

IZU

Restaurante Japonés

EN IZU

LA MAREA CRUZA EL PUENTE DE DEUSTO.
BAJO LA TORRE, EL MAR DUERME EN EL ARROZ.
UN CUCHILLO SERENO ESCULPE LA ESTACIÓN.
JAPÓN Y BIZKAIA SE ENCUENTRAN EN UN PLATO.
AL CRUZAR LA CORTINA,
EL PRIMER BOCADO SE VUELVE POESÍA.

IZUにて
デウストの橋を渡る潮
塔の下、海は米に眠る
静かな包丁が季節を刻む
日本とビスカヤがひと皿で出会う
暖簾をくぐれば
最初の一口が、詩になる

AT IZU,
THE TIDE CROSSES THE DEUSTO BRIDGE.
BENEATH THE TOWER, THE SEA SLEEPS IN RICE.
A QUIET KNIFE CARVES THE SEASON.
JAPAN AND BISCAY MEET ON A SINGLE PLATE.
PASS THROUGH THE CURTAIN:
THE FIRST BITE BECOMES POETRY.

先付 SAKIZUKE PRIMEROS BOCADOS | FIRST BITES

SOPA MISO DEL CHEF 6 € ④ ⑥ ⑪

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

Our kombu seaweed dashi broth, with Kyoto miso, wakame seaweed, silken tofu, and fine chives

TARA NO TEMPURA 18 € ① ② ④ ⑪

Lomo de bacalao supremo en tempura con salsa spicymayo

Supreme cod loin in tempura with spicymayo sauce

EBI NO TEMPURA 6PZ 15 € ① ④ ⑥ ⑪

Langostino etereas en tempura con dashi, soja y sake

Tempura prawn with dashi, soy sauce, and sake

EDAMAME TARTUFO 6 € ① ⑥

Vainas de soja tierna salteado y salsa de trufa

Sautéed tender soybeans with truffle sauce

EDAMAME CON FLOR DE SAL 5 € ① ⑥

Vainas de soja tierna salteada y espolvoreadas con flor de sal

Tender sautéed soy pods sprinkled with sea salt

SUNOMONO WAKAME 5 € ②

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

Marinated wakame seaweed in rice vinegar with toasted black sesame seeds

ENSALADA UMI TO YAMA 13 € ① ④ ⑩ ⑪ ⑭

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

Mix of tender sprouts, salmon, tuna, sea bass with yuzu and sesame sauce

O T S U M A M I 摘み A P E R I T I V O S D E A U T O R

MILLEFOGLIE DE ATÚN 12€ / 2 PZ ① ④ ⑥ ⑦ ⑧

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

Crispy slices with marinated and flambeed tuna, buffalo cheese, black truffle, teriyaki reduction, and chopped pistachio

TACOS DE WAGYU 16€ / 2 PZ ①

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

Wagyu in a crispy taco with buffalo cheese, truffle slice, and teriyaki reduction

SAN'Ō NO KŌN 18€ ① ② ④ ⑥ ⑦ ⑪

Degustación de tres conos, spicy salmon, spicy tuna y bogavante

Tasting of three cones: spicy salmon, spicy tuna, and lobster

LUBINA FUSION 16€ ④

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

Sea bream sashimi with tropical fruits, yuzu emulsion, lime zest, and dill oil

CAPESANTE 18€ ② ⑬ ⑭

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

Scallop and amaebi with fresh wasabi, sriracha, caviar, micro mezclum, mango emulsion, and dill oil

SALMON Y VIEIRA TROPICAL 18€ ① ② ④ ⑧ ⑨ ⑭

Sashimi de salmón, vieira, amaebi, con una vinagreta de maracuyá, miel, aceite de oliva, pistacho, Ikura,

Salmon sashimi, scallop, amaebi, with a passion fruit vinaigrette, honey, olive oil, pistachio, Ikura,

WAGYU & FOIE FLAMBÉ 25€ ① ⑥

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

Wagyu in a crispy taco with buffalo cheese, truffle slice, and teriyaki reduction

タルタル
TARTAR Y CARPACCIO

TARTAR DE SALMÓN 16 € ① ③ ④ ⑥ ⑩

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

Salmon with salt and pepper, extra virgin olive oil, ikura, Japanese mayonnaise, crispy kataifi, and ponzu sauce

TARTAR DE TORO 18 € ① ④ ⑥

Ventresca de atún, salpimentada, wasabi fresco, caviar, ponzu

Tuna belly, seasoned with salt and pepper, fresh wasabi, caviar and ponzu sauce

TARTAR DE CARABINERO 20 € ① ② ⑦ ⑧

Carabinero, salpimentada, soja, hoja de shiso, aguacate, ikura

Carabinero, with avocado, soy sauce, black pepper, and shiso leaves, ikura

CARPACCIO DE CARABINERO 25 € ① ④ ⑩ ⑪ ⑭

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

Thin slices of carabinero, buffalo cheese, ikura, truffle oil, black pepper, and lime zest

海の新しさ
F R E S C U R A D E L M A R
F R E S H N E S S O F T H E S E A

C A R A B I N E R O 16 € / P Z ②

Carabinero

O S T R A 6 € ⑬

Oyster

O S T R A E S P E C I A L 9 € ① ② ④ ⑩ ⑬ ⑭

Ostra con vieira, amaebi, ikura, wasabi fresco, caviar y salsa ponzu

Oyster with scallop, amaebi, ikura, fresh wasabi, caviar, and ponzu sauce

刺身
S A S H I M I

鮭 (SHAKE / SALMÓN) 15 € / 6 P Z ④

Salmón.

