

SUSHI BAR
TOTTORI

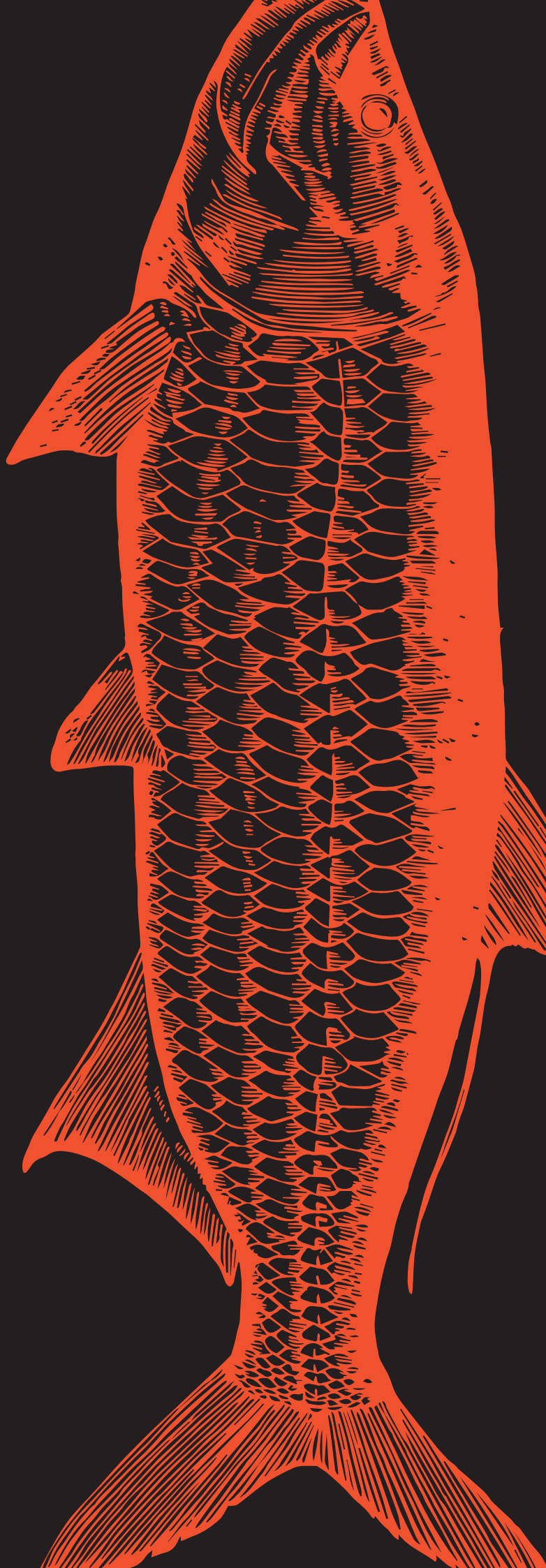
鳥
取

CARTA
MENU

MICHELIN
2023

MICHELIN
2024

@sushibartottori
www.sushibartottori.com



鳥取
への
旅

MENÚ
EXPERIENCIA
TOTTORI

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

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

Ostras francesas con salsa ponzu
French oyster with ponzu sauce

Usuzukuri de lubina con salsa ponzu
Sea bass usuzukuri with ponzu sauce

Iriko, pepino de mar a la robata
Iriko (Sea cucumber) robata

Nigiri de portobelo con foie caramelizado
Portobello nigiri with caramelized foie

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

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

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

Brochetas Teriyaki y Gyutan
Teriyaki and Gyutan skewers

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

Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel
o
Dados de solomillo de ternera con teriyaki y sésamo con tempura de verduras
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
or
Sirloin veal with teriyaki and sesame seeds and vegetable tempura

Postre, café o té
Dessert, coffee o tea

85
por persona | for each

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

十品
コース

MENÚ
10 PASES

65
por persona | for each

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

- いち

Sopa miso con tofu, alga y cebollino

Miso soup with toufu, seaweed and chives
- に

Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)

Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)
- さん

Nigiri de portobelo con foie caramelizado

Portobello nigiri with caramelized foie
- 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 o
Dados de solomillo de ternera con teriyaki y sésamo con tempura de verduras

Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey or
Sirloin veal with teriyaki and sesame seeds and vegetable tempura
- じゅう

Postre, café o té

Dessert, coffee o tea

日本
の炉端

ROBATA
JAPONESA

Ala de pollo teriyaki con su piel churruscada Crispy teriyaki chicken wing	15
Salmón braseado con yuzu y miso Braised salmon with yuzu and miso	19
Vieira braseada Braised scallop	19
Picaña de vaca madurada con salsa Beef picanha with sauce	24
Teriyaki de Gyutan Teriyaki beef tongue	24
Carabinero 1 ud. Scarlet prawn	24
Atún de almadraba Almadraba tuna	26
Ventresca de atún Tuna Belly	30

