

# CREACIONES DE SUSHI

## SUSHICLUB ROLLS

<b>Sushi Club Roll</b> 8u ..... 14	relleno de salmón, langostinos, aguacate y queso Philadelphia, con salsa de sésamo
<b>Crazy Roll</b> 8u ..... 14	relleno de ikura, aguacate y queso Philadelphia, envuelto en salmón
<b>Spring Roll</b> 8u ..... 14	relleno de salmón, langostinos y aguacate, cubierto con cebollino y salsa alioli
<b>California Roll</b> 8u ..... 11	relleno de surimi, aguacate, cubierto con masago y salsa golf
<b>Philadelphia Roll</b> 8u ..... 12	relleno de salmón y queso Philadelphia, cubierto con sésamo
<b>Roll Vegetariano</b> 8u ..... 11	relleno de zanahoria, cebolla y perejil crujiente, bañado con salsa kimuchi

## DE ATÚN ROJO

<b>Oceanic Roll</b> 8u ..... 16	relleno de atún y mango caramelizado, envuelto con finos cortes de aguacate y bañado con salsa teriyaki
<b>Toro &amp; Foie</b> 8u ..... 19	relleno de ventresca de atún, con topping de foie flambeado y reducción de oporto

## SIN ALGA NORI

<b>Placer Real</b> 8u ..... 14	lámina de tamago, aguacate, palmito y queso Philadelphia, envuelto en salmón, bañado con salsa de maracuyá y crocante de batata
<b>Feel Roll</b> 8u ..... 14	relleno de salmón, queso Philadelphia, negui y kampo, envuelto en tamago
<b>Geishas</b> 8u ..... 12	queso Philadelphia y aguacate, envuelto en salmón

## COCINADOS

<b>Duck Maki</b> 8u ..... 18	relleno de Foie con peras al vino tinto en masa de tempura con salsa de vino
<b>King Crab Roll</b> 8u ..... 18	relleno de cangrejo real frito, cubierto con huevas de pez volador y salsa de reducción de cava
<b>Unagui Roll</b> 8u ..... 16	relleno de anguila tempurizada, queso Philadelphia, pepino y salsa de anguila
<b>Citric Roll</b> 8u ..... 15	con langostino al wok, ajo, masa de tempura, kiuri, recubierto de escarola frita con salsa de naranjas
<b>Futurama Roll</b> 8u ..... 14	relleno de langostinos rebozados, fritos, con salsa de miel y mostaza
<b>Vicious Roll</b> 8u ..... 14	relleno de salmón con piel crocante, queso Philadelphia, aguacate, ralladura de lima y salsa kimuchi

Se pueden pedir medias porciones de todos los Rolls

## MAKIS

<b>Maki de Salmón</b> 8u ..... 12	
<b>Maki Vegetariano</b> 8u ..... 10	relleno de zanahoria, cebolla, perejil crujiente, envuelto en arroz y papel de soja, con salsa kimuchi
<b>Maki de Atún Rojo</b> 5u ..... 10	

## TEMAKIS

<b>Temaki Sushi</b> 1 cono ..... 6	cono de alga nori, relleno de arroz, zanahoria, cebolla, perejil crujiente y salsa kimuchi. A elegir entre: salmón, atún rojo o langostino
------------------------------------	--

## NIGUIRIS

<b>Nigiri Surtido</b> 10u ..... 19	variedad de finas láminas de pescado sobre bocaditos de arroz
<b>Nigiri de Salmón</b> 10u ..... 17	
<b>Nigiri de Atún Rojo</b> 6u ..... 12	
<b>Nigiri de Langostinos</b> 6u ..... 11	
<b>Nigiri de Anguila</b> 6u ..... 11	al grill en salsa teriyaki
<b>Nigiri de Foie</b> 2u ..... 6	al grill con reducción de oporto
<b>Nigiri de Atún Toro</b> 2u ..... 6	
<b>Nigiri de Huevo de Codorniz y Trufas</b> 2u ..... 5	
<b>Nigiri de Pez Mantequilla</b> 2u ..... 6	

## GUNKAN

<b>Masago</b> 2u ..... 5	huevas de cangrejo
<b>Ikura</b> 2u ..... 5	huevas de cangrejo
<b>Spicy Tuna</b> 2u ..... 5	atún, sishimi, soja, aceite de sésamo
<b>Salmón</b> 2u ..... 5	mahonesa japonesa, sishimi togarashi, cebollino

