

NAKARA

SUSHI BAR

Street Food

GYOZAS DE LANGOSTINOS CON SALSA THAI (4 UDS)

PRAWNS GYOZAS WITH THAI SAUCE (4 PCS)

14€

NEM VIETNAMITA CON SALSA HANOI (2 UDS)

VIETNAMESE NEM WITH HANOI SAUCE (2 PCS)

8€

DIM SUM DE PATO Y FOIE CON SALSA SHITAKE, CRUJIENTE DE CEBOLLA Y SALSA TERIYAKI (2UDS)

DUCK AND FOIE DIM SUM WITH SHITAKE SAUCE, CRISPY ONION AND TERIYAKI SAUCE (2 PCS)

8,50€

PEPITO JAPONÉS CON VENTRESCA DE ATÚN, PIMIENTO VERDE FRITO Y HUEVO DE CODORNIZ

JAPANESE PEPITO WITH TUNA BELLY, FRIED GREEN PEPPER AND QUAIL EGG

8€

BRIOCHE DE TERNERA DESHILACHADA CON SALSA NAKARA

SHREDDED BEEF BRIOCHE WITH NAKARA SAUCE

7€

VOLCÁN PICANTE DE GAMBAS EN TEMPURA

SPICY TEMPURA PRAWN VOLCANO

14€

VIEIRA A LA HUANCAÍNA Y SALSA GUASACACA

FLAMBÉ SCALLOP WITH HUANCAINA SAUCE (AJÍ CHILI PEPPER AND PAYOYO CHEESE)

7,5€

EDAMAME AL VAPOR

STEAMED EDAMAME

5€

EDAMAME PICANTE AL WOK

SAUTEED SPICY EDAMAME

5€

ENSALADA WAKAME

WAKAME SALAD

5€

**TAKO CRUJIENTE DE WAGYU FLAMBEADO CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS
CON UNA BASE DE GUASACACA (1UD)**

CRISPY WAGYU TAKO FLAMBÉED WITH SPICY MISO AND JALAPEÑO EMULSION WITH A GUASACACA BASE (1PC)

10€

TAKO CRUJIENTE DE SALMÓN ESTILO NAKARA (1UD)

NAKARA STYLE SALMON CRISPY TAKO (1PC)

6€

TAKO CRUJIENTE DE ATÚN Y TRUFA (1UD)

TAKO CRISPY TUNA AND TRUFFLE (1PC)

6€

BRIOCHE DE TATAKI DE WAGYU Y TRUFA FRESCA (1UD)

BRIOCHE WITH WAGYU TATAKI AND FRESH TRUFFLE (1PC)

14€

Tartar y Tiradito

TARTAR DE ATÚN PICANTE, CREMA DE AGUACATE Y TEMPURA CRUJIENTE

SPICY TUNA TARTAR WITH AVOCADO CREAM AND CRISPY TEMPURA

17€

TARTAR DE SALMÓN CON TOQUES CÍTRICOS Y GEL DE MARACUYÁ

SALMON TARTAR WITH HINTS OF CITRUS AND PASSION FRUIT GEL

14€

TIRADITO DE VENTRESCA DE ATÚN TRUFADO CON PONZU Y AGUACATE

TUNA BELLY USUZUKURI, PONZU SAUCE, AVOCADO CREAM, TRUFFLE AND CRISPY TEMPURA

16€

TIRADITO DE VENTRESCA, HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA FRESCA LAMINADA

TUNA BELLY USUZUKURI, QUAIL EGG AND FRESH TRUFFLE SLICES

19€

TARTAR VENTRESCA DE ATÚN CON HUEVO FRITO Y TRUFA FRESCA RALLADA

TUNA BELLY TARTAR WITH FRIED EGG AND FRESH GRATED TRUFFLE

20€

Sashimi (4wd)

SALMÓN / SALMON

8€

ATÚN / TUNA

10€

TORO / TUNA BELLY

11€

ANGUILA / EEL

9€

VIEIRA / SCALLOP

9€

PEZ LIMÓN / AMBERJACK

8€

Uramaki (End)

NAKARA ROLL

TATAKI DE SALMÓN CON ESPÁRRAGOS EN TEMPURA Y MAYO DE AJÍ AMARILLO
SALMON TATAKI WITH TEMPURA ASPARAGUS AND AJI CHILI PEPPER MAYO

14€

NAKARA 2.0 ROLL

LANGOSTINO EN TEMPURA, AGUACATE Y SALMÓN FLAMBEADO POR EL EXTERIOR CON TEMPURA CRUJIENTE
TEMPURA PRAWNS, AVOCADO AND SALMON FLAMBÉED ON THE OUTSIDE WITH CRISPY TEMPURA

15€

SPICY TUNA

ATÚN, AGUACATE, SISHIMI TOUGARASHI Y SPICY MAYO
TUNA, AVOCADO, SISHIMI TOUGARASHI AND SPICY MAYO

16€

EBI ROLL

LANGOSTINO EN TEMPURA CON AGUACATE Y SPICY MAYO
TEMPURA PRAWNS, AVOCADO, ROLL BATTERED IN CRISPY TEMPURA AND SPICY MAYO

14,5€

CRAB ROLL

CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA CON TOBIKO DE YUZU, AGUACATE Y SPICY MAYO
TEMPURA SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, YUZU TOBIKO AND SPICY MAYO

