



IMPERIAL
ALTA COCINA JAPONESA
高級日本料理

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER: CEREALES CON GLUTEN, HUEVO, LECHE O LACTOSA, CACAHUETES, FRUTOS DE CÁSCARA, SÉSAMO, PESCADO, MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, APIO Y DERIVADOS, SOJA Y DERIVADOS, MOSTAZA, ALTRAMUCES Y/O DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS. SI TIENE ALGUNA ALERGI A RELACIONADA CON ESTOS U OTROS ALÉRGENOS, POR FAVOR SOLICITE INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

	ENTRANTES	EUROS
E414	CHAWANMUSHI CREMA DE HUEVO AL VAPOR CON HONGOS, SALSA TRUFADA Y TRUFA FRESCA DE TEMPORADA	11.99
E415	TORTA DE CEBOLLINO A LA PLANCHA SASHIMI, JAPALEÑO, RUCULA, COULIS DE TOMATE CONFITADO Y CHALOTA	12.76
E416	AGEDASHI TOFU FRITO 日式高汤浸炸豆腐(鲣鱼屑,姜茸,萝卜茸,青葱花) TOFU CON CALDO DASHI Y LÁMINAS DE BONITO, NABO BLANCO, JENGIBRE Y CEBOLLINO	8.58
E418	EBI SALADA 酥玉米大虾配黑油醋大叶沙拉 FRITURA DE LANGOSTINOS CRUJIENTES (4 PIEZAS) CON ENSALADA	19.58
E420	TORTAS DE LANGOSTINOS FRITAS (2 UDS.) 香葱虾饼	8.69
E421	GAMBAS DE HUELVA A LA PLANCHA (6 PIEZAS) 煎小甜虾	15.18
E423	PULPO CRUJIENTE CON CEBOLLINO, CHALOTA, BROTES Y HUEVAS DE TRUCHA EN VINAGRETA CITRICA	15.29
E424	TATAKI DE ATÚN (CALIDAD EXTRA) CON MANGO, BROTES, TOMATE CONFITADO Y CHALOTA EN SALSA PONZU	17.49
E428	TATAKI DE WAGYU WAGYU A4, PONZU TRUFADA, LAMINAS DE AJOS FRITOS Y HUEVO DE CODORNIZ	19.25

ENSALADAS

NUESTRAS ENSALADAS EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA "KORONEIKI"
特级希腊风味纯橄榄油在各式沙拉中的料理

E402	DE TIRILLAS DE ALGAS WAKAME MACERADAS, TOMATES Y MASAGO (HUEVAS DE CAPELAN)	9.24
E403	DE ALGAS WAKAME TOMATES Y PEPINO MARINADO	9.24
E405	DE TOMATE DE NAVARRA CHALOTA, CRUJIENTES ALBAHACA, MACERADO EN ALIÑO DE JENGIBRE Y ALMENDRAS	10.89
E406	DE LA CASA DE TOMATE, AGUACATE, SALMON, LANGOSTINO, MAIZ, ESPARRAGO TRIGUERO, HUEVO POCHADO, NUECES Y ALIÑO CITRICO JAPONES	16.50
E408	DE VIEIRAS Y FOIE CON ENSALADA, ERYNGII, AGUACATE, TOMATE Y BROTES	16.50
E409	DE MARISCO 芝麻海藻丝川烫墨鱼丝 GAMBA DULCE, PULPO, ALMEJAS, OSTRAS Y TIRILLAS DE ALGA WAKAME	13.86

TARTARES

TODOS NUESTROS TARTARES SE MACERAN AL MOMENTO

T400	DE ATÚN SOBRE AGUACATE (CALIDAD EXTRA) ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, CEBOLLETA, YEMA DE HUEVO ECOLÓGICO Y PONZU	21.78
T401	DE VENTRESCA DE ATÚN (CALIDAD EXTRA) MACERADA, CHALOTA, EMULSION DE TRUFA Y TRUFA FRESCA DE TEMPORADA	32.45
T403	DE SALMÓN 日式沙拉普牛油果海藻三文鱼籽 MAYONESA JAPONESA, ENELDO, AGUACATE, ALGAS Y HUEVAS DE SALMÓN	17.05
T404	DE ATÚN PICANTE (CALIDAD EXTRA) ACEITE DE SÉSAMO, SALSA PICANTE Y CEBOLLINO	21.78
T410	DE CARABINERO AGUA DE TOMATE, YUZU Y HUEVAS DE TRUCHA	21.89

