

Sushi des Artistes

*Contemporary
Japanese Cuisine*

Octubre 2009

SOPAS & PASTAS

SOPA DE MISO (V)

Sopa de Miso Sabor Original con TOFU y Alga WAKAME
€ 4.50

SOPA DE WAKAME (V)

Sopa de Alga y Piñones Tostadas al Sabor Original con Alga WAKAME
€ 5.80

SOPA WAKAME UDON (V)

Alga WAKAME Fresca, Sobre Sabrosa Pasta Cocida
Especial INANIWA con Sopa de DASHI
€ 6.80

KAMO COM' ON

Pechuga de Pato Laminada y Cocida a Fuego Lento, Sobre Sabrosa Pasta Cocida
Especial INANIWA con Sopa de DASHI
€ 7.80

ENSALADAS

BODY & SOUL (V)

Ensalada de Verdura Verde Fresca y Alga WAKAME
con SHISO y Aceite de Semillas de Sésamo
€ 8.50

YOUNG AT HEART

Tempura de Calamares y Ensalada Mixta de Tomate
Con UME y Aliño Campari
€ 12.50

RETURN TO ME

Finas Lonchas Frescas de Ternera con Ensalada de Carpaccio de Champiñones
Con Aliño de Ceviche
€ 13.50

SALMON & GARFUNKEL

Lonchas Finas de Salmón e IKURA Caviar de Salmón
Con Aliño de Albahaca
€ 14.50

ENSALADA DE UNAGI

Anguila Asada y Ensalada Rocket
Con Aliño de Limón y SANSHO
€ 15.80

APERITIVOS

La Vie En Rose

EDAMAME MISO (V)

EDAMAME Hervido en DASHI con Salsa para mojar de MISO Sésamo Chilli

€ 6.50

IL MONDO (V)

Tempura Crujiente de WAKAME con Sopa Bonito DASHI

€ 10.50

CONCERTO (V)

TOFU Frito y Tempura de Legumbres Con Trufas Aromatizadas en Sopa DASHI

€ 11.50

EBI GYOZA

*Raviolis de Gambas Estilo Japonés con
Salsa de Vinagre, Soja y Pimienta SHICHIMI*

€ 10.50

NIKU GYOZA

*Raviolis de Trufas Negras y Ternera Estilo Japonés
con Salsa de Vinagre, Soja y Pimienta SHICHIMI*

€ 12.50

CHE SARA YAKITORI (3P)

Brochetas de Polo a la Brasa con SAKE-UME y Salsa de Pimienta SANSHO

€ 12.50

EBI TWIST

*Langostinos Fritos Envueltos en una Pasta Fina
Con Salsa de Trufas Negras, pimienta y DASHI*

€ 13.50

ROMANCE

Ibérico Cocido a Fuego Lento con Vinagre Sherry, Cilantro y Salsa de Soja

€ 15.80

VIVERE

Solomillo de Ternera cocido en Cerveza Japonés SAPPORO con TOFU Asado

€ 15.80

TI AMO

Cubos de Lomo de Ternera Asadas y Menta con Salsa Sherry Seco y YUZU MISO

€ 18.50

Je t' Aime

*Foie Gras Cocido a Fuego Lento Sobre Huevos Quemados Rápidamente
con Mantequilla de Trufa*

€ 21.50

LA BOHÊME

*Mignon de Lomo Tierno Quemado Rápidamente
con Salsa WASABI PONZU*

€ 22.50

SASHIMI

It Had to Be You

Con Salsa de Soja de la Casa TAMARI

TAI SNAPPER

Dorada Fresco
€ 21.50

SUZUKI

Lubina Fresco
€ 22.50

HOTATE

Vieira Fresca del Mar Mediterráneo
€ 23.50

SALMON y CAVIAR DE IKURA

Salmón Fresco y Caviar de Salmón
€ 24.50

MAGURO

Lomos Frescos de Atún Rojo
€ 26.50

TORO

Ventresca de Atún Graso de Ojos Grandes
€ 29.50

YOU & ME

Salmón Mixto y Atún
€ 27.50

A MAN & WOMAN

Salmón Mixto & TORO
€ 31.50

< COMBINACION DE PLATOS SASHIMI >

Combinado de Sashimi Mixto " S "

