

**IZU**

Restaurante Japonés



# ENIZU

*Cada bocado es un instante. Un suspiro. Un recuerdo que se queda.  
La sencillez es la máxima sofisticación.*

*En cada plato, honramos la filosofía japonesa del **shun** —el momento justo en que cada ingrediente alcanza su plenitud. El mar entrega su frescura con generosidad. La montaña ofrece su esencia con humildad. Entre ambos, el fuego del teppan y la precisión del cuchillo se convierten en arte.*

海の恵み *Umi no megumi*  
*El regalo del mar.*

山の息吹 *Yama no ibuki*  
*El aliento de la montaña.*

匠の技 *Takumi no waza*  
*La técnica del artesano.*

IRASSHAIMASE / いらっしゃる  
BIENVENIDOS

# 先付 | SAKIZUKE BOCADOS INICIALES

SOPA MISO DEL CHEF 6€ 2.4.6.

*Nuestro caldo dashi de alga kombu, con miso rojo de Kyoto, alga wakame, tofu seda y cebollino fino*

SUNOMONO DE WAKAME 5€ 4.6.11.

*Alga wakame marinada en vinagre de arroz con semillas de sésamo negro tostado*

EDAMAME CON FLOR DE SAL 5€ 6.

*Vainas de soja tierna salteada y espolvoreadas con flor de sal*

EDAMAME TARTUFO 6€ 6.

*Vainas de soja tierna salteado y salsa de trufa*

EBI NO TEMPURA 15€ (6 PZ) 1.2.

*Langostino en tempura etérea con dashi, soja y sake*

TARA TEMPURA (鱈) 18€ 1.3.4.11.

*Lomo de bacalao supremo en tempura con salsa spicymayo*

ENSALADA UMI TO YAMA 13€ 4.11.

*Mezclum de brotes tiernos, salmón, atún, lubina y amaebi y salsa yuzu y sesamo*

ENSALADA DE FRUTAS EXÓTICAS 10€ 11.

*Mezclum de brotes tiernos, mango, fresa, aguacate, salsa yuzu y sesamo*

O T S U M A M I | 摘み  
P A R A D E S P E R T A R L O S  
S E N T I D O S

MILLEFOGLIE DE ATÚN 12€ / 2 PZ 1.6.7.8.

*Láminas crujientes con atún marinado y flambeado, queso búfala, trufa negra, reducción de teriyaki y pistacho picado*

CAPESANTE 18€ 2.4.14.

*Vieira y amaebi con wasabi fresco, sriracha, caviar, micro mézclum, emulsión de mango y aceite de eneldo*

LUBINA FUSION 16€ 1.4.

*Sashimi de Lubina con frutas tropicales, emulsión de yuzu, ralladura de lima y aceite de eneldo*

WAGYU & FOIE FLAMBÉ 25€ 1.

*Wagyu y foie gras flambeado, lámina de trufa negra, ikura y salsa ponzu*

CARPACCIO DE CARABINERO 25€ 2.

*Fina láminas de carabinero, queso búfala, ikura, aceite de trufa y pimienta negra y ralladura de lima*

TACOS DE WAGYU 16€ / 2 PIEZAS 1.6.

*Wagyu en taco crujiente con queso búfala, lámina de trufa y reducción de teriyaki*

## FRESCURA DEL MAR | 海の新鮮さ

CARABINERO 15€ / PZ 2.

CIGALA 10€ / PZ 2.

OSTRA NATURAL 6€ / PZ 2.

OSTRA ESPECIAL 9€ / PZ 1.2.4.10.14.

*Ostra con vieira, gamba roja, ikura, tallo de wasabi, caviar y salsa ponzu*

## TARTARES | タルタル

TARTARE DE SALMÓN 16€ 1.4.6.

*Salmón con salpimentada, oliva virgen extra, ikura, mayonesa japonesa, kataifi crujiente y salsa ponzu*

TARTARE DE CARABINERO 20€ 1.4.6.

*Carabinero con aguacate, soja, pimienta negra y shiso*

TARTARE DE OTORO 18€ 1.4.6.

*Ventresca de atún picado, salpimentado, oliva virgen extra y salsa ponzu*

## SASHIMI | 刺身



鮭 (SHAKE/SALMÓN) 15€/6PZ

本鮪 (HONMAGURO/ATÚN) 20€/6PZ

大トロ (ŌTORO) 25€/6PZ

盛り合わせ (MORIAWASE) 48€

## NIGIRI SELECTOS | 握り寿司 / IPZ

SALMÓN 4.5 € 4.

ATÚN 4.5 € 4.

LUBINA 4.5 € 4.

O-TORO 6.5 € 4.

ANGUILA 6 € 1.4.6.

CIGALA 8 € 2.

CARABINERO 12 € 2.

WAGYU A5 KAGOSHIMA 13 € 1.

OMAKASE SHUN (旬) 28 € (6 PZ) 1.2.4.6.

*Selección del chef*

OMAKASE KINKA (金華) 38 € (6 PZ) 1.2.4.6.

*Selección del chef*

# MAKI CREATIVO | 巻き寿司 8PZ

BOGAVANTE 35 € 1.2.4.6.7.

*Bogavante, aguacate, gamba tempura, aguacate, tobiko y reducción de teriyaki*

FOIE GRAS 28 € 1.2.4.

*Foie gras, gamba tempura, atún, reducción de teriyaki y cebollino fino*

TUNA TARTUFO 25 € 1.2.4.7.

*Gamba tempura, espárragos, atún, trufa negra, reducción de teriyaki y cebollino fino*

FLAMBÉ 18 € 1.4.8.

*Salmón picante, aguacate, salsa flambé y pistacho picado*

SPICY TUNA 20 € 1.4.6.

*Picadillo de atún picante, aguacate, láminas de trufa y cebollino fino*

SPICY SALMON 18 € 1.4.6.

*Salmón picante, aguacate, ikura y cebollino fino*

UN ULTIMO BOCADO. UN CIERRE EN ARMONÍA

*El broche de la experiencia.*

*En la tradición japonesa, el arroz y los fideos no son un acompañamiento. Son el destino. El momento en que la comida encuentra su equilibrio y la saciedad se convierte en calma.*

ご飯と麺 | GOHAN TO MEN  
(ARROZ Y FIDEOS)

XO RICE 18€

1.2.3.6.14

*Salteado de arroz con gambas, pulpo, calamar, cebollino y salsa XO*

WAGYU A5 KAKOSHIMA TARTUFO RICE 25€

1.3.6.

*Salteado de arroz con wagyu A5 y trufa*

UDON DE MARISCO 16€

1.2.3.6.14.

*Salteado de udon con gambas, pulpo y calamar, salsa de soja y katsuobushi*

UNAGI RICE 16€

1.4.6.

*Arroz con anguila braseada y reduccion de teriyaki*

甘味 | KANMI | POSTRE

|

EL DULCE FINAL

*Nuestra elección para ti*

*Consulta a tu camarero*

*Cada final merece un broche dulce..*

切る、焼く、蒸す、炊く。それが料理  
のすべて。

*Kiru, yaku, musu, taku. Sore ga ryōri no subete.  
Cortar, asar, cocer al vapor, hervir. Eso es todo en la cocina.*

またね

*Mata ne*

*Hasta pronto.*