàquet, pebrot vermell, pebrot verd i ceba morada 8 €
- 30 GYOZA DE CARN 4 peces 6 €
- 31 GYOZA DE MONIATO (V) 4 peces 6 €
- 32 VARIAT DE GYOZES (V) 4 peces 9 €
- 33 TEMPURA VEGETAL DE BLAT DE MORO
flor de carbassó, xiitake, espàrrecs, ceba tendra i coriandre (V) 8 €
- 34 CHICHARRONES DE POP A L'OLIVERA
fregitel, ja de pop amb amanida de cogombre i maionesa d'olives kalamata 10 €
- 35 CHICHARRONES DE LLAGOSTINS
fregitel, ja de llagostins amb amanida de mizuna i brots de soia servida amb salsa de jalapeños 12,50 €
- 36 ARRÒS "CHAUFA"
arròs saltat amb bròquil, espàrrecs, ceba morada, pastanaga i cuixa de pollastre 8,50 €
- 37 ARRÒS NEGRE NIKKEI
arròs saltat amb llagostins, tirabecs, xiitake i salsa d'alls negres servit amb mango biche i tinta de calamar 9,50 €
- 38 YAKISOBA
fideus soba a la planxa amb verdures i flocs de bonítol amb salsa tonkatsu 8,50 €
- 39 SALTAT TEKKONAJI
fideus de té verd amb tires de vedella, bròquil, espàrrecs, xili dolç i salsa d'ostres 9,50 €

- 40 ANTICUCHOS DE FILET DE PORC
filet de porc macerat servit amb patates primor i col de la Xina 7 €
- 41 FILET DE VEDELLA AMB PATATES FIL 14 €
- 42 KOMOBURGER
hamburguesa de vedella amb guacamole, maionesa de xipotle, pa torrat, brots de soia i formatge servida amb patates fregides 11 €
- 43 FAJITA MIKEFÚ
tortilles mexicanes amb cochinita pibil, tomàquet, ceba de Figueres, salsa sèsam i xipotle 12,50 € (2 PERSONES)
- 44 SOPA JAPONESA
sopa de miso vermell amb bolets japonesos i wakame 7,5 €



SUSHI BAR

MAKIS: PETITS ROULEAUX DE SUSHI AUX ALGUES 6 unités

- 01 SAUMON SAUVAGE 7 €
02 COURBINE ET YUZU 7,5 €

URAMAKI 4 unités

- 04 YANOME
saumon fumé, fromage crémeux, asperges grillées et flocons de bonite 5,50 €
05 YAMAGOBO (V)
yamagobo, roquette, avocat, concombre et yakari 5 €
06 SPICY SAKE
saumon sauvage, sauce chipotle, sisho, concombre et aonori 5,50 €

- 07 SHITAKE (V)
champignons shiitake macérés, avocat, concombre et fromage crémeux 5,50 €

- 08 KANI ROYAL
crabe royal, avocat et concombre 8 €

- 09 NIDJI ROLL
8 unités: saumon sauvage, courbine, ufs de poisson volant, avocat et concombre 9,50 €

- 10 TAKO NIKKEI
8 unités: poulpe, sauce au piment panka, avocat, concombre et coriandre hachée 9,50 €

FUTOMAKI 6 unités

- 11 « CHICHARRÓN » DE POULET
friture de poulet, pousses de soja, coriandre hachée, sauce au piment panka et laitue 8 €

- 12 SPIDER ROLL
friture de crabe à carapace molle, ufs de poisson volant, avocat, concombre et mayonnaise spicy 9,50 €

NIGIRI: FINES LAMELLES DE POISSON DÉPOSÉES SUR UNE BOULETTE DE RIZ À SUSHI 4 unités

- 13 SAUMON SAUVAGE 7,50 €
14 COURBINE 8,50 €

SASHIMI: GROSSES LAMELLES DE POISSON CRU 10 unités

- 15 SAUMON SAUVAGE 10 €
16 COURBINE 12 €

SUSHI MORIAWASE 20 unités

- 17 ASSORTIMENT DE MAKI, SASHIMI ET NIGIRI 23,50 €

CEVICHES

POISSON MARINÉ AU JUS DE CITRON VERT

- 18 DE SAUMON 9 €
19 DE COURBINE 10 €

ASSAISONNEMENT AU CHOIX :