Para 1 Persona
€ 26.50

Combinado de Sashimi Mixto " L "

Para 2 Personas
€ 39.50

< OMAKASE SASHIMI >

Sugerencia Del Chef - Combinado de Sashimi Fresco
€ Precio a Consultar

SUSHI

NIGIRI SUSHI Original de La Casa

	2 Piezas Por Plato	(1 Pieza)
SABA	Caballa Fresco con Menta Fresca	€ 2.50
ASPARAGUS	Espárrago Fresco con Pimienta YUZU (V)	€ 2.90
SALMON & LIMA	Salmón Fresco con Lima Fresca	€ 2.90
TAKO	Pulpo hervido con Ajo, Chilli y Miso	€ 3.00
EBI	Gambas Frescas Hervidas con Especies Originales	€ 3.00
TAI	Tai Dorada al Estilo Floreado	€ 3.20
SALMON PONZU	Salmón Fresco con Gelatina PONZU	€ 3.20
SALMON TARTAR	Tártaro de Salmón Fresco con Chalote	€ 3.30
SALMON ROBATA	Salmón quemado por un lado	€ 3.40
TAI ROBATA	Tai Dorada quemado por un lado	€ 3.40
MAGURO YUZU	Atún Fresco con Pimienta YUZU	€ 3.40
MAGURO TARTAR	Tártaro de Atún Fresco con Especia de Amor	€ 3.40
SHIITAKE TRUFFLE	Trufas y Champiñones Shiitake (V)	€ 3.80
MAGURO TRUFFLE	Atún Rojo con Trufa Fresca	€ 3.90
SUZUKI TRUFFLE	Lubina Fresca con Trufa Fresca	€ 3.90
HIRAME YUZU	Rodaballo Fresco con Pimienta YUZU	€ 3.90
AMAEBI	Gamba Dulce Fresca con Caviar de IKURA	€ 3.90
TOBIKKO	Caviar de Pez Volador	€ 3.90
IBERICO	Ibérico Cocido a Fuego Lento con Pimienta SANSYO	€ 4.00
UNAGI	Anguilla Asado con Glaseado de Salsa de Soja y Sake	€ 4.00
HOTATE SALSA	Vieira Fresca con Salsa del Chef	€ 4.20
HOTATE LIME	Vieira Fresca con Lima Fresca	€ 4.20
GYU TATAKI	Lomos Tiernos Mignon Quemados Rápidamente	€ 4.30
SUZUKI UNI	Lubina Fresca con Tártaro de Erizo del Mar	€ 4.50
IKURA	Caviar de Salmón en Adobo de Salsa de Soja	€ 4.60
IKURA SALMON	Caviar de Salmón Fresco Envuelto en Sashimi de Salmón	€ 4.80
TORO	Ventresca de Atún Graso de Ojos Grandes del Mediterráneo	€ 5.80
** KAMO TRUFFLE	Pato Asado con Trufa Negra Fresca	€ 5.80
** SOFT SHELL CRAB	Cangrejo con su Cáscara suave Frito con Ajo y Chilli	€ 6.00
** FOIE GRAS	Foie Gras Fresco cocido a Fuego Lento con Trufa y Sala de Soja	€ 6.20
KOBE BEEF	Ternera KOBE Quemado Rápidamente con Salsa de Miso	€ 6.80
TORO ROBATA	Ventresca de Atún Graso quemado por un lado	€ 6.80

** Pérido Mínimo es de 2 piezas

CHIRASHI SUSHI Original de La Casa

Lomo de Sashimi Sobre Arroz Especial de Sushi

MAGURO CHIRASHI PICANTE

Atún Fresco en Adobo Picante al Chirashi Sushi

€ 22.50

SALMÓN & IKURA CHIRASHI

Salmón Fresco & Caviar de IKURA al Chirashi Sushi

€ 24.50

THE IMPOSSIBLE DREAM

Lomos Mixtos de Sashimi Frescos al Chirashi Sushi

€ 28.50

COMBINACION DE PLATOS DE SUSHI

Recomendados por el Chef

< SUSHI >

SUSHI ESPECIAL 'DOWN TOWN'

