

NAKARA

SUSHI BAR

Street Food

GYOZAS DE LANGOSTINOS CON SALSA THAI (4 UND)

PRAWNS GYOZAS WITH THAI SAUCE (4 PIECES)

12,00 €

NEM VIETNAMITA CON SALSA HANOI (2 UND)

VIETNAMESE NEM WITH HANOI SAUCE

7 €

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

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

7 €

BRIOCHE DE TERNERA DESHILACHADA CON SALSA NAKARA

SHREDDED BEEF BRIOCHE WITH NAKARA SAUCE

7 €

VOLCÁN PICANTE DE GAMBAS EN TEMPURA

SPICY TEMPURA PRAWN VOLCANO

12 €

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

4 €

EDAMAME PICANTE AL WOK

SAUTEED SPICY EDAMAME

4,5 €

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 €

Tartar y Tiradito

TARTAR DE ATÚN PICANTE, CREMA DE AGUACATE Y TEMPURA CRUJIENTE

SPICY TUNA TARTAR WITH AVOCADO CREAM AND CRISPY TEMPURA

16,5€

TARTAR DE SALMÓN CON TOQUES CÍTRICOS Y GEL DE MARACUYÁ

SALMON TARTAR WITH HINTS OF CITRUS AND PASSION FRUIT GEL

13,5 €

TIRADITO DE VENTRESCA DE ATÚN TRUFADO CON PONZU Y AGUACATE

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

15€

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

7,5€

ATÚN / TUNA

9€

TORO / TUNA BELLY

10€

ANGUILA / EEL

7,5€

VIEIRA / SCALLOP

7,5€

PEZ MANTEQUILLA / BUTTERFISH

7,€5

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

13€

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

15€

EBI ROLL

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

13,5€

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

15€

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

13,5€

KAMIKAZE ROLL

CARNE DE CANGREJO, AGUACATE Y PEZ MANTEQUILLA FLAMBEADO (4 PIEZAS PICANTES Y 4 TRUFADAS)
CRABMEAT, AVOCADO, FLAMBÉ BUTTERFISH, 4 PIECES SPICY AND 4 PIECES TRUFFLED

13€

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

13€

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

15€

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)

2,3€

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)

3,2€

VIEIRA, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA

(SCALLOP, TUNA TARTAR AND TRUFFLE)

4€

TORO, HUEVO Y TRUFA

(BULL, 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)

2,7€

PEZ MANTEQUILLA TRUFADO

(BUTTERFISH WITH TRUFFLE)

3€

PEZ MANTEQUILLA PICANTE

(SPICY BUTTERFISH)

3€

VIEIRA TRUFADA

(SCALLOP WITH TRUFFLE)

3,2€

VIEIRA PICANTE

(SPICY SCALLOP)

3,2€

ANGUILA, FOIE Y LIMA

EEL, FOIE GRAS AND LIME

6€

WAGYU

7€

SALMÓN CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS

FLAMBÉED SALMON WITH SPICY MISO AND JALAPEÑO EMULSION

3,2€

Pastres

TARTA DE QUESO DE LA C DE CHEESECAKE
(PREGUNTE AL CAMARERO POR LA TARTA DEL DÍA)
CHEESECAKE FROM THE C OF CHEESECAKE
7€

(ASK YOUR WAITER FOR THE CHEESECAKE OF THE DAY)

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE PISTACHO
CHOCOLATE BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM
7€