TEMPURAS

EMPLEAMOS 100% ACEITE DE OLIVA VIRGEN EN LA REALIZACIÓN DE NUESTRAS TEMPURAS

713	TEMPURA VARIADA DE MARISCO CANGREJO DE CONCHA BLANDA, LANGOSTINO, COCOCHAS DE MERLUZA, OSTRAS	27.39
716	TEMPURA DE LANGOSTINOS TIGRE (6 PIEZAS)	26.18
717	TEMPURA DE LANGOSTINOS (3 PIEZAS) Y VERDURAS	20.46
718	TEMPURA DE LANGOSTINOS GIGANTES TROCEADOS Y TEMPURIZADOS, BAÑADOS EN UNA CREMOSA SALSA PICANTE	25.85
720	TEMPURA DE CANGREJOS DE CONCHA BLANDA	15.07
721	TEMPURA DE VERDURAS	12.10

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

SASHIMI VARIADO 刺身

EUROS

PESCADOS O MARISCOS CRUDOS SIN ARROZ

S451	OSTRA - KAKI ELECCIÓN DEL CHEF	4.18
S420	SASHIMI 2 CLASES - 10 CORTES DE ATÚN Y SALMÓN 两类刺身十片薄切	17.49
S421	SASHIMI 3 CLASES - 12 CORTES DE ATÚN, PEZ LIMÓN Y SALMÓN 综合三类刺身十二片	18.59
S422	SASHIMI 5 CLASES - 15 CORTES DE ATÚN, PEZ LIMÓN, SALMÓN, VIEIRA Y GAMBA DULCE	22.00
S400	ATÚN - MAGURO, 10 CORTES (CALIDAD EXTRA)	20.35
S401	VENTRESCA DE ATÚN - OTORO, 10 CORTES (CALIDAD EXTRA)	25.19
S402	PEZ LIMÓN - HIRAMASA/HAMACHI, 10 CORTES	16.39
S403	SALMÓN - SHAKE, 10 CORTES	12.98

SUSHI A LA CARTA 寿司

2 PIEZAS POR ORDEN - PESCADO CRUDO O COCIDO SOBRE ARROZ

NIGIRI TEMPLADO 火炙握寿司

F401	VENTRESCA DE ATÚN - MAGURO OTORO (CALIDAD EXTRA)	9.90
F402	VENTRESCA DE PEZ LIMÓN - HIRAMASA/HAMACHI	8.58
F404	VENTRESCA DE SALMÓN - SHAKE OTORO	8.10
N409	ANGUILA ASADA - UNAGI CON SALSA DE ANGUILA	9.68
N411	LANGOSTINO COCIDO - EBI	6.82
N412	PULPO COCIDO - TAKO	8.47
F410	GAMBAS DE HUELVA - AMAEBI (2 UDS. POR PIEZA)	10.67
F415	VIEIRA - HOTATE	9.46
F421	SOLOMILLO DE VACA - GYU CON QUESO CREMA, SÉSAMO Y PATATA CRUJIENTE	7.59
N422	HUEVO FRITO DE CODORNIZ - CON PATÉ DE TRUFA	6.49
N423	FOIE A LA PLANCHA	9.68

NIGIRI 握寿司

N424	NIGIRI VARIADO 6 PIEZAS (SIN PESCADO CRUDO) 综合六类熟握寿司 ANGUILA, LANGOSTINO, FOIE, PULPO, SOLOMILLO Y HUEVO DE CODORNIZ CON PATÉ DE TRUFA	21.89
N425	NIGIRI VARIADO 10 PIEZAS 综合十类握寿司 ATÚN, SALMÓN, PEZ LIMÓN, VENTRESCA DE SALMÓN Y VENTRESCA DE ATÚN SOPLETEADA CON PATE DE TRUFA, GAMBA DULCE, OSTRA, PULPO, VIEIRA Y ANGUILA	43.67
N400	ATÚN - MAGURO (CALIDAD EXTRA)	8.91
N401	VENTRESCA DE ATÚN - MAGURO OTORO (CALIDAD EXTRA)	9.90
N402	PEZ LIMON - HIRAMASA/HAMACHI	7.70
N403	SALMÓN - SHAKE	7.37

MAKIS ESPECIALES

ROLLO DE ALGA Y ARROZ CON COBERTURAS (6 PIEZAS)

G400	ATÚN Y SALMON PICANTE (CALIDAD EXTRA)	15.40
G401	VENTRESCA DE ATÚN SOPLETEADA, IKURA Y TRUFA DE TEMPORADA	21.45
G402	PEZ LIMÓN, PEPINO, MASAGO Y PONZU	15.40
G403	SALMÓN, HUEVO ESCALFADO Y CRUJIENTES DE PATATA	15.40
G404	HONGOS, FOIE, Y TRUFA FRESCA DE TEMPORADA	18.70