Combinado de Sushi 8 Nigiri

€ 22.50

SUSHI ESPECIAL 'MID TOWN'

Combinado de Sushi 9 Nigiri

€ 25.50

SUSHI ESPECIAL 'UP TOWN'

Para 2 Personas, Combinado 14 Nigiri 6 Rollos

€ 43.50

< SUSHI & SASHIMI >

BEST WEDDING

Sushi Mixto & Plato Combinado de Sashimi

€ 34.50

ROLLOS DE SUSHI

ROLLOS De SUSHI ORIGINALES De La CASA

< 5 Piezas Por Pédido >

CENTRAL PARK ROLL (V)

Mezcla de Legumbres Frescas con Salsa THE PLAZA
€ 12.50

CALIFORNIA ROLL

*Rollo al Estilo Original de La Casa con Gambas, Aguacate
y Salsa RODEO DRIVE*
€ 13.50

COSTA DE ROLL

Calamar Frito con Aguacate, Pepino, Menta y Salsa MARBELLA
€ 13.80

LAS VEGAS ROLL

Gambas Crujientes Fritas con Espárragos y Salsa BLACK JACK
€ 14.50

MILANO ROLL

Pollo Frito con Pan Rallado y Espárragos con Salsa SPIGA
€ 14.50

St'-TROPEZ ROLL

Salmón Fresco, Aguacate, Hierbas, y Sésamo con Salsa MOREA BEACH
€ 14.50

SCANDINAVIAN ROLL

Salmón a las 7 Especies Picantes, Espárrago & Tomate Fresco con Salsa VIKING
€ 14.80

HOLLY WOOD ROLL

Atún en Adobo Picante de Ajo y Chilli con Salsa SUNSET BOULEVARD
€ 15.50

SPICY LAS VEGAS ROLL

Gambas Crujientes Fritas al curry Con Salsa FLAMINGO
€ 15.50

TOKYO ROLL

Anguila Asado con Aguacate, Pepino y Salsa ROPPONGI
€ 15.80

MANHATTAN ROLL

*Super Crujiente de Cangrejo con su Cáscara con Espárragos
y Salsa " 5th AVENUE "*
€ 17.80

SPICY MANHATTAN ROLL

*Super Crujiente de Cangrejo con su Cáscara con Pimienta MISO
y Salsa MADISON AVENUE*
€ 18.80

TEMPURA

TEMPURA VEGETARIANO (V)

*Albahaca Fresca, Alga, Espárragos & EDAMAME,
Con Cilantro, Salsa de Soya DASHI*

€ 17.50

TEMPURA MIXTO DE CHAMPIÑONES (V)

*Tempura de Sabrosos Champiñones
Con Salsa de Trufa Aromatizada DASHI*

€ 21.50

CLUB CELEBRITY

*Tempura de Cangrejo con su Cáscara, Trufas
y Salsa PONZU*

€ 22.50

ALL OF ME

*Tempura de Langostinos Grandes y Sal de AKASHISO
Con Salsa de Kyoto DASHI*

€ 24.50

PASTAS

KINOKO SOBA

*Champiñones Mixtos Salteados
Sobre Espaguetis Fritos Japoneses*

€ 16.50

HUDSON RIVER

*Gambas Fritas Originales Sobre Espaguetis Fritos Japonesés
Con Salsa de Bonito DASHI*

€ 19.50

FLY ME TO THE MOON

*Yema de Huevo Dorado & Foie Gras Fresco Asado, Algas YAKI NORI
Sobre Espaguetis Fritos Japoneses*

€ 21.50

PESCADOS Y MARISCOS

SHALL WE DANCE ?