A : NIKKEI

mirin, piment jaune, coriandre et un soupçon de soja

B : SPICY

mirin, piment piquant, coriandre et un soupçon de soja

- 20 GROSSE CREVETTE YUZU
grosse crevette, tomate en arbre, avocat, coriandre, yuzu, oignon mauve et maïs péruvien frit 12,5 €

- 21 TOKYO-LIMA
poisson blanc, coriandre, oignon vert, sisho, piment rouge doux, oignon mauve et champignons enoki 10 €

- 22 TIRADITO DE POULPE
poulpe à la coriandre, crème d'avocat, pommes de terre macérées au yukari, piment panka et sishimi togarashi 11 €

- 23 TARTARE DE COURBINE AVEC CONCOMBRE ET AGRUMES SERVI AVEC DES MINI-BISCOTTES 10 €

- 24 CÉVICHE MIXTE PATACONERO
grosse crevette, crabe royal, courbine, coriandre, piment rocoto, poivron vert, tomate, oignon mauve et palacones (bananes plantains frites) 14 €

KOMOMOTO

- 25 EDAMAME (V)
haricots de soja cuits à la vapeur 3 €
26 SALADE CHIMBOTE
mélange de 8 feuilles, sirop de piment doux, sésame noir et fromage latino pané à la farine de maïs 9 €

- 27 TOMATE AGUA
tomate kumato, algues de sésame, thon à l'escabèche et eau de coriandre 9 €

- 28 SALADE DE POUSSSES
pousses de soja, asperges, betteraves rouges, sisho, concombre râpé, carotte en spirale, piment rouge frais, coriandre, menthe, tomates cerises, feuilles de moutarde et amande pralinée 7,50 €

- 29 CAUSA AUX 2 POMMES DE TERRE
causa de pomme de terre violette et de pomme de terre aigre, crème d'avocat, grosses crevettes au piment panka, coriandre et tomate hachée, poivron rouge, poivron vert et oignon mauve 8 €

- 30 GYOZA À LA VIANDE 4 unités 6 €

- 31 GYOZA DE PATATE DOUCE (V) 4 unités 6 €

- 32 MIXTE DE GYOZAS (V) 4 unités 9 €

- 33 TEMPURA DE LÉGUMES VERTS AU MAÏS CHOCLO
fleur de courgette, shiitake, asperges, oignon tendre et coriandre (V) 8 €

- 34 « CHICHARRÓN » DE POULPE À L'OLIVIER
friture de poulpe avec salade de concombre et mayonnaise d'olive kalamata 10 €

- 35 « CHICHARRÓN » DE GROSSE CREVETTE
friture de grosses crevettes avec salade de mizuna et pousses de soja servie avec une sauce au piment jalapeño 12,50 €

- 36 RIZ "CHAUFA"
riz sauté avec brocoli, asperges, oignon mauve, carotte et cuisse de poulet 8,50 €

- 37 RIZ NOIR NIKKEI
riz sauté aux grosses crevettes, pois mange-tout, shiitake, sauce aux ails noirs servi avec de la mangue biche et encre de calmar 9,50 €

- 38 YAKISOBA
vermicelles grillés aux légumes verts et flocons de bonite servis avec une sauce tonkatsu 8,50 €

- 39 SAUTÉ TEKKONAJI
nouilles soba au thé vert avec bâtonnets de veau, brocoli, asperges, piment doux et sauce aux huîtres 9,50 €

- 40 « ANTICUCHO » DE FILET DE PORC
filet mignon de porc macéré servi avec des pommes de terre primeurs et des bok choy 7 €

- 41 FILET DE VEAU ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE ALLUMETTES 14 €

- 42 KOMOBURGER
hamburger de veau au guacamole, mayonnaise au chipotle, pain grillé, pousses de soja et fromage accompagné de pommes de terre frites 11 €

- 43 FAJITA MIKEFÚ
gallettes de maïs mexicaines avec cochinita pibil, tomate, oignon de Figueras, sauce au sésame et piment chipotle 12,50 € (2 PERSONNES)

- 44 SOUPE JAPONAISE
soupe de miso rouge avec champignons japonais et wakame 7,5 €

- 46 GOHAN
RIZ BLANC 3,50 €