



しずみ

“Shibumi implica la sencillez
del espíritu, una actitud de
refinamiento sin pretensión,
honestidad sin disculpas,
belleza sin artificios”

COMBINACIONES

ICHI VEGETARIANO.....12,00

- Sopa Miso
- 3 piezas de niguiris
- 8 piezas de rollo uramaki
- Postre

Disponible de
13h00 a 15h30

ICHI..... 15,00

- Sopa Miso
- 3 piezas de niguiris
- 8 piezas de rollo uramaki
- Postre

NI + BOTELLA DE ESPUMANTE.....59,00

De lunes a
miércoles

NI (2 personas).....48,00

- 2 sopa miso
- 6 cortes tataki
- 12 piezas de niguiris
- 8 piezas kaburimaki
- 8 piezas uramaki

NI VEGETARIANO/VEGANO..... 30,00

- 2 Sopa Miso
- 1 Ensalada Wakame
- 8 piezas de niguiris
- 8 piezas uramaki
- 8 piezas futomaki

SAN (3 Personas)..... 72,00

- 3 sopa miso
- 12 cortes tataki
- 18 piezas niguiris
- 8 piezas kaburimaki
- 8 piezas uramaki
- 6 piezas futomaki

SHI (4 Personas)	98,00
-------------------------------	--------------

- 4 sopa miso
- 16 cortes tataki
- 8 piezas uramaki
- 8 piezas kaburimaki
- 24 piezas de niguiris
- 12 piezas futomaki

SUSHIROLL BOX	40,00
----------------------------	--------------

- 18 piezas futomaki
- 8 piezas kaburimaki
- 16 piezas uramaki

NIGUIRI BOX.....36,00

- 12 piezas especiales

SASHIMI MIX.....36,00

- 6 variedades de sashimi

OMAKASE

Omakase (お任せ?) es una palabra japonesa que significa "confiar" o "ponerse en las manos del chef". Es muy común oírlo en los restaurantes de sushi, en el que el cliente suele requerir al camarero お任せお願いします (omakase onegaishimasu?) (onegaishimasu significa "por favor, hágame el favor") este gesto da la autoridad al chef para preparar lo que él desee al precio que él mismo estipula. Las peticiones del tipo "omakase" pueden ser una apuesta de confianza al chef; de esta forma el cliente por regla general recibe los alimentos de la más alta calidad, la mejor pesca, la mejor presentación.

POSTRES

Crème Bruleè..... 3,75

Panacota Matcha	4,25
------------------------	-------------

Postre del día.....	4,25
----------------------------	-------------

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

CERVEZA ARTESANAL Quinta Esencia Lata, 330ml.....4,75
IPA 6,8% - Amber Ale Roja 5,2% - Lager 5,0% -
Belgian Tripel 8,0% - English Porter 5,8%

MUT LAGER..... p. 4,25 | g. 12.00
Stella Artois..... 4,75
Sapporo..... 8.00

SAMBUCA..... 7,00
ANÍS DEL MONO..... 7,00
GIN TONIC (Gin, agua tónica, limón)..... 9,00
NEGRONI (Gin, vermouth rosso, campari)..... 9,00
MARTINI (Gin, dry vermouth, olives)..... 9,00
VODKA SUNRISE (Vodka, granadina, jugo naranja) 10,00
JACK DANIELS..... 10,00
CHIVAS REAGAL..... 10,00
CHOYA Licor de ciruela 10,00

SAKE REGULAR..... 125ml: 12,00 | Copa: 3,75
Sake Nigori.....375ml: 28,00 | Copa: 5,00
Sake Premium CHOYA 750ml..... 46,00

VINOS BLANCOS

MAIPO Sauvignon blanc , CHILE..... Copa: 5,00 | Bot: 23,00
FRONTERA Chardonay Concha y Toro CHILE..... 5,00 | 25,00
BANFI LE RIME Pinot Grigio ITALIAV..... 34,00
EL PULPO Albariño D.O. Rias Braixas ESPAÑA..... 36,00
ALFREDO ROCA Chenin, ARGENTINA..... 38,00

VINOS TINTOS

FRONTERA Carmenere Concha y Toro, Chile..... 5,00 | 25,00
TRIVENTO Reserva Malbec Bodegas Trivento, Argentina.... 32,00
CALVET AETOS Cotes de Castillon España..... 30,00
CASILLERO DEL DIABLO Pinot Noir Concha y Toro, Chile... 35,00
CARMELO REDERO 9 meses,D.O.Rivera del Duero España... 44,00