*Filetes de Lubina con Pimienta YUZU Asadas
con Salsa de Trufas Blancas yPONZU
€ 23.50*

AMOR MIO

*Bacalao Fresco ROBATA Asado con Salsa de MISO y Amaretto,
Espárragos & Nueces Picantes
€ 24.50*

ROMEO & JULIET

*Gambas a las 7 Pimientas & Vieiras Frescas Asadas
Con Mantequilla de Ajo, Salsa de Soja y Limón
€ 25.50*

MOON RIVER

*Anguila Asada y Foie Gras Cocido a Fuego Lento con Puré Edamame
Acompañado de Guisantes
con Salsa de Soja y SANSHO YUZU
€ 29.50*

CARNES

FOREVER YOUNG

*Pechugas de Pollo Asado con Legumbre Glaseados
de Sake y Salsa de Soja
€ 22.50*

NEW YORK , NEW YORK

*Solomillo cocido a Fuego lento en Pimienta Blanca y Negra
Glaseado con Mostaza de Ajo y Salsa de Soja
€ 23.50*

LOVE ME TENDER

*Lomo Tierno de Ternera Cocido a Fuego Lento
con Ajo y Sal Rosa de Las Himalayas
Y Salsa Wasabi Ponzu
€ 25.50
(Extra Foie Gras +€ 7.00)*

AUTUMN IN N.Y.

*Pechuga de Pato Cocido a Fuego Lento y Foie Gras Fresco
Marrones en Almíbar con Salsa Cassis SANSYO
€ 28.50*

OMAKASE

Las Mejores Combinaciones de Platos

OMAKASE 1

Edamame
Sopa de Miso
Ensalada Wakame
Ternera Tataki
Sushi
Postre

€ 48.50

OMAKASE 2

Edamame
Wakame Udon
Ensalada Verde
Sashimi
Sushi
Postre

€ 53.50

CHEF'S CHOICE

La elección del Chef de un Menú Variado que le Permitirá
Descubrir La Esencia Culinaria del SUSHI DES ARTISTES

€ 70.00

€ 90.00

(Por Persona)

OKOSAMA MENU

Menú Especial para Niños con Arroz & Ensalada

POLLO TERIYAKI
SALMÓN TERIYAKI

€ 15.50

MENU DEL DÍA

TERIYAKI CHICKEN *	Pollo Teriyaki con Arroz y Ensalada	€ 13.50
TERIYAKI BEEF *	Ternera Teriyaki con Arroz y Ensalada	€ 14.50
TEMPURA LUNCH*	Tempura Mixto con Arroz	€ 15.50
SUSHI LUNCH	Combinado de Sushi	€ 16.50
YAKITORI & SUSHI LUNCH*	Combinación de Yakitori & Sushi	€ 17.50
WAKAME UDON & SUSHI SET	Combinación de Wakame UDON & Sushi	€ 17.50

*Con Sopa de Miso

POSTRES

Postres de La Casa

Brownie de Chocolate Hecho en Casa
Con Helado de Sésamo (Goma)
€ 7.50

Helado de Caramel Maccha
Con Trufas de Chocolate
€ 7.50

Sorbet de UME SAKE
Con Salsa Fresca de Mango
€ 8.50

AZUKI MILLE CREPE
Frijol AZUKI Rojo y Dulce & Creme Frêche
Al estilo Francés Mille Crepe
€ 8.50

THE DESSERT
Fabuloso Plato con Algunos de Nuestros Maravillosos Postres
€ 9.50

KUDAMONO
Frutas de la Temporada
€11.50

La Administración se reserva el derecho de admisión
No nos hacemos responsables de la pérdida de artículos de los clientes
Los precios y platos podrán variar sin previo aviso
No se aceptan cheques

IVA No Incluido

SAKE & DRINKS

SAKE

"MASU" COPA DE MADEIRA DE SAKE (180ml)

OZEKI JOSEN	NADA	HYOGO	€ 10.50
-------------	------	-------	---------

BOTELLA DE SAKE

OZEKI JOSEN	300ml	NADA	HYOGO	€ 19.50
OZEKI JOSEN	720ml	NADA	HYOGO	€ 39.50
SHOCHIKU BAI	720ml	NADA	HYOGO	€ 42.50
YAMADA NISHIKI	720ml	NADA	HYOGO	€ 51.50
SHOCHIKU BAI with GOLD	720ml	NADA	HYOGO	€ 54.50
OKUNO MATSU	720ml	FUKUSHIMA		€ 63.50
KUBOTA SENJU	720ml	NIIGATA		€ 72.50
OSAKAYA CHOBEI	720ml	NADA	HYOGO	€ 79.50

BOTELLA DE SAKE (1800 ml)

