



NAKUMA

hacemos amor... ¡y sushi!

*En japonés, la palabra **koi** no solamente significa carpa sino también amor; por eso los japoneses representan el amor con carpas.*

Y, como somos tan amorosos, hemos utilizado la carpa koi en nuestro logo.

Sí, sí, amorosos... Sentimos amor por los animales, amor por la gastronomía, amor por el buen vino, amor por las diferentes etnias y culturas, amor por los momentos inolvidables, amor por vosotros, nuestros nakumas (ya nos iréis entendiendo).



Dos cocinas, **tradicional y moderna**, que han sabido fusionar sabores, ingredientes, colores y texturas creando una oferta gastronómica muy personal.

Empieza desde ya a dar la vuelta al mundo, degustando las propuestas que te presentamos en cada plato...

EL MUNDO DE LA OSTRA

Ostra Special Oro nº3 de Bretaña

Al natural 4€

Del día 5€

Con caviar *imperial classic* 8€



EL MUNDO NAKUMA

Platos con sello propio. Cocina de autor de nuestro chef

Éxtasis de Pato 14,5€

Gyozas de pato en tres texturas, con salsa *hoisin*, crujiente de cecina y explosión de frutos rojos

Hotate Azteca 16€

Vieiras flambeadas con una base de guacamole casero, mayonesa de lima, cebolla encurtida y un crujiente al más puro estilo mexicano

Nakunikkei 14,5€

Ceviche mixto de corvina y langostino, marinado en salsa *ponzu* con toques cítricos, aguacate, cilantro, cebolla encurtida y maíz braseado

Ikura Shiseki 15€

Tartar de salmón y aguacate marinado con salsa *ponzu*, *kizami wasabi* y huevos de ikura

Ponte Berraco 15,5€

Tacos de carrillera ibérica cocinada a baja temperatura con una *demi-glace*, cebolla encurtida, crujiente de cecina y salsa japo-mexicana



NUESTRAS GYOZAS (5U.)

Para que los no tan amantes del sushi no pasen hambre

Pollo Furikake 7,5€

Gyozas al vapor rellenas de pollo con *topping* de *furikake noritama*, sésamo y cebollino

Goma Yasai 7,5€

Gyozas al vapor rellenas de verduras con *furikake* vegetal, sésamo y cebollino

Dumpling de Sichuan 8€

Gyozas de cerdo con crujiente de panceta, salsa *sweetchili* y pimienta de Sichuan

NAKUMA URAMAKIS (8U.)

Rollos de hoja de alga nori recubiertos de arroz rellenos de diferentes ingredientes

Nueva Guinea Uramaki 17€

Foie de pato micuit, coulis de frutos rojos casero y azúcar de caña caramelizado

Ebi Sake Uramaki 15,9€

Langostino cocido, crema de queso trufada, láminas de salmón, aguacate, salsa taré y cebollino

Alaska Uramaki 18,9€

Anguila, foie micuit, aguacate, crema de queso trufada, láminas de salmón flambeado y crujiente de cecina

Tokio Uramaki 15,5€

Atún cocinado a baja temperatura, con ajo, tomillo y romero, crema de queso trufada, láminas de aguacate, hilo ito togarashi y salsa teriyaki

Río Uramaki 16€

Aguacate con mayonesa de chipotle envuelto en láminas de picaña marinada en salsa chimichurri y crujiente de ibérico



NAKUMA MAKIS (8U.)

Rollitos de arroz con diferentes ingredientes envueltos en hoja de alga nori

Oslo 14,5€

Maki con tartar de salmón marinado en salsa taré, crema de queso trufada, cebolla crujiente y cebollino

Lima 14,5€

Maki con ceviche de pescado blanco, mayonesa citrica de lima, tobiko yuzu y crujiente de cecina

Tijuana 15,9€

Maki con tartar de atún bluefin marinado en salsa spicy al estilo romesco con aromas japoneses

NAKUMA NIGIRIS (2U.)

Bolitas de arroz cubiertas de diferentes pescados

Sake Nigiri 5,5€

De salmón

Maguro Nigiri 7€

De atún

Yoko Nigiri 7,5€

De anguila ahumada y flambeada con salsa teriyaki

Mizuki Nigiri 8,5€

De toro con *foie* caramelizado

Palamós Nigiri 9€

De gamba roja de Palamós

Hotate Nigiri 7,5€

De vieira flambeada con mayonesa de lima y *tobiko yuzu*

Imperial Nigiri 12€

de toro con caviar *imperial classic*



SASHIMIS

Corte de pescado fresco

Sashimi Issei 24€

Variado de sashimi de atún, salmón y toro

Sashimi Sensei 30€

Variado de sashimi de atún, salmón, toro y pez blanco





NAKUMA
hacemos amor... ¡y sushi!

Carrer de Joan Güell, 236 (Alura Beauty Wellness) Barcelona ♥ www.nakuma.es