

鳥取 への旅

MENÚ DEGUSTACIÓN TOTTORI

Ensalada de salmón macerado en soja
Salmon's salad, marinated in soybean

Sopa miso con tofu, alga y cebollino
Miso soup with tofufu, seaweed and chives

Cortes de Sashimi variado
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)

Nigiri de salmón
Salmon nigiri

Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural marinado
Sea bass nigiri with yuzu and natural wasabi

Nigiri de atún rojo
Tuna nigiri

Brocheta de pollo yakitori
yakitori chicken skewer

Tempura de verduras
Vegetable tempura

A Elegir · To choose

Tallarines yakisoba con verduras
Yakisoba noodles with vegetables

o Arroz yakimeshi con pollo
or Yakimeshi rice with chicken

Café o postre
Coffe or dessert

35
por persona | for each

Incluye una bebida: Copa de vino / Cerveza / Refresco / Agua.
Lunes - viernes laborables a mediodía.

*One drink included: Wine / Beer / Soft drink / Water.
Monday - Friday at noon.*



@sushibartottori
www.sushibartottori.com

Tottori ALICANTE
Calle de Girona, 5, 03001 Alicante | 965 439 794

六 MENÚ 6 PASES 48 por persona for each

Bebida no incluida.
Drink not included.

いち **Ensalada de salmón macerado en soja**
Salmon's salad, marinated in soybean

に **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vieira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)

Nigiri de salmón
Salmon nigiri

Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural marinado
Sea bass nigiri with yuzu and natural wasabi

さん **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce

Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete
Soft shell crab roll with peanut mayonnaise

し **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey

ご **Tempura de verduras**
Vegetable tempura

ろく **Café o postre**
Coffe or dessert

十 MENÚ 10 PASES 65 por persona for each

Bebida no incluida. Mínimo 2 personas.
Drink not included. Minimum 2 people.

いち **Gyozas de pollo con verduras**
Grilled vegetable gyoza

に **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vieira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)

さん **Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural marinado**
Sea bass nigiri with yuzu and natural wasabi

し **Temaki de toro con wasabi natural y huevas de arenque**
Tuna belly temaki with natural wasabi and herring roe

ご **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce

ろく **Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce**
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce

しち **Brochetas Teriyaki y Gyutan**
Teriyaki and Gyutan skewers

はち **Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino**
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives

きゅう **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey

じゅう **Café o postre**
Coffe or dessert

A LA CARTA · OUR MENU

TOTTORI SELECTION 鳥取セレクション

Sopa miso con tofu, alga y cebollino 7,5
Miso soup with tofufu, seaweed and chives

Edamame 7,5
Edamame

Ensalada wakame 11
Wakame salad

Gyozas de pollo con verduras 13,5
Grilled Vegetable Gyoza

Tempura de langostinos de roca con meloso de Kimchi 29,5
Rock prawn tempura with Kimchi

Tartar de atún Yu Sen Maguro 29,5
Yu Sen Maguro tuna tartare

Tartar de salmón con arroz y trufa negra 27
Salmon tartare with rice and black truffle

Usuzukuri de lubina 26,5
Sea Bass usuzukuri

Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel 28
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey

Tataki de ventresca de atún con jalapeños 32
Tuna belly tataki with jalapeños

Brochetas de pollo yakitori y gyutan 4,5/ud.
Teriyaki and Gyutan skewers

Tallarines yakisoba con verduras 14,5
Yakisoba noodles with vegetables

Arroz yakimeshi con pollo 17,5
Yakimeshi rice with chicken

SASHIMI 刺身

Sashimi de ventresca de atún 5 piezas 24,5
Tuna belly sashimi

Sashimi de salmón 9 piezas 23
Salmon sashimi

Sashimi de atún 9 piezas 26
Tuna sashimi

Sashimi de pez mantequilla con salsa de trufa 9 piezas 24,95
Butterfish sashimi with truffle sauce

Sashimi Wagyu 5A (180 gr) 9 piezas 110
Wagyu 5A sashimi (180 gr)

ROLLS 8 unidades en cada plato 巻き寿司

California roll (Aguacate, pepino y langostino cocido) 19,5
California roll (Avocado, cucumber and prawns)

Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete 22
Soft shell crab roll with peanut mayonnaise

Toro spicy roll (Ventresca de atún y mayonesa picante) 25
Tuna belly spicy roll (Tuna belly and spicy mayonnaise)

Salmón aguacate spicy 19,5
Spicy salmon avocado

Aguacate pepino roll (Vegetariano) 15
Avocado cucumber roll (Vegetarian)

Dancing roll anguila (Anguila y aguacate con salsa de soja dulce) 22
Dancing roll eel (Eel and avocado with sweet soy sauce)

Tottori roll Tonkatsu (Solomillo con salsa de tonkatsu) 22
Tottori Tonkatsu roll (Sirloin veal with tonkatsu sauce)

NIGIRI & GUNKAN 2 unidades en cada plato 握り軍艦

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa 9
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce

Nigiri de foie 14
Foie nigiri

Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural 13
Tuna belly gunkan with natural wasabi

Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce (30 gr) 22
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce (30 gr)

Nigiri de salmón 10
Salmon nigiri

Nigiri de atún rojo 12
Red tuna nigiri

Nigiri de anguila 14
Ell nigiri

Nigiri de lubina 12,5
Sea bass nigiri

Nigiri de toro 15
Tuna belly nigiri