--- Podemos Conservar su Botella ---

OZEKI KARAKUCHI	NADA	HYOGO	€ 98.50
NIHON SAKARI TOKUSEN	NADA	HYOGO	€ 115.50
OZEKI KARATANBA	NADA	HYOGO	€ 125.50
KUBOTA HYAKUJO	NIIGATA		€ 165.00

UME-SHU

PLUM SAKE	Glass	€ 7.50
-----------	-------	--------

SHOCHU

	Glass	Bottle
IICHIKO	€ 9,00	€ 54.50 (720ml)
FUKIAGE	€ 9,00	€ 63.50 (900ml)

WHISKEY JAPONES

NIKKA YOICHI 10Y Single Malt	40ml	€ 18.50
------------------------------	------	---------

LISTA DE VINOS

VASOS DE VINO

Blanco	<i>Viña Sanzo</i> (Sauvignon)	<i>Castilla y León</i>	<i>España</i>	€ 5.30
Rosado	<i>Inés de Monclús (D.O. Somontano)</i> (Tempranillo, Cabernet-Sauvignon)	<i>Aragón</i>	<i>España</i>	€ 4.80
Tinto	<i>Lacrimus Crianza (D.O.Ca. Rioja)</i> (Tempranillo, Graciano)	<i>La Rioja</i>	<i>España</i>	€ 5.50

VINO BLANCO

<i>Viña Sanzo (D.O. Rueda)</i> (Verdejo)	<i>Castilla y León</i>	<i>España</i>	€ 22.50
<i>Oude Kaap</i> (Chenin Blanc)	<i>Western Cape</i>	<i>S. Africa</i>	€ 24.50
<i>Luzón (D.O. Jumilia)</i> (Macabéo, Chardonnay)	<i>Murcia</i>	<i>España</i>	€ 26.50
<i>Hacienda Araucano</i> (Chardonnay)	<i>Colchagua</i>	<i>Chile</i>	€ 27.50
<i>Pionero Mundi (D.O. Rias Baixas)</i> (Albariño)	<i>Galicia</i>	<i>España</i>	€ 28.50
<i>Riesling Tradition Maison Kuentz-Bas</i> (Riesling)	<i>Alsace</i>	<i>France</i>	€ 29.50
<i>Pinot Grigio Santa Margherita</i> (Northeastern Pinot)	<i>Veneto</i>	<i>Italy</i>	€ 29.50
<i>Château Peyrague Graves</i> (Sauvignon Blanc, Semillon)	<i>Bordelais</i>	<i>France</i>	€ 29.50
<i>Gavi de Gavi Casa Martelletti</i> (Cortese)	<i>Piemonte</i>	<i>Italy</i>	€ 33.50
<i>Chablis Domaine du Colombier</i> (Chardonnay)	<i>Bourgogne</i>	<i>France</i>	€ 36.50
<i>Pouilly-Fumé "Cuvoée Jules" Domaine Fouassier</i> (Sauvignon)	<i>Loire</i>	<i>France</i>	€ 38.50
<i>Saint-Clair</i> (Sauvignon)	<i>Marlborough</i>	<i>N-Z</i>	€ 41.50
<i>Pouilly-Fuissé Domaine du Roure</i> (Chardonnay)	<i>Bourgogne</i>	<i>France</i>	€ 52.50
<i>Meursault "Les Meurgers" Domaine Mazilly</i> (Chardonnay)	<i>Bourgogne</i>	<i>France</i>	€ 67.50
<i>Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot"</i> (Chardonnay)	<i>Bourgogne</i>	<i>France</i>	€ 79.50
<i>Puligny-Montrachet 1er Cru "Garenne"</i> (Chardonnay)	<i>Bourgogne</i>	<i>France</i>	€ 88.50

