enso

Sashimi / 8 cortes / según disponibilidad del mercado

Caballa, Corvina, Jurel, Mujol, o Salmón	24,80.-
Dorada, Lubina, Pez Limón, Rodaballo, o Vieira	24,80.-
Atún, Dentón, Pagel o Pargo	25,80.-
Lecha de Cría	25,95.-
Toro	27,50.-
Sashimi Moriawase (Selección del chef) / 16 cortes	42,50.-
Tataki de Salmón	25,80.-
Tataki de Bonito	25,80.-
Tataki de Atún	25,80.-
Ceviche de Temporada	24,80.-
Ceviche de Pez Limón	25,80.-
Mujol con su hueva	25,80.-
Tartar de Atún / Tartar de Salmón	25,80.-
Timbal de Pez Limón	27,50.-
Tartar de Caviar Baerii	58,00.-

Nigiri Sushi / 2 piezas / según disponibilidad del mercado

Salmón, Caballa, Dorada, Tobiko o Anguila	10,80.-
Atún, Lubina, Ikura, Vieira, Hotategai	10,80.-
Cangrejo, Pez Limón Aojiso o Trufa ,Tartar de Salmón o Negitoro	10,80.-
Enso (atún y foie), Toro o Ikura Salmón	11,80.-
Gamba Roja (1 ud.)	16,50.-
Ebi Umami (Gamba Roja - Langostino Tigre - Carabinero)	39,95.-
Wagyu (carne de ternera de Kobe), Erizo de Mar (dispon.s.m.)	18,80.-
Salmón Moriawase (sashimi y sushi con salmón) 16 piezas	39,80.-
Atún Moriawase (sashimi y sushi con atún) 16 piezas	42,50.-

Maki Sushi

Aguacate o Pepino. 6 piezas	9,50.-
Atún, Cangrejo, Salmón o Langostino. 6 piezas	10,80.-
Temaki	17,80.-
Futomaki Vegetal: lechuga, aguacate, pepino. 12 piezas	21,80.-
Futomaki Espárrago: aguacate, salmón. 12 piezas	21,80.-
Futomaki Cangrejo Tierno. 6 piezas	25,50.-
Futomaki Anguila: aguacate, pepino.12 piezas	25,50.-
Futomaki Salmón: Ikura, salmón, langostino, cangrejo,aguac. 12 p.	26,50.-
Futomaki Tempurizado: Cangrejo, queso cremoso, salmón. 12 p.	27,80.-

Uramaki Sushi / 8 piezas

Cebollino: langostino, salmón, queso cremoso	21,80.-
Tobiko: langostino tempurizado, queso cremoso	23,50.-
Aguacate: langostino, queso cremoso	23,50.-
Salmón: langostino, aguacate	24,80.-
Salmón picante: cebolleta, salmón	24,80.-
Atún picante: crujiente de tempura, pepino	24,80.-
Pez Limón: brotes, pepino	24,80.-
Tartar de Salmón: aguacate, tobiko	24,80.-
Ebi: langostino empanado, tartar de salmón, aguacate	24,80.-
California: cangrejo, aguacate, pepino	24,80.-
Arcoiris: cangrejo, tobiko, atún, salmón, aguacate, pez limón	25,80.-
Unagui: anguila, queso cremoso, pepino, salmón	25,80.-
Enso: atún, foie, langostino, aguacate	26,80.-