ROSE | CALVET ROSE D’ANJOU Calvet, Loira France..... 23,00
CAVA & ESPUMANTE
CAVA DOM POTIER Brut D.O.Cava España..... 22,00
Espumante VEUVE DU VERNAY Rose, Francia..... 28,00
CALVET Espumante CELEBRATION ROSÉ..... 28,00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada..... 2,75
Limonada Imperial..... 2,75
Limonada de Frambuesa..... 3,50
IRIS bebida carbonatada..... 2,75
Agua..... 0,00
Güitig..... 1,50

BEBIDAS CALIENTES

Té verde (Jarra)..... 3,95
Té verde (1/2 Jarra) 3,25
Café Frenchpress pequeña..... 2,75
Café Frenchpress grande..... 4,00

ENTRADAS

Camarones Panko	con mayo agridulce.....	8,00
Atún tempura	con salsa de wasabi.....	8,00
Edamame		p. 4,25 g. 8,00
Vainas de soya con sal marina y limón.		

SOPAS Y ENSALADAS

Sopa Miso		4,00
Sopa base de fermento de soya, tofu, algas, hongos y cebollín.		
Sopa Miso con Vieras		4,75
Sopa base de fermento de soya, algas, hongos, cebollín y vieras.		
Sopa Miso Shibumi		4,75
Sopa base de fermento de soya, algas, cebollín, hongos, pesca blanca, togarashi, cilantro.		
Tom Kha Gai		5,75
Sopa tradicional tailandesa a base de leche de coco con curry.		

Ensalada Shibumi		9,75
Atún sellado, mango, rúcula, aguacate, vaina china, alcaparras, tomate cherry, nabo, shiso, tofu, salsa goma.		
Ensalada Pulpo		9,75
Pulpo laminado, rúcula, baby espinaca, aguacate, manzana, mango, cebollín, nabo Shiso, salsa ponzu.		
Ensalada Tarian		8,75
Kanikama, baby espinaca, palmito, nabo, remolacha, zanahoria, aguacate, shiso, hongos, salsa ponzu picante.		
Ensalada Wakame		5,00
100 gr de una deliciosa ensalada de algas servida con ajonjolí.		



NIGUIRI

(Sushi amasado, 2 piezas)

Salmón		6,00
Atún		6,00
Pesca Blanca del día		6,00
Salmón de altura		6,50
Salmón con salsa teriyaki con brandy y café tostado.		
Sierra		7,50
Pez sierra cubierto con foie gras y salsa teriyaki con trufa.		
Atún Shibumi		6,75
Sellado con cilantro y shallots marinadas en sake y soya + picante.		
Ebi		6,75
Camarón tempurizado con yogurt y masago.		
Pesca blanca		6,75
Con queso camembert flambè y eneldo.		
Churrasquito		6,75
Lomo sellado con huevo de codorníz y salsa agridulce.		

GUNKAN

Pulpo	tartar con sal de ajonjolí, picante y rúcula.....	6,50
Salmón	tartar con huevo de codorníz, cebollín y picante.....	6,50
Atún	tartar con alcaparras picantes.....	6,50
Cangrejo	con masago, cebollitas y salsa de la casa.....	6,50

SASHIMI

(Pescado finamente cortado sobre vegetales)

Salmón		7,75
Atún		7,75
Pulpo		7,75
Pesca Blanca	Pesca manaba, selección del Chef.....	7,75

ROLLOS HOSOMAKI (8 piezas)
Rollo delgado con nori por fuera y un solo ingrediente.

Atún Picante	6,00
Trucha ahumada	6,00
Umi (Salmón picante con cilantro y salsa de la casa)	6,00
Crab (Cangrejo con masago y eneldo)	6,50
Pollo Teriyaki	5,75

ROLLOS URAMAKI (8 piezas)
Rollo medianos con arroz por fuera.