VINO TINTO

El Arte de Vivir Roble (D.O. Ribera del Duero) <i>(Tinta del País)</i>	Castilla y León	España	€22.50
Ars Nova (D.O. Navarra) <i>(Tempranillo, Merlot, Cabemet-Sauvignon)</i>	Navarra	España	€ 27.50
Woodbridge Robert Mondavi <i>(Cabernet-Sauvignon)</i>	Napa	USA	€ 29.50
Vall Sanzo Crianza (D.O. Ribera del Duero) <i>(Tempranillo)</i>	Castilla y León	España	€ 29.50
Fleurie Georges DUBOEUF <i>(Gamay)</i>	Bourgogne	France	€ 29.50
Terrás Cúa Crianza (D.O. Bierzo) <i>(Mencía)</i>	Castilla y León	España	€ 30.50
Zinfandel <i>(Napa Valley)</i>	Napa	USA	€ 30.50
Inés de Monclús Reserva de La Familia (D.O. Somontano) <i>(Tempranillo, Merlot, Cabemet-Sauvignon)</i>	Aragón	España	€ 31.50
Alta Expresión Reserva (D.O. Ca Rioja) <i>(Tempranillo, Graciano)</i>	La Rioja	España	€ 33.50
Chianti Classico DOCG Reserva cant Valiano <i>(Toscany)</i>	Toscana	Italy	€ 37.50
Arrocal Selección (D.O. Ribera del Duero) <i>(Tempranillo)</i>	Castilla y León	España	€ 39.50
Château la Commanderie Lalande de Pomerol <i>(Merlot)</i>	Bordelais	France	€ 43.50
Châteauneuf du Pape Domaine de La Chartreuse <i>(Syrah, Mourvèdre, Carignan...)</i>	Rhône	France	€ 47.50
Canyerets (D.O.Q. Priorato) <i>(Garnacha, Cariñena)</i>	Cataluña	España	€ 49.50
Margaux Château Les Remparts de Ferrière <i>(Cabernet-Sauvignon, Merlot, Petit Verdot)</i>	Bordelais	France	€ 51.50
Néo (D.O. Ribera del Duero) <i>(Tinta del País)</i>	Castilla y León	España	€ 59.50
Pauillac Château Les Hauts de Pontet <i>(Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot)</i>	Bordelais	France	€ 69.50
Gevrey-Chambertin "Vieilles Vignes" Pierre Naigeon <i>(Pinot Noir)</i>	Bourgogne	France	€ 78.50
Brunello di Montalcino Castelgiocondo <i>(Sangiovese)</i>	Toscana	Italy	€ 89.50
Pauillac Château Lynch-Bages <i>(Cabernet-Sauvignon, Merlot)</i>	Bordelais	France	€ 186.50
St' Julien Château Ducru Beaucaillou <i>(Cabernet-Sauvignon, Merlot)</i>	Bordelais	France	€ 193.50

VINO ROSADO

Côtes de Provence "Alycastre" Domaine de la Courtade (Garnacha, Tibouren, Mourvèdre)	Provence	France	€ 26.50
Sanserre Rose Cellier Pauline (Pinot Noir)	Loire	France	€ 33.50
Château Minuty "Clos de l'Oratoire" Grand Cru (Garnacha, Tibouren, Cinsault)	Provence	France	€ 36.50
Bandol "Cuvée Coeur de Grains" Domaines Ott (Garnacha, Cinsault, Mourvèdre)	Provence	France	€ 52.50

CAVA & ESPUMANTE

Brut Cuvee Foss Mari (Vqldobbiadena)	Veneto	Italy	€ 29.50
Castillo Perelada Brut Nature (Parellada, Xarel-Lo, Macabeo)	Perelada	España	€ 32.50
Kripta (Macabero, Parellada, Xarel-Lo,)	Cataluña	España	€ 89.50

CHAMPAGNE

Michel Arnould Brut Grand Cru (Pinot Noir)	Reims	France	€ 59.50
Pommery Brut Royal (Chardonnay, Pinot Noir)	Reims	France	€ 74.50
Michel Arnould Rosé Grand Cru (Pinot Noir)	Reims	France	€ 78.50
Pommery Rosé Brut (Chardonnay, Pinot Noir)	Reims	France	€ 98.50
Laurent Perrier Rosé Brut (Pinot Noir, Chardonnay)	Epernay	France	€ 118.50
Pommery Cuvée Luise (Chardonnay, Pinot Noir,)	Reims	France	€ 178.50
Cuvée Dom Pérignon (Pinot Noir, Chardonnay)	Epernay	France	€ 218.50