Cocina

	Sopa Miso	7,80.-
	Sopa Suimono	8,80.-
	Sopa de Jengibre	11,50.-
	Gyozas (2 uds) Carne - Gambón y Jengibre - Vegetal	7,80.-
	Gyozas (2 uds) Atún - Wagyu	8,20.-
	Empanada Wagyu	8,80.-
K	Ostra al Kamado	9,50.-
	Korokke Shitake (croqueta de langostino y setas)	10,80.-
	Kisetsu Korokke (croqueta de pescado salvaje)	12,50.-
K	Yakitori (brocheta de pollo campero en salsa teriyaki)	12,80.-
K	Pan Bao Salmón y Trufa	11,80.-
K	Pan Bao Pulpo	12,80.-
K	Pan Bao Cangrejo Concha Tierna	12,80.-
K	Pan Bao Wagyu	12,80.-
	Ensalada Goma Wakame	12,80.-
	Ensalada Shitake	15,80.-
K	Ensalada Atún	19,80.-
	Ensalada Cangrejo	21,80.-
	Ika Furai (calamar empanado al estilo japonés)	15,20.-
K	Hueva fresca de Mújol a la leña	16,50.-
K	Vieira Enso	19,80.-
	Cangrejo Tierno	22,80.-
	Tempura Moriawase (langostino y verduras)	24,80.-
	Tempura de Langostino	24,80.-
K	Salmón Teriyaki	25,50.-
	Teriyaki de Tartar de Atún	25,50.-
K	Tataki de Atún al Jengibre	27,80.-
K	Gindara (Bacalao Negro)	32,80.-
K	Salteado de Pluma Ibérica al Jengibre	24,80.-
K	Tataki de Solomillo	28,50.-
K	Tataki de Wagyu	79,00.-
K	Costillar de Wagyu	129,00.-

COCINADO EN HORNO DE LEÑA JAPONÉS **“KAMADO”** K

MENÚ EJECUTIVO mediodía de lunes a viernes (festivos no incluidos): 34,50.- euros*

MENÚ ENSO: 59,50.- euros*

***Bebidas no incluidas**

I.V.A. incluido.
Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1021/2022 Art. 8.
Información sobre alérgenos disponible.

Sashimi / 8 slices / availability subject to market

Mackerel, Shade fish, Mullet, Horse Mackerel or Salmon	24,80.-
Sea Bass, Sea Bream, Yellow Tail, Turbot or Scallop	24,80.-
Tuna, Dentex, Red Porgy or Pandora	25,80.-
Premium Yellowtail	25,95.-
Toro	27,50.-
Sashimi Moriawase (Cheff's best choice) / 16 slices	42,50.-
Salmon Tataki	25,80.-
Bonito	25,80.-
Tuna Tataki	25,80.-
Seasonal Ceviche	24,80.-
Yellow Tail Ceviche	25,80.-
Mullet with its roe	25,80.-
Tuna Tartar / Salmon Tartar	25,80.-
Yellow Tail Timbal	27,50.-
Baerii Caviar Tartar	58,00.-

Nigiri Sushi / 2 pieces / availability subject to market

Salmon, Mackerel, Sea Bream, Tobiko or Eel	10,80.-
Tuna, Sea Bass, Scallop, Ikura, Negitoro	10,80.-
Crab, Yellow Tail Aojiso or Truffle, Salmon Tartar or Hotategai	10,80.-
Enso (Bluefin Tuna and foie), Toro or Ikura Salmon	11,80.-
Red Shrimp (1 piece)	16,50.-
Ebi Umami (Red Shrimp - Tiger Prawn - Scarlet Prawn)	39,95.-
Wagyu Beef, Urchin Roe (availability subject to market)	18,80.-
Salmon Moriawase (Salmon Sashimi and Sushi)	39,80.-
Tuna Moriawase (Tuna Sashimi and Sushi)	42,50.-

Maki Sushi

Avocado or Cucumber. 6 pieces	9,50.-
Tuna, Crab Meat, Salmon or Prawn. 6 pieces	10,80.-
Temaki	17,80.-
Vegetable Futomaki: lettuce, avocado, cucumber. 12 pieces	21,80.-
Futomaki Asparragus: avocado, salmon. 12 pieces	21,80.-
Soft Shell Crab. 6 pieces	25,50.-
Eel Futomaki: avocado, cucumber. 12 pieces	25,50.-
Salmon Futomaki: Ikura, salmon, prawn, crab, avocado. 12 p.	26,50.-
Tempurized Futomaki: Crab, salmon, cheese cream. 12 pieces	27,80.-