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

MAKI SUSHI 细卷

EUROS

6 PIEZAS POR RACIÓN (ROLLO DE ALGA CON ARROZ Y...)

R400	ATÚN - MAGURO (CALIDAD EXTRA) 吞拿鱼卷	8.69
R402	PEZ LIMÓN - HAMACHI Y PONZU	7.92
R403	SALMÓN - SHAKE 三文鱼卷	7.59
R409	ANGUILA - UNAGI 鳗鱼卷	9.68
R411	LANGOSTINO EN TEMPURA 天妇罗明虾卷	9.79
R419	PEPINO - KAPPAMAKI 青瓜芝麻卷	6.93
R420	AGUACATE - ABOKADO 牛油果卷	7.37
R431	QUESO Y AGUACATE 牛油果奶酪卷	7.59
R433	CRUJIENTE - MAKI CRUJIENTE TEMPLADO DE QUESO, AGUACATE E IKURA	8.47
R434	FOIE (8 PIEZAS) - MAKI MEDIANO TEMPURIZADO DE FOIE, ANGUILA Y AGUACATE CON COBERTURA DE FOIE 鳗鱼鹅肝鳄梨配细香葱	19.25

URAMAKI 创意反卷

8 PIEZAS POR RACIÓN (MAKI DE ARROZ INVERTIDO)

U400	ATÚN PICANTE (CALIDAD EXTRA) 辣味吞拿鱼反卷 ATÚN Y AGUACATE CON COBERTURA DE ATÚN PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	18.59
U403	SALMÓN PICANTE 辣味三文鱼反卷 SALMÓN Y AGUACATE CON COBERTURA DE SALMÓN PICANTE Y CRUJIENTE DE TEMPURA	17.05
U404	MANGO (LIGERAMENTE PICANTE) 微辣芒果奶酪三文鱼反卷 SALMÓN Y QUESO CON COBERTURA DE MANGO	16.39
U418	CALIFORNIA 加州反卷 LANGOSTINO COCIDO, AGUACATE, LECHUGA, ANGUILA ASADA Y MAYONESA CON COBERTURA DE MASAGO Y SÉSAMO	15.40
U423	CANGREJO CONCHA BLANDA EN TEMPURA, LANGOSTINO COCIDO, MAYONESA, LECHUGA Y AGUACATE CON COBERTURA DE AO NORI	18.15
U424	DE LA CASA 本家反卷 TARTAR DE SALMÓN Y ATÚN EN MAYONESA ESPECIAL DE LA CASA CON CRUJIENTE DE TEMPURA Y COBERTURA DE PEZ LIMÓN	18.48
U425	CANGREJO PICANTE (LIGERAMENTE PICANTE) 微辣蟹肉芦笋反卷 CARNE DE CANGREJO, CRUJIENTE DE TEMPURA, MAYONESA ESPECIAL Y ESPÁRRAGO TRIGUERO	18.59
U426	DRAGÓN (10 PIEZAS) 龙眼天妇罗明虾反卷 LANGOSTINO Y ESPÁRRAGO TRIGUERO EN TEMPURA CON COBERTURA DE AGUACATE	21.78

COMBINACIONES SUSHI Y SASHIMI 综合寿司

C412	SUSHI VARIADO 12 PIEZAS 4 PIEZAS DE NIGIRI (ATUN, SALMÓN, PEZ LIMÓN Y VENTRESCA DE ATÚN SOPLETEADO CON PATÉ DE TRUFA), 4 PIEZAS DE URAMAKI CALIFORNIA Y 4 PIEZAS DE MAKI DE SALMÓN	23.87
C422	SUSHI VARIADO 22 PIEZAS 8 PIEZAS DE NIGIRI (ATÚN, SALMÓN, PEZ LIMÓN, Y VENTRESCA DE ATÚN SOPLETEADO CON PATÉ DE TRUFA), 6 PIEZAS DE MAKI DE PEZ LIMÓN Y 8 PIEZAS DE URAMAKI CALIFORNIA	48.95
C440	COMBINACIÓN SUSHI Y SASHIMI 40 PIEZAS (PARA 4 PERSONAS) 12 CORTES DE SASHIMI (ATÚN, SALMÓN Y PEZ LIMÓN), 10 PIEZAS DE NIGIRI (ATÚN, SALMÓN, PEZ LIMÓN, VENTRESCA DE ATÚN SOPLETEADO CON PATE DE TRUFA, FOIE A LA PLANCHA, PULPO COCIDO, ANGUILA, LANGOSTINO COCIDO, HUEVO FRITO DE CODORNIZ Y PATÉ DE TRUFA Y SOLOMILLO DE VACA SOPLETEADO), 8 PIEZAS DE MAKI DE SALMÓN Y 10 PIEZAS DE URAMAKI DE DRAGÓN	76.78

