



rolls

Anssia Lobster roll

Bogavante, crema de lima y pepino, Sriracha, shiso morado, cebolla frita y salsa miso agridulce

Lobster, lime and cucumber cream, Sriracha