Uramaki Sushi / 8 pieces

Spring Onion: prawn, salmon, cheese cream	21,80.-
Tobiko: tempurized prawn, cheese cream	23,50.-
Avocado: prawn, cheese cream	23,50.-
Salmon: prawn, avocado	24,80.-
Spicy Salmon: spring onion, salmon	24,80.-
Spicy Tuna: tempura, cucumber	24,80.-
Yellow Tail: onion sprouts, cucumber	24,80.-
Salmon Tartar: avocado, tobiko	24,80.-
Ebi: breaded prawn, salmon, avocado	24,80.-
California: crab, avocado, cucumber	24,80.-
Rainbow: crab, tobiko, tuna, salmon, avocado, yellow tail	25,80.-
Unagui: eel, cheese cream, cucumber, salmon	25,80.-
Enso: Bluefin Tuna, foie, prawn, avocado	26,80.-

Hot Dishes

	Miso Soup	7,80.-
	Suimono Soup	8,80.-
	Ginger Soup	11,50.-
	Gyozas (2 pcs) Meat - Shrimp and Ginger - Vegetables	7,80.-
	Gyozas (2 pcs) Tuna - Wagyu	8,20.-
	Wagyu Pie	8,80.-
K	Kamado Oyster	9,50.-
	Korokke Shitake (prawn and mushroom croquette)	10,80.-
	Kisetsu Korokke (wild fish croquette)	12,50.-
K	Yakitori (free range chicken stick with Teriyaki sauce)	12,80.-
K	Salmon and Truffle Bao Bread	11,80.-
K	Octopus Bao Bread	12,80.-
K	Soft Shell Crab Bao Bread	12,80.-
K	Wagyu Bao Bread	12,80.-
	Goma Wakame Salad	12,80.-
	Shitake Salad	15,80.-
K	Tuna Salad	19,80.-
	Crab Salad	21,80.-
	Ika Furai (japanese style breaded squid)	15,20.-
K	Fresh Mullet Roe	16,50.-
K	Enso Scallop	19,80.-
	Soft Shell Crab	22,80.-
	Tempura Moriawase (prawns and vegetables)	24,80.-
	Prawn Tempura	24,80.-
K	Salmon Teriyaki	25,50.-
	Tuna Tartar Teriyaki	25,50.-
K	Ginger Tuna Tataki	27,80.-
K	Gindara (Black Cod)	32,80.-
K	Ginger Pluma Ibérica Stir Fry	24,80.-
K	Beef Sirloin Tataki	28,50.-
K	Wagyu Beef Tataki	79,00.-
K	Wagyu Rib	129,00.-

COOKED IN JAPANESE WOOD OVEN **“KAMADO”** K

LUNCH SET MENU from Monday to Friday (public holidays not included): 34,50.- euros*

SET MENU: 59,50.- euros*

***Drinks not included**

V.A.T. Included.
All the fish has been frozen in conformity with the Royal Decree 1021/2022 Art. 8.
Information on allergens available.

Postres / Dessert

Torrija de Matcha	8,80.-
Crêpe del cielo	8,80.-
Tartita de Avellana y Chocolate	8,80.-
Bizcocho de Chocolate con Crema de Cacahuete	8,80.-
Delicia de Merengue y Nata	8,80.-
Tarta de Queso Idiazábal	9,95.-
Sorbetes y Helados	5,80.-
Trufa de Matcha	2,80.-
Trufa Chocolate Wasabi	2,80.-
Trufa Chocolate Sake	2,80.-
Trufa Chocolate Blanco Yuzu	2,80.-

Vinos Dulces / Sweet wines

Alicante: Casta Diva Cosecha Miel	5,80.-
Jerez: Casa del Inca PX	5,80.-
Oporto: Niepoort LBV	5,80.-

enso sushi
THE
BEST
SUSHI
EXPERIENCE