CHIRASHI, POKE Y DONBURI 散寿司

INGREDIENTES CRUDOS O COCINADOS SOBRE UN BOL DE ARROZ DE SUSHI

C401	CHIRASHI SURTIDO ATÚN (CALIDAD EXTRA), SALMÓN, PEZ LIMÓN, PULPO, LANGOSTINO COCIDO, AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN	22.00
C402	CHIRASHI MARINADO 各式鱼块、酪梨、三文鱼籽小葱 PESCADOS VARIADOS MARINADOS CON AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN	18.92
C403	POKE DE SALMON, WAKAME, AGUACATE Y MASAGO (ALIÑO DE YUZU)	17.82
C404	POKE DE ATUN, WAKAME, PEPINO Y CEBOLLA CRUJIENTE (ALIÑO DE SOJA Y SESAMO)	18.92
C405	DONBURI DE HONGOS, HUEVO ESCALFADO Y TRUFA DE TEMPORADA	17.82
C406	DONBURI DE WAGYU, HUEVO ESCALFADO Y HONGOS	22.55

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

	SOPAS	EUROS
701	SOPA DE MISO BLANCO CON SALMÓN BASE DE SOJA FERMETADA CON SALMÓN, TOFU, WAKAME Y CEBOLLETA	8.25
702	SOPA DE MISO BLANCO CON WAKAME 海藻豆腐小葱味噌汤 BASE DE SOJA FERMETADA CON WAKAME, TOFU Y CEBOLLETA	6.60
703	SOPA DE MISO BLANCO CON ALMEJAS FINAS 蛤蜊玉菇白味噌汤 (中碗) BASE DE SOJA FERMENTADA CON ALMEJAS, WAKAME Y SETAS	9.35

RAMEN

EL RAMEN FUE LLEVADO DE CHINA A JAPÓN. ALLÍ SE CONVIRTIÓ EN UN PLATO NACIONAL JAPONÉS Y ACTUALMENTE ESTÁ EN SU MEJOR ÉPOCA, POPULARIZADO GRACIAS A LA INTERNACIONALIZACIÓN.

LO IDEAL ES COMER EL PLATO DE RAMEN RECIÉN HECHO Y MUY CALIENTE PARA EVITAR QUE LOS FIDEOS ABSORBAN MUCHO CALDO Y SE ESTROPEEN. SE EMPIEZA PROBANDO EL CALDO Y LUEGO LOS DIFERENTES INGREDIENTES, ALTERNÁNDOLOS DE NUEVO CON EL CALDO, CON EL FIN DE CAMBIAR SABORES Y DEGUSTAR DISTINTAS TEXTURAS. SORBER MIENTRAS SE ASPIRA EL FIDEO CONSIGUE QUE SE ENFRÍE PARA NO QUEMAR LA BOCA Y, AL MISMO TIEMPO, AMPLIFICA EL SABOR CON EL APORTE DE OXÍGENO.

707	MISO RAMEN 味噌肉汤拉面 FIDEOS RAMEN, CHASHU, HUEVO POCHADO, NARUTO, BAMBÚ, Y SETAS MU'ER CON CALDO Y SALSA DE MISO	14.08
708	SHOYU RAMEN 酱油鸡汤拉面 FIDEOS RAMEN, CHASHU, HUEVO POCHADO, NARUTO, BAMBÚ Y MAÍZ CON CALDO Y SALSA DE SOJA	14.08
709	DAN DAN MEN 担担肉汤拉面 FIDEOS RAMEN, TERNERA, HUEVO POCHADO, BAMBÚ Y VERDURAS CON CALDO Y SALSA DE SÉSAMO	14.08

RECOMENDACIÓN MARIDAJE SUSHI: SAKE O VINO BLANCO SECO.

SEGÚN LA LEGISLACIÓN EUROPEA Y ESPAÑOLA, CONGELAMOS TODO NUESTRO PESCADO A UNA TEMPERATURA INFERIOR A -20°C DURANTE UN PERIODO DE AL MENOS 48 HORAS.

TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA

	PESCADOS Y MARISCOS	EUROS
725	BOGAVANTE 板煎龍蝦 580-650 GRS DE BOGAVANTE VIVO A LA PLANCHA	35.20
726	LANGOSTINO GIGANTE 板煎味噌汁大明蝦 160 - 180 GRS DE LANGOSTINO A LA PLANCHA	21.45
727	CARABINERO GIGANTE A LA PLANCHA CON VIEIRAS ACOMPAÑADO DE ARROZ CALDOSO DE MARISCO Y HONGOS	25.30
728	VIEIRAS FLAMBEADAS CON COÑAC RÉMY MARTIN VSOP 人头馬燒板煎扇貝 5 VIEIRAS FLAMBEADAS CON SALSA DE LA CASA	22.00
729	SEPIA LIMPIA SELECCIONADA 板煎鮮墨魚 220 GRS DE SEPIA A LA PLANCHA ACOMPAÑADA DE SALSA BLANCA JAPONESA	18.48
756	VENTRESCA DE ATÚN TEMPLADA CON VELO DE TOCINO IBÉRICO, TOMATE CONFITADO, YUZU Y HUEVO DE CODORNIZ TIBIO	23.43
757	SALMÓN TERIYAKI 120 GRS SALMÓN LIMPIO Y SELECCIONADO A LA PLANCHA CON SALSA TERIYAKI	17.27
758	PULPO CON PURÉ DE RAIZ DE APIO, APIO MACERADO, HUEVAS DE SALMÓN Y CRUJIENTES	18.15
759	ANGUILA ASADA Y FOIE EN SALSA DE ANGUILA ACOMPAÑADA DE SETAS Y SALSA DE LYCHEE	18.48

CARNES

734	WAGYU A4 (BMS 8-9) 140-160 GRS DE WAGYU A4 A LA PLANCHA ACOMPAÑADO DE ENSALADA NAMASU	36.52
735	LOMO ALTO DE VACA 210-230 GRS DE LOMO ALTO DE VACA A LA PLANCHA	15.95
736	SOLOMILLO 200 GRS DE SOLOMILLO LIMPIO SELECCIONADO	20.68
737	ROLLITOS DE VACA CON FOIE (4 PIEZAS) FOIE, CEBOLLETA Y HONGOS CON QUESO ENVUELTOS EN UNA LÁMINA DE LOMO ALTO DE VACA	15.29
739	POLLO DE CASERÍO TERIYAKI CON SETAS ERYNGII 220 GRS DE POLLO DE CASERÍO CON SALSA TERIYAKI	11.00
740	FOIE TERIYAKI 100 GRS DE FOIE CON SETAS Y MANGO EN SALSA TERIYAKI	13.75
742	PATO TERIYAKI 180-200 GRS DE PATO CON SALSA TERIYAKI	15.29

ARROCES Y FIDEOS

730	SOLOMILLO Y FOIE SOBRE FIDEOS UDON 板煎牛柳鵝肝烏冬面 160 GRS DE SOLOMILLO LIMPIO SELECCIONADO Y 70 GRS DE FOIE	29.30
733	OKONOMIYAKI DEL MAR O DE LA TIERRA 大阪培根雜菜燒餅 TORTITA JAPONESA CON VERDURAS, POLLO Y BACON O PULPO Y LANGOSTINO	16.30
745	ARROZ CON SOLOMILLO Y FOIE 鵝肝牛柳青芦笋粒炒飯 SOLOMILLO DE VACA (50 GRS), FOIE CORTE (60 GRS) Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS	17.93
746	ARROZ CON HONGOS, TRUFA FRESCA DE TEMPORADA Y VERDURAS	15.95
747	ARROZ A LA PLANCHA 牛排粒青菜炒飯 CON TIRILLAS DE LOMO ALTO DE VACA, VERDURAS Y SALSA DE SOJA	13.09
748	FIDEOS UDON CON SALSA DE MISO 味噌烏冬面牛柳絲 TALLARINES UDON CON TIRILLAS DE SOLOMILLO Y SALSA DE MISO	15.29
749	FIDEOS CON LOMO ALTO DE VACA 燒汁牛排炒面 210-230 GRS DE LOMO ALTO DE VACA A LA PLANCHA CON FIDEOS	18.37
750	CIGALA CON FIDEOS UDON 烏冬面煎長臂蝦 250 GRS DE CIGALA CON FIDEOS UDON	26.18
743	VERDURAS SELECCIÓN DE VERDURAS A LA PLANCHA	12.10

