



しんみ



ENTRADAS

Camarones Panko

con salsa agridulce

12,00

Tempura Mix

Variedad de vegetales tempurizados

10,00

Edamame

Vainas de soya con sal marina y limón

5,00

ENSALADAS

Ensalada Shibumi

Atún sellado, mango, rúcula, aguacate, vaina china, alcaparras, tomate cherry, nabo, shiso, tofu, salsa goma

11,00

Ensalada Pulpo

Pulpo laminado, rúcula, baby espinaca, aguacate, manzana, mango, cebollín, nabo, shiso, salsa ponzu

11,00

Chicken Teriyaki

Pollo teriyaki, pepinillos encurtidos picantes y aguacate

10,00

Ensalada Wakame

100 gr de una deliciosa ensalada de algas

6,50

SASHIMI

(4 cortes de pescado sobre vegetales)

ATÚN

12,00

PULPO

12,00

PESCA BLANCA

Pesca manaba a selección del chef

12,00

SIERRA

Con foie gras y salsa teriyaki con trufa

15,00

SOPAS

Sopa Miso

Sopa base de fermento de soya, tofu, algas, hongos y cebollín

4,75

Sopa Miso Shibumi

Sopa base de fermento de soya, algas, cebollín, hongos, pesca blanca, togarashi, cilantro

5,50

Tom Kha Gai

Sopa tradicional tailandesa a base de leche de coco, hierba luisa, pollo y curry rojo

7,50

TATAKI

Pesca blanca

flambeada, salsa de jengibre, maní y albahaca

Atún sellado

cubierto con shallots picantes y ponzu

Salmón

con salsa cítrica de alcaparras y cebollitas

Salmón Flambeado

picante, cebollín y salsa ponzuwasabi

12,00

NIGURI

(Sushi amasado, 2 piezas)

Salmón
7,50

Atún
7,50

Pesca Blanca del día
(Pregunta por la variedad)
8,00

Salmón de altura
Salmón con salsa teriyaki con
brandy y café tostado
8,00

Sierra
Pez sierra cubierto con foie gras
y salsa teriyaki con trufa
8,50

Atún Shibumi
Sellado con cilantro y shallots marinadas
en sake con soya Y picante
8,00

Pesca blanca
Con queso camembert flambée
y eneldo
8,00

Trucha ahumada
Trucha ahumada, espárragos
masago y eneldo
8,00

Churrasquito
7,95

Lengua
7,95

GUNKAN

(Sushi amasado envuelto en alga, 2 piezas)

Pulpo
Tartar con sal de ajonjolí, picante y rúcula
8,00

Salmón
Tartar con huevo de codorníz,
cebollín y picante.
8,00

Atún
Tartar con alcaparras picantes
8,00

Cangrejo
Con masago, cebollitas y salsa de la casa
7,95



NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA, NO INCLUYEN SERVICIO
PROHIBIDO EL INGRESO DE BEBIDAS O ALIMENTOS

ROLLOS ESPECIALES

SHIBUMI

Atún rojo, cangrejo, pepinillo, vaina china, cubierto de miramelindo y cilantro

14,75

RAINBOW

Cangrejo, camarón, cubierto con aguacate, salmón, atún, pesca blanca y cebollitas

14,75

SALMÓN FLAMBÉE

Camarón, espárrago, albahaca, pepinillo, cubierto de salmón y queso de cabra

14,75

KAI

Pesca blanca acevichada, manzana, espárrago, pepinillo, cubierto con aguacate, salsa cítrica de alcaparras y masago

14,75

SAN FRANKIE

Cangrejo, pepinillo, aguacate, espárrago, cubierto con aguacate, salmón, yogurt y masago

14,75

EBI-T

Camarón tempura, pepinillo, aguacate, cubierto con jamón serrano y queso de cabra

14,75

EQUI

Calamar tempura, manzana, pepinillo, cubierto de salmón aguacate y masago.

14,75

SPIDER

Cangrejo de caparazón suave frito, vegetales picantes, masago y miel de cacao

12,00

TAKOMAKI

Calamar, pulpo, rúcula, pepinillo, cubierto con aguacate, atún, togarashi, cebollín + pepinillos encurtidos

14,75

PHILLIE

Trucha ahumada, espárrago, pepinillo, cubierto de aguacate, yogurt y eneldo

14,75

YASAIMAKI

Hongo ostra, espárrago, pepinillo, rúcula, cubierto de aguacate, wakame y pepa de zambo

11,00

TUNA

Atún, mango, pepinillo, cubierto con aguacate miel de cacao y nuez cashew

14,75

ESCANDINAVO

Salmón, yogurt, frambuesa, pepinillo y albahaca.

