

SASHIMI

Degustación de Nuestro Atún Rojo	40
Akami, lomo rojo	38
Tsutoro, lomo semigraso	39
Toro, ventresca de atún	44
Pez limón sobre ceviche KUMA	34
Salmón salvaje plateado y su propio caviar	34
Ô-toro, salsa ponzu y kizami wasabi	43
Lubina del atlantico a la bilbaína	34

CAVIAR Y ERIZO DE MAR chileno.

Toro usuzukuri con yemas de erizo (8 cortes)	36
Tunikura	17
mini bol de arroz, atún picado, erizo, ikura.	
Sustituye el ikura por caviar	+22
Tartar de toro, individual	39
con erizo y caviar, salsa kimizu	
Nigiri Toro caviar 6 gr	16,50
Extra caviar en cada nigiri 6 gr.	+11,00
Erizo Gallego, gunkan (en temporada)	S.M

NIGIRI ESPECIAL CANT.LIMITADA

Steak tartar vaka madurada, arroz crujiente	7,00
Nigiri de ostra, grasa de wagyu y lima	7,70
Anguila Kabayaki hecha en casa	7,00
Carabinero y su jugo	12,50
Langosta o bogavante	S.M

**BERENJENA FRITA Y SALSA DE SESAMO
BLANCO... 16€****TARTAR**

Coca de Mossen,tomate y atún picado (ud)	7,50
Atún Rojo picante, huevo frito (Rac. Ind)	16
Ô-Toro y Yema de huevo. *Con o sin trufa!!	39.90
Media ración	33
Atún Rojo, Yema y paté de Trufa Negra	33
Media ración	28

NIGIRI, unidad

WAGYU JAPONES A5	13,50
Huevo frito de codorniz y paté Trufa blanca	5,00
Tocineta, shichimi, huevo de codorniz.	5,00
Pescado azul, humo y tomate	4,50
Toro y Dijón	5,50
Toro y Tomate	5,50
Vieira, shittake, aceite de ajo, shichimi	4,50
Calamar bokata	5,00
Viera con tocineta	4,50
Cigala y lima	9,50
Salmón noruego, miso-mango y lima	4,60
Lubina y Piparrita	5,50
Salmonete y su jugo	5,50
Pez limón y ceviche KUMA	5,50
Ikura, huevas de salmon salvaje	6,00
Akami, corte más magro del atún	5,00
Tsutoro, corte semigraso del atún	5,00
Ô-toro, ventresca de atún	5,50

MENU KUMA

Pan de coca, tomate y atún picado.

Sashimi de Salmón salvaje y su propio caviar

*Cigala y lima

*Bocata de calamar

Sashimi de Lubina a la bilbaina

Sashimi de Otoro, ventresca de atún con salsa ponzu y kizami wasabi.

*Vieira con seta shittake y aceite de ajo

*Salmonete braseado con sus jugos

*Txitxarro, tomate y humo

*Carabinero y su jugo

Tartar de lomo de atún rojo, yema de huevo y pate de trufa negra

*Steak tartar de vaka vieja con arroz crujiente

*Otoro flambeado con mostaza dijon

*Salmón noruego , miso mango y lima

*Pez limón con salsa ceviche KUMA

*Huevo de codorniz con papada ibérica

*Huevo de codorniz con pate de trufa blanca

POSTRE a elegir

*Todo lo marcado en asterisco es nigiri sushi.

110 € IVA incluido

SASHIMI

Red tuna selection , tasting different cuts	40
Akami, loin	38
Tsutoro, semifatty	39
Toro, Belly	44
Hamachi with ceviche KUMA sauce	34
Wild Salmón and ikura	34
Ô-toro, ponzu sauce and kizami wasabi	43
Seabass a la bilbaína sauce	34

CAVIAR AND UNI.

Toro usuzukuri and sea urchin (8 cortes)	36
Tunikura	17
Mini ricebowl, minced tuna, uni, ikura.	
Caviar on top instead of ikura	+22
Toro Tartar, small size	39
uni and caviar, kimizu sauce	
Nigiri Toro caviar 6 gr	16,50
Extra caviar over each nigiri 6 gr.	+11,00
Galician Uni, gunkan (only seasonal)	M.P

NIGIRI SPECIAL, LIMITED

Steak tartar picanha, crispy rice	7,00
Oyster nigiri, Wagyu fat and lime	7,70
Fresh water eel, Kabayaki	7,00
Carabinero, scarlet prawn	12,50
Spiny lobster or lobster	M.P

AUBERGINE, FRIED WITH WHITE SESAME SAUCE... 16€**TARTAR**

Coca bread,tomato and tuna tartar (ud)	7,50
Red tuna tartar, spicy sesame oil, fried egg (ind)	16
Ô-Toro ,egg yolk. *With or without truffle	39.90
Half portion	33
Red tuna, egg yolk and black truffle pate	33
Half portion	28

NIGIRI, one piece

JAPANESE WAGYU BEEF A5	13,50
Quail egg and white truffle pate	5,00
Iberian pork belly, quail egg	5,00
Blue fish,smoked olive oil, tomato	4,50
Toro and Dijón mustard	5,50
Toro and Tomato	5,50
Scallop, shittake, garlic oil, shichimi	4,50
Squid bokata style	5,00
Scallop, Iberian pork belly	4,50
Langoustine and lime	9,50
Norwegian Salmon, miso-mango, lime	4,60
Seabass and Piparrita	5,50
Red mullet	5,50
Hamachi and ceviche KUMA	5,50
Ikura,	6,00
Akami, tuna loin	5,00
Tsutoro, tuna semi fatty	5,00
Ô-toro, tuna belly	5,50

MENU KUMA

Coca bread, minced tuna tartar and tomato

Wild Salmón Sashimi and ikura

* Langoustine and lime

*Squid Bocata style

Seabass sashimi bilbaina sauce

Toro sashimi, kizami wasabi and ponzu sauce

*Scallop, shittake, garlic and shichimi

*Red mullet, torched

*Blue fish, smoked olive oil, tomato

*Carabinero, scarlet prawn

Tuna tartar, egg yolk with truffle paté

*Steak tartar beef and crispy rice

* Hamachi , ceviche KUMA sauce

*Salmon miso mango and lime

*Toro flambé and dijon mustard

* Quail egg with iberian pork belly

*Quail egg with white truffle paté

DESSERT

*Marked as nigiri sushi.

110 € TAX included