16€

DINAMITA ROLL

ESPÁRRAGOS Y CEBOLLETA EN TEMPURA CON SOLOMILLO FLAMBEADO POR EL EXTERIOR CON MAYO DE WASABI Y TRUFA

TEMPURA ASPARAGUS, TEMPURA SPRING ONION, FLAMBÉ BEEF TENDERLOIN AND WASABI/TRUFFLE MAYO

14,5€

KAMIKAZE ROLL

CARNE DE CANGREJO, AGUACATE Y PEZ LIMÓN FLAMBEADO (4 PIEZAS PICANTES Y 4 TRUFADAS)
CRAB MEAT, AVOCADO AND FLAMBÉED AMBERJACK (4 SPICY PIECES AND 4 TRUFFLE-FLAVOURED PIECES)

14€

FLAMBEADO ROLL

CARNE DE CANGREJO, AGUACATE Y SALMÓN FLAMBEADO POR EL EXTERIOR CON SALSA TERIYAKI
CRABMEAT, AVOCADO AND SALMON FLAMBÉED ON THE OUTSIDE WITH TERIYAKI SAUCE

14€

TORO ROLL

CARNE DE CANGREJO Y AGUACATE POR EL INTERIOR, VENTRESCA DE ATÚN Y FOIE FLAMBEADO POR EL EXTERIOR
CRABMEAT AND AVOCADO ON THE INSIDE, TUNA BELLY AND FOIE GRAS FLAMBÉ ON THE OUTSIDE

16€

Nigiri (1 ud)

ATÚN

(TUNA)

3€

ATÚN CON PONZU DE MARACUYÁ

(TUNA WITH MARACUYA SAUCE)

3,5€

TARTAR DE ATÚN CON ARROZ CRUJIENTE

(TUNA TARTARE WITH CRISPY RICE)

3,5€

SALMÓN

(SALMON)

2,5€

TORO Y WASABI

(TUNA BELLY AND WASABI)

3€

TORO, WASABI Y TRUFA

(TUNA BELLY, WASABI AND TRUFFLE)

3,5€

TORO, VIEIRA Y TRUFA

(TUNA BELLY, SCALLOP AND TRUFFLE)

4€

VIEIRA Y PONZU

(SCALLOP AND PONZU SAUCE)

3,5€

VIEIRA, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA

(SCALLOP, TUNA TARTAR AND TRUFFLE)

4€

TORO, HUEVO Y TRUFA

(TUNA BELLY, EGG AND TRUFFLE)

7€

HUEVO DE CODORNIZ CON ARROZ CRUJIENTE Y TRUFA

(QUAIL EGG WITH CRISPY RICE AND TRUFFLES)

4,5€

Nigiri Aburi

(1 ud)

TORO CON FOIE

(TUNA BELLY FLAMBÉ WITH FOIE)

3,5€

SALMÓN CON AJÍ AMARILLO

(SALMON FLAMBÉ WITH AJF CHILLI MAYO)

3€

PEZ MANTEQUILLA TRUFADO

(BUTTERFISH WITH TRUFFLE)

3€

PEZ MANTEQUILLA PICANTE

(SPICY BUTTERFISH)

3€

VIEIRA TRUFADA

(SCALLOP WITH TRUFFLE)

3,5€

VIEIRA PICANTE

(SPICY SCALLOP)

3,5€

ANGUILA, FOIE Y LIMA

(EEL, FOIE GRAS AND LIME)

4€

WAGYU

7€

SALMÓN CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS

(FLAMBÉED SALMON WITH SPICY MISO AND JALAPEÑO EMULSION)

3,5€

TORO, WAGYU Y TRUFA

(TUNA BELLY, WAGYU AND TRUFFLE)

9€

Pastres

TARTA DE QUESO DE LA C DE CHEESECAKE
(PREGUNTE AL CAMARERO POR LA TARTA DEL DÍA)
CHEESECAKE FROM THE C OF CHEESECAKE
8€

(ASK YOUR WAITER FOR THE CHEESECAKE OF THE DAY)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO
CHOCOLATE BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM
8€

MOCHI DE TÉ MATCHA
MATCHA TEE MOCHI
7€

Bebida

COCACOLA 2,8€
COCACOLA ZERO 2,8€
FANTA DE NARANJA Y LIMÓN 2,8€
SPRITE 2,8€
TÓNICA YUZU Y BERRY 2,80€
AQUARIUS NARANJA Y LIMÓN 3€
NESTEA 3€
AGUA CON GAS 3€
AGUA 2,5€
BOTELLINES VICTORIA 3€
VICTORIA 00 TOSTADA 3€
VICTORIA SIN GLUTEN 3,2€
CAÑA VICTORIA 3€
CAÑA TURIA 3,5€
VICTORIA 10 CAÑA 3,5€
VICTORIA 10 COPA 4€

Café y té

CON LECHE 2,5€
CAPUCHINO 3,2€
BOMBÓN 3,2€
EXPRESSO 2,2€
TÉ VERDE 2,5€
TAJ MAHAL 3€
KALAHARI 3€