本 鮪 (HONMAGURO / TUNA) 20 € / 6 P Z ④

Tuna

大 ト ロ (ŌTORO) 25 € / 6 P Z ④

Tuna belly

盛り合わせ (MORIAWASE) 49 € ② ④ ⑬

Salmón, tuna, tuna belly, sea bass, scallop, carabinero

握り寿司
NIGIRI SELECTOS PZ

SALMÓN 4.5 € ④

Salmon

ATÚN 4.5 € ④

Tuna

LUBINA 4.5 € ④

Sea bass

OTORO 6.5 € ④

Tuna belly

ANGUILA 6 € ① ④ ⑥

Eel

VIEIRA 6 € ④ ⑩ ⑭

Scallop

CIGALA 8 € ① ② ④

lobster

CARABINERO 12 € ②

Carabinero

WAGYU 13 € ① ⑥

Wagyu A5

OMAKASE SHUN (旬) (6 PZ) 28 € ① ② ④ ⑥ ⑩ ⑭

Chefs selections

OMAKASE KINKA (金華) 38 € (6 PZ) ① ② ④ ⑥ ⑩ ⑭

Chefs selections

巻き寿司 巻き寿司
MAKI CREATIVO
CREATIVE MAKI 8PZ

WAGYU A5 Y FOIE GRAS 42 € ① ②

Wagyu A5, foie gras, trufa, langostino en panko, aguacate, teriyaki, cebollino

A5 Wagyu sirloin with foie gras and truffle shavings, with crispy prawn and avocado, finished with a teriyaki reduction and chives

BOGAVANTE 35 € ① ② ④ ⑥ ⑩

Bogavante, aguacate, langostino en panko, teriyaki

Lobster, avocado, tempura prawn, avocado, and teriyaki reduction

FOIE GRAS 28 € ① ② ④

Atun, foie gras, langostino en panko, teriyaki y cebollino

Foie gras, tempura prawn, tuna, teriyaki reduction, and fine chives

TUNA TARTUFO 25 € ① ② ④

Atun, trufa, langostino en tempura, esparrago triguero, teriyaki y cebollino

Tempura prawn, asparagus, tuna, black truffle, teriyaki reduction, and fine chives

CAPESANTE 25 € ① ③ ④ ⑩ ⑭

Atun, vieira, mayonesa picante, esparrago triguero, wasabi fresco

Scallop and tuna with spicy mayo, asparagus, and fresh wasabi

FLAMBÉ 18 € ① ③ ④ ⑦ ⑧ ⑩

Salmón, spicy salmon con aguacate y pistacho, reduccion de teriyaki y salsa frambe

Spicy salmon, avocado, flambé sauce, and crushed pistachios and teriyaki saice

SPICY TUNA 20 € ④ ⑥

Spicy tuna, aguacate, lamina de trufa, cebollino

Spicy minced tuna, avocado, truffle shavings, and fine chives

SPICY SALMON 18 € ④ ⑥

spicy salmon, aguacate, jalapeño, arroz inflado

spicy salmon, avocado, jalapeño, puffed rice

TROPICAL 16 €

Mango, aguacate, salsa de mango, shiso y ralladura de lima

Mango, avocado, mango sauce, shiso, lima zest

UN ULTIMO BOCADO. UN CIERRE EN ARMONÍA

A FINAL BITE. A CLOSING IN HARMONY

ご飯と麺 **GOHAN TO MEN**
RICE AND NOODLES

XO RICE 18€ ① ② ③ ⑥ ⑭

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

Stir-fried rice with shrimp, octopus, squid, chives, and XO sauce

WAGYU A5 TARTUFO RICE 25€ ① ③ ⑥

Salteado de arroz con wagyu A5 y trufa

Stir-fried rice with A5 wagyu and truffle

UNAGI RICE 18€ ① ④ ⑥

Arroz con anguila braseada y reduccion de teriyaki

Rice with grilled eel and teriyaki reduction

UDON DE MARISCOS 16€ ① ② ③ ⑥ ⑭

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

Udon stir-fry with shrimp, octopus, and squid, soy sauce and katsuobushi

GOHAN 3€

Arroz jazmin

Jasmin rice

SHARI 5€

Arroz de sushi

Sushi rice

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.
Cut, grill, steam, serve. That is all there is to cooking..

またね

Mata ne

See you soon.