12,00

POSTRES

Crème Brûlée

Panacota Matcha

Postre del día

5,50

Helado (2 bolas, pregunta por las variedades)

3,70

COMBINACIONES

SABISHI..... 26,00

- 4 niguri
- 8 piezas uramaki
- 6 piezas futomaki
- Creme Bruleè

SABISHI VEGETARIANO..... 22,00

- 4 niguri
- 8 piezas uramaki
- 6 piezas futomaki
- Creme Bruleè

TOKYO..... 36,00

- 8 niguri
- 8 piezas uramaki
- 12 piezas futomaki
- 2 Creme Bruleè

TOKYO VEGETARIANO..... 30,00

- 8 piezas niguri
- 8 piezas uramaki
- 12 piezas futomaki
- 2 Creme Bruleè

OMAKASE..... 58,00

- Wakame o Edamame
- 16 piezas kaburimaki
- 16 niguri

OMAKASE NIGURI TŌGO..... 58,00

- 24 niguri (2 c/u)

ITABASHI..... 44,00

- 12 niguri
- 16 piezas uramaki

IWAKI..... 69,00

- 12 niguri
- 16 piezas uramaki
- 30 piezas futomaki

EXTRAS

Wasabi.....	1,00
Jengibre	1,00
Aceite de wasabi.....	3,50
Soya, teriyaki, mayo de ajonjolí, yuzu, ponzu.....	1,00

CERVEZAS

MUT LAGER	p. 5,50 g. 13.00
Stella Artois (Bélgica).....	5,50
Sapporo (Japón/Canadá).....	8,00

SAKE

Sake Nigori	375ml: 39,00
Sake Premium CHOYA 750ml	59,00

VINOS BLANCOS

STA. CAROLINA RESERVADO Sauvignon blanc,CHILE	25,00
STA. CAROLINA RESERVADO Chardonnay, CHILE	25,00
STA. CAROLINA RESERVA Sauvignon blanc,CHILE	27,00
ALFREDO ROCA FINCAS chenin, ARGENTINA	30,00
PAYS DOC Chardonnay, FRANCIA	30,00
NIEPOORT Docil Vinho Verde, PORTUGAL	38,00
LA BELIERE, Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle, FRANCIA	37,00
VON WINNING Riesling QbA, Pfalz ALEMANIA	38,00
ESCUDO ROJO RESERVA Chardonnay, CHILE	50,00
MOUTON CADET RESERVA, Semillon, Sauvignon blanc, FRANCIA GRAVES	65,00

VINOS TINTOS

STA. CAROLINA RESERVADO, Carmenère, CHILE	25,00
STA. CAROLINA RESERVADO, Cabernet, Merlot, CHILE	25,00
STA. CAROLINA RESERVA ESPECIAL, Blend, CHILE	30,00
PAYS DOC, Pinot Noir, FRANCIA	30,00
MAPU RESERVA, Carmenère, CHILE	30,00
LA BELIERE, Merlot, Cabernet, Sauvignon, FRANCIA	37,00
NIEPOORT Drink Me Nat Cool ´ Bairrada 1 Litro, PORTUGAL	38,00
ALFREDO ROCA DEDICACIÓN, Bonarda, ARGENTINA	45,00
GRAN RESERVA LOPEZ DE HARO, Temprenillo, Graciano, ESPAÑA	45,00
ESCUDO ROJO RESERVA, Carmenère,CHILE	50,00
ALFREDO ROCA RESERVA FAMILIAR, Pinot Noir, ARGENTINA	60,00
FINCA DECERO CLÁSICO, Malbec, ARGENTINA	60,00

ROSE, ESPUMANTE & CAVA

LOPEZ DE HARO ROSE, Viura Garnacha, ESPAÑA	25,00
STA. CAROLINA ESPUMANTE, Brut, CHILE	25,00
ALFREDO ROCA ESPUMANTE, Pinot Noir, ARGENTINA	30,00
MAPU, Blend Rose, CHILE	27,00
VON WINNING, Pinot Noir Rose, ALEMANIA	38,00
SEGURA VIUDAS, Demi Sec, Brut, ESPAÑA	45,00
De Nit ´Rose Extra Brut Sant Sadurní d ´Anoia	47,00