鳥取
セレクト
ション

TOTTORI
SELECTION

Brochetas de pollo yakitori y gyutan Teriyaki and Gyutan skewers	4,5/ud.
Sopa miso con tofu, alga y cebollino Miso soup with toufu, seaweed and chives	7,5
Edamame Edamame	7,5
Cogollo de lechuga con atún picante, huevo frito y chanquete Lettuce with spicy tuna, fried egg, and transparent goby	9 / ud.
Ensalada wakame Wakame salad	11
Erizo con tartar de atun rojo y yema de huevo de codorniz 1 ud. Sea urchin with red tuna tartar and quail egg yolk	12 Por temporada, de enero a mayo Available from January to February
Queso cremoso con huevas de erizo, yema de huevo marinada y trufa negra Creamy cheese with sea urchin roe, marinated egg yolk, and black truffle	12,5 / ud.
Gyozas de pollo con verduras Grilled vegetable Gyoza	13,5
Tallarines yakisoba con verduras Yakisoba noodles with vegetables	14,5

鳥取
セレクト
ション

TOTTORI
SELECTION

Arroz yakimeshi con pollo Yakimeshi rice with chicken	17,5
Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey	22
Presa ibérica marinada acompañada con pepino encurtido y hierbas Marinated Iberian pork shoulder accompanied by pickled cucumber & herbs	25
Usuzukuri de lubina Sea Bass usuzukuri	26,5
Tartar de salmón con arroz y trufa negra Salmon tartare with rice and black truffle	27
Tempura de langostinos de roca con meloso de Kimchi Rock prawn tempura with Kimchi	29,5
Tartar de atún Yu Sen Maguro Yu Sen Maguro tuna tartare	29,5
Tataki de ventresca de atún con jalapeños Tuna belly tataki with jalapeños	32
Costilla de vaca cocinada a baja temperatura con salsa teriyaki Beef rib cooked at low temperature with teriyaki sauce	38
Sashimi de salmónete curado en kombu y emplinado sobre su propia espina Sashimi of red mullet in kombu and plated on its own spine	40
Extra de caviar 15€ Extra caviar 15€	

刺身

SASHIMI

Sashimi de ventresca de atún 5 piezas Tuna belly sashimi	24,5
Sashimi de salmón 9 piezas Salmon sashimi	23
Sashimi de atún 9 piezas Tuna sashimi	26
Sashimi de pez mantequilla con salsa de trufa 9 piezas Butterfish sashimi with truffle sauce	24,95
Sashimi Wagyu 5A (180 gr) 9 piezas Wagyu 5A sashimi (180 gr)	110

握り
軍艦

NIGIRI
& GUNKAN
*2 unidades
en cada plato*

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce	9
Nigiri de salmón Salmon nigiri	10
Nigiri de portobelo con foie caramelizado Portobello nigiri with caramelized foie	12
Nigiri de atún rojo Red tuna nigiri	12,5
Nigiri de salmón flambeado con lima y kimchi Flambeed salmon nigiri with lime and kimchi	12,5
Nigiri de lubina Sea bass nigiri	12,5
Nigiri de calamar flambeado con salsa teriyaki Flambéed squid nigiri with teriyaki sauce	13
Nigiri de foie Foie nigiri	14
Nigiri de atún con panceta ibérica sopleteada Tuna nigiri with seared Iberian pancetta	14
Nigiri de steak tartar: Carne de solomillo de vaca con bola crujiente de arroz Beef tenderloin with crispy rice ball	14
Nigiri de anguila Ell nigiri	14
Nigiri de picaña Picanha nigiri	15
Nigiri de hamburguesa de atún con mayonesa cítrica de yuzu Tuna burger nigiri with yuzu citrus mayonnaise	15
Nigiri de toro Tuna belly nigiri	15
Nigiri de gamba roja: Cuerpo crudo y cabeza cocinada a la parrilla Red prawn nigiri: Fresh raw prawn body and grilled head	16
Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce (30 gr) Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce (30 gr)	22
Gunkan de tobiko Tobiko gunkan	8,5
Gunkan de ikura Ikua gunkan	8,5
Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural Tuna belly gunkan with natural wasabi	13

巻き
寿司

ROLLS
*8 unidades
en cada plato*

Aguacate pepino roll (Vegetariano) Avocado cucumber roll (Vegetarian)	15
California roll (Aguacate, pepino y langostino cocido) California roll (Avocado, cucumber and prawns)	19,5
Salmón aguacate spicy Spicy salmon avocado	19,5
Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete Soft shell crab roll with peanut mayonnaise	22
Dancing roll anguila (Anguila y aguacate con salsa de soja dulce) Dancing roll eel (Eel and avocado with sweet soy sauce)	22
Tottori roll Tonkatsu (Solomillo con salsa de tonkatsu) Tottori Tonkatsu roll (Sirloin veal with tonkatsu sauce)	22
Toro spicy roll (Ventresca de atún y mayonesa picante) Tuna belly spicy roll (Tuna belly and spicy mayonnaise)	25



Tottori Lagasca *MADRID*
Calle de Lagasca, 67, 28001 Madrid
918 214 573

Tottori LaFinca Grand Café *MADRID*
Avenida Luis García Cereceda, 5, Planta 1, 28223 Pozuelo de Alarcón, Madrid
915 489 013

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

@sushibartottori
www.sushibartottori.com

SUSHI BAR TOTTORI

鳥
取

MICHELIN
2023

MICHELIN
2024

Tottori Lagasca *MADRID*

Calle de Lagasca, 67, 28001 Madrid
918 214 573

Tottori LaFinca Grand Café *MADRID*

Avenida Luis García Cerceda, 5, Planta 1, 28223 Pozuelo de Alarcón, Madrid
915 489 013

Tottori *ALICANTE*

Calle de Girona, 5, 03001 Alicante
965 439 794

@sushibartottori

www.sushibartottori.com