## SASHIMI

<b>de Salmón</b> 8u <u>12</u>   12u <u>16</u>   16u <u>21</u>	
<b>Surtido</b> 8u <u>13</u>   12u <u>17</u>   16u <u>23</u>	
<b>de Atún Rojo</b> 8u <u>17</u>   12u <u>25</u>   16u <u>33</u>	
<b>de Atún Toro</b> 8u <u>22</u>   12u <u>32</u>   16u <u>41</u>	
<b>Sashimi Club</b> 28u ..... 42	variedad de pescados frescos con anguila, langostinos y atún

## COMBINADOS

**Combinado SushiClub**  
selección de nuestras mejores  
creaciones de rolls cocinados y frescos  
25 piezas 47 | 55 piezas 87

**Salmón**  
makis, niguiris, rolls sushiclub y sashimi  
15 piezas 21 | 25 piezas 33

**Pescado Blanco y Salmón**  
makis, niguiris, rolls sushiclub y sashimi  
15 piezas 22 | 25 piezas 35

**Atún Rojo y Salmón**  
makis, niguiris, rolls Sushiclub y sashimi  
15 piezas 26 | 25 piezas 42

## SUSHICLUB CUISINE

### TEMPURAS

**Tempura de Langostinos** ..... 21  
con salsa tártara japonesa

**Tempura de Vegetales** ..... 20  
y langostinos

### ENSALADAS

**Ensalada Tori** ..... 9  
de pollo grillado con mizuna, setas  
y espinaca baby con salsa de wasabi  
y huevo poché

**Ensalada  
de Salmón Marinado** ..... 11  
con aguacate, calabacín, daikon,  
espárragos, vinagreta de sésamo

### SOPAS

**Sopa de Miso** ..... 6  
a base de caldo de bonito

**Sopa Thai y Mariscos** ..... 9  
picante de langostinos

## ENTRADAS

**Tataki de Buey** ..... 15  
con aceite de sésamo, soja  
y chips de ajo

**Tartar de Atún Rojo** ..... 15  
con arroz inflado, ajoblanco y  
brotes de soja

**Boom! 8u** ..... 14  
finos cortes de pescado del día,  
relleno con queso Philadelphia,  
cubierto en masa de tempura

**Tartar de Pulpo** ..... 14  
con espuma de patata y brotes tiernos

**Yakitori** ..... 9  
pinchos de pollo grillado con setas y  
tomates cherry laqueados en teriyaki

**Gyosas Hechas en Casa** ..... 8  
de cerdo y verduras, con salsa ponzu  
y pickles de pepino

## PESCADOS

**Salmón Teriyaki** ..... 14  
con verduras al wok y arroz

**Lubina** ..... 16  
costra de pimienta negra,  
salteado de setas

**Bacalao Negro & Miso** ..... 18

## CARNES

**Magret de Pato** ..... 18  
brotes de soja, packchoi, mango  
y espuma de remolacha

**Solomillo de Buey Cebón** ..... 22  
muselina de patata y puerro

## WOKS

**Wok de Verduras** ..... 12  
a elegir entre: arroz, noodles /  
ternera, pollo, langostinos y calamares

**Wok al Curry Amarillo** ..... 16  
de verduras y arroz, brócoli,  
langostinos y calamares

## MENÚS DEGUSTACIÓN & CHAMPAGNE

### DEGUSTACIÓN CLASSIC

Aperitivo del Chef

Degustación de  
**Entradas SushiClub**  
gyosas, arrrollados SC, yakitori,  
tartar de atún & arroz inflado

**Sushi Variado**  
makis, niguiris, rolls, sashimi

**Fresas & Cítricos**  
helado de coco y coulis de mandarina

**Bodega**  
Champagne Delamotte Brut

45€

### DEGUSTACIÓN DELUXE

Aperitivo del Chef

**Sushi Variado**  
makis, niguiris, rolls, sashimi

**Tartar de Pulpo**  
con espuma de patata  
y brotes tiernos

**Tataki de Buey**  
con aceite de sésamo,  
soja y chips de ajo

**Bacalao Negro & Miso**  
**Solomillo de Buey Cebón**

Prepostre / Yuzu Drop

**Creme Brulée de Caramelo**  
con ensalada de mango & plátano,  
y helado de yuzu

**Bodega**  
Champagne Delamotte Brut

54€

\* Si lo desea puede cambiar el champagne por vino. Sugerencia de la casa:  
· Ostatu Mazarredo D.O. La Rioja  
· El Perro Verde D.O. Rueda Blanco