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€

Café y té

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



PISCO SOUR

PISCO, JUGO DE LIMA Y AZÚCAR

12€

PORNSTAR MARTINI

VODKA, JUGO DE LIMA, AZÚCAR Y FRUTA DE LA PASIÓN

12€

MOJITO

FRESA, MANGO, MARACUYÁ

11€

MOJITO SIN ALCOHOL

FRESA, MANGO, MARACUYÁ

10€

EXPRESSO MARTINI

VODKA VAINILLA, CAFÉ, AZÚCAR Y KAHLUA

12€

MARGARITA PASIÓN

TEQUILA, TRIPLE SECO Y FRUTA DE LA PASIÓN

12€

BLOODY MARY

TOMATE, VODKA, JUGO DE LIMÓN Y SALSA TABASCO

12€



La Bodega

NAKARA

SUSHI BAR

Bodega

Champagne/Cava

LAURENT PERRIER BRUT <i>A.O.C Champagne, Chardonnay, Pinto Noir, Meunier</i>	112,00€
RUINART BLANC DE BLANC <i>A.O.C Champagne, Chardonnay</i>	180,00€
DELAMOTTE BRUT <i>A.O.C Champagne, Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	68,00€
MESTRES COQUET <i>D.O Cava, Macabeu, Xalero, Perellada</i>	30,00€
MARTEAUX <i>A.O.C Champagne, Pinor Meunier, Chardonnay, Pinot Noir</i>	55,00€
CAVA N11 <i>Pinot Noir, Garnacha</i>	4,00€ 24,00€

Rosado

CLOE <i>Málaga, Garnacha</i>	24,00€
VILLA IULIA <i>Vino de Autor, Cabernet Sauvignon</i>	26,00€
MIRAVAL ROSÉ <i>Cotès de Provence, Garnacha, Cinsault, Syrah y Roll</i>	40,00€

Blancos

	COPA	BOTELLA
BLAS MUÑOZ CHARDONNAY <i>V.T Tierras de Castilla, Chardonnay</i>		34,00€
TRAMOYA <i>D.O Rueda, Verdejo</i>	4,00€	23,00€
TARANIS <i>D.O Rias Baixas, Albariño</i>	4,50€	24,00€
ACOROA <i>D.O Valdeorras, Godello</i>		26,00€
SAMEIRAS <i>D.O Ribeiro, Albariño, Godello, Treixadura, Lado</i>		26,00€
MANUEL DE AMARO <i>D.O Rias Baixas, Albariño</i>		28,00€
BELONDRADE Y LURTON <i>D.O Rueda, Verdejo</i>		79,00€
SECUENCIAL <i>D.O Sierras de Málaga, Moscatel PX y Doradilla</i>		24,00€
JARDÍN DE LUCIA <i>D.O Rias Baixas, Albariño</i>		32,00€
CLOE CHARDONNAY <i>Málaga, Chardonnay</i>		25,00€
LAS PREFERIDAS <i>D.O Rioja, Viura y Garnacha Blanca</i>		32,00€
PETIT LOCO <i>V.T Castilla León, Verdejo semidulce</i>	4,00€	23,00€
LUBERRI ZURI <i>D.O La Rioja, Viura, Malvasia</i>	4,00€	24,00€

NAKARA

SUSHI BAR

Tintos

	COPA	BOTELLA
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>D.O Ribera del Duero, Tempranillo C. Sauvignon, Merlot</i>		60,00€
ACAPPELA <i>D.O Ribera del Duero, Tempranillo</i>	4,00€	23,00€
ALDAIA <i>D.O Rioja, Tempranillo</i>	4,00€	23,00€
ALMANOVA MENCÍA <i>D.O Ribeira Sacra, Mencía</i>		24,00€
VENTA LAS VACAS <i>D.O Ribera del Duero</i>		29,00€
PSI DOMINIO DE PINGUS <i>D.O Ribera del Duero, Tinta Fina</i>		86,00€
FLOR DE PINGUS <i>D.O Ribera del Duero, Tinta Fina</i>		280,00€

Internacionales

DOMAINE VACHERON SANCERRE BLANC <i>A.O.C Loira Francia, Sauvignon Blanc</i>	56,00€
DOMAINE THIERRY MOTHE CHABLIS VILLAGE <i>A.O.C Chablis Francia, Chardonnay</i>	43,00€
JOSEPH DROUHIN MÂCON-VILLAGE <i>A.O.C Macôn Francia, Chardonnay</i>	31,00€
DR.H THANISH TROCKEN <i>Mosel Alemania, Riesling</i>	28,00€
TE MATA <i>Hawke's bay Nueva Zelanda, Sauvignon Blanc</i>	37,00€

NAKARA

SUSHI BAR

Sake

SAKE NIGORI **22,00€**

SAKE KAGATOBI **24,00€**

SAKE TAKARA MIO **20,00€**

SAKE KUROBI 720 ml **40,00€**