San frankie	6,75
Kanikama, pepinillo, aguacate, espárrago, yogurt, masago.	
Tuna	7,95
Atún, mango, pepinillo, nuez cashew, cubierto con wakame.	
Escandinavo	7,75
Salmón, yogurt, frambuesa, pepinillo y espinaca, albahaca.	
Hawai	7,95
Atún, pepinillo, espinaca, aguacate y nuez macadamia.	
Sake	7,75
Salmón, camarón, cilantro, aguacate, pepinillo y espárrago.	
Equi	7,50
Calamar tempura, manzana, pepinillo, masago y eneldo.	
Milán	7,00
Salmón, pepinillo, espinaca bebé, aguacate y pesto.	
Oslo	7,50
Atún blanco, albahaca, pepinillo, aguacate y salsa de tamarindo.	
Phillie	7,75
Trucha ahumada, yogurt, pepinillo, aguacate, eneldo y espárrago.	
Pulpo	7,95
Pulpo, rúcula, pepinillo y aguacate.	
Ebi Picante	7,75
Camarón, aguacate, espinaca, pepinillo, togarashi y salsa picante.	
Ebi crocante	7,50
Camarón tempura, aguacate, pepinillo, espinaca, jamón crocante.	
Vegetariano 1	6,00
Albahaca, espárrago tempura, pepinillo, hongo ostra y aguacate.	
Vegetariano 2	6,00
Hongo shitake, pepinillo, aguacate, espinaca, wakame, semillas de girasol.	

TATAKI
Láminas de pescado finamente cortado.....10,00

- Pesca blanca** flambeada con aceite de coco y shiso.
- Atún sellado** cubierto con shallots picantes y ponzu.
- Atún** con mayonesa de ajo negro y ajonjolí negro, cebollín.
- Salmón** flambeado con picante, cebollín y salsa yuzu.

ROLLOS KABURIMAKI (8 piezas)

Rollos Uramaki especiales, cubiertos con vegetales o pescado

Shibumi.	11,75
<i>Atún rojo, cangrejo, pepinillo, vaina china cubierto de atún blanco y cilantro.</i>	
Rainbow	11,75
<i>Cangrejo, camaron, cubierto con aguacate, salmón, atun , pesca blanca.</i>	
Amsterdam	11,75
<i>Camarón, pepinillo, aguacate, espinaca bebé, cubierto con aguacate, yogurt, masago y togarashi.</i>	
Salmón Flambeé	11,75
<i>Camarón, espárrago, albahaca, pepinillo y queso , cubierto de salmón y queso de cabra flambeado.</i>	
Chill	11,75
<i>Salmón, aguacate, pepinillo, vaina china, alcaparras, cubierto con aguacate y masago.</i>	
Ebitun	11,75
<i>Camarón tempura, pepinillo, rúcula aguacate, cubierto con atún flambeé y togarashi.</i>	
SakeJam	11,75
<i>Salmón, aguacate, pepinillo, albahaca con jamón serrano y melón.</i>	
Kai	11,75
<i>Pesca blanca acevichada, manzana, espárrago, pepinillo, cubierto con aguacate, salsa verde y masago.</i>	
Boston	11,75
<i>Camarón tempura, pepinillo, aguacate, cubierto con salmón, yogurt y masago.</i>	
Ell	12,00
<i>Anguila, pepinillo ,mango, cubierto con aguacate y wakame.</i>	
Ebi-T	11,50
<i>Camarón tempura, pepinillo, aguacate, cubierto con jamón serrano y queso de cabra.</i>	
Shellcrab	12,50
<i>Cangrego de caparazón suave frito, vegetales, cubierto con aguacate, masago+miel de cacao.</i>	

FUTOMAKI (6 piezas)

Rollo grande con Nori por fuera.

Laks	6,25
<i>Salmón tempura, aguacate, pepinillo, espárrago, shiso.</i>	
Maguro	6,50
<i>Atún sellado, cilantro, togarashi, alcaparras, pepinillo, aguacate, espinaca bebé.</i>	
Sacha	6,50
<i>Atún, sacha inchi, espinaca, hongo, aguacate, pepinillo, masago, miel de cacao.</i>	
Manaba	6,75
<i>Pesca blanca acevichada, manzana, pepinillo, aguacate, picante.</i>	
Kani	7,25
<i>Salmón, cangrejo, aguacate, pepinillo, yogurth, masago.</i>	
Veggie	5,75
<i>Vaina china, espinaca, hongo ostra, tempura, pepinillo, aguacate, col, nuez cashew.</i>	