



kamura_sushi

a manos del chef Nakamura San

entrantes+calientes

edamame	3,75€
sopa miso - miso soup	4,10€
rollitos gamba&mango - prawn&mango rolls	5,10€
rollitos vegetales- veggie rolls	4,50€
wakame (extra pepino/cucumber +1,00€)	4,85€
berenjena miso- eggplant miso	4,10€
agedashi tofu	5,90€
karaage	6,50€
karaage atún	7,80€
arroz	2,10€

sashimi (5 pcs)

maguro /atún/tuna	12,50€
sake /salmón/salmon	11,00€
suzuki /lubina/seabass	9,50€
tai /dorada/sea bream	9,50€
unagi /anguila/eel	12,00€
hiramasa /pez limón/yellowtail	12,00€
ibodai /pez mantequilla/butterfish	10,00€
toro /ventresca/fatty tuna	16,00€

nigiri (2 pcs)

maguro /atún/tuna	6,90€
sake /salmón/salmon	6,00€
suzuki /lubina/seabass	4,80€
tai /dorada/sea bream	5,00€
unagi /anguila/eel	6,90€
hiramasa /pez limón/yellowtail	6,80€
ibodai /pez mantequilla/butterfish	6,00€
toro /ventresca/fatty tuna	8,20€
ebi /langostino/prawn	4,00€

corte fino de pescado **~usuzukuri**

nakamura	16,90€
hiramasa	15,90€
dorada	14,20€

bandejas sushi~sets

takara 6 pcs sashimi + 6 pcs nigiri	13,95€
sakura 8 pcs nigiri + 6 pcs hosomaki	16,95€
kiku 6 pcs sashimi +6 pcs nigiri +6 pcs hosomaki	18,00€
maki 12pcs hosomaki + 8 pcs uramaki	19,50€

hosomaki (6 pcs)

maguro /atún/tuna	9,00€
sake /salmón/salmon	5,60€
pepino o aguacate/ cucumber or avocado	3,90€
ebi /langostino/prawn	5,10€
unagi /anguila/eel	7,50€
hiramasa /pez limón/yellowtail	7,00€
ibodai /pez mantequilla/butterfish	5,50€
toro /ventresca/fatty tuna	9,90€

uramaki (8 pcs)

maguro /atún/tuna	11,50€
sake /salmón/salmon	7,80€
ebi tempura	7,50€
veggie tempura	5,90€
mascarpone roll	7,80€
spicy tuna	12,50€
unagi	12,50€
kamura roll	13,20€
extra aguacate/pepino	+1,00€

bebidas

agua/water	2,20€	lata té sencha/cold sencha	3,00€
refrescos/soft drinks	2,20€	sake	7,00€
agua con gas/sparkling water	2,50€	copa vino/cup of wine	3,50€
ramune (soda japonesa)	3,00€	botella vino/wine bottle (verdejo/rioja)	14,00€
cerveza japonesa/japanese beer	3,00€		
cerveza nacional/spanish beer	2,20€		
tetera sencha/sencha teapot	3,00€		

GUÍA DE SUSHI



HOSOMAKI



NIGIRI



FUTOMAKI



SASHIMI



URAMAKI



GUNEAN MAKI



TEMAKI



SOYA / GARI / WASABI

Aquí hacemos el temaki de forma tradicional:

Recto como un burrito para que siempre muerdas la misma cantidad.

Recuerde que en Kamura Sushi-Bar dispone de información en materia de Alergias e Intolerancias alimentarias. Solicítela a nuestro personal y en caso de padecer alguna de ellas, recuerde que en la elaboración de nuestros platos puede haber trazas de alérgenos cruzadas, por lo que rogamos, nos lo indique con antelación suficiente, para informarle y realizar una preparación evitando la presencia de alérgenos.

(Reglamento UE 1169/2011)

CONSEJOS:

- No olvides mirar las pizarras
- Si no sabes comer con palillos puedes: pedir cubiertos, pedir ayuda para los palillos o comer con las manos ¡está bien visto en la cultura japonesa!
- Si no sabes qué pedir: pide consejo o elige la opción Omakase (confiar en el chef).
- Recomendamos usar el jengibre como pincel para aplicar soja al sushi, ya que si lo llevamos al cuenco el arroz absorberá demasiada soja y no apreciarás igual los sabores.
- Disfruta de tu comida de la forma que más te guste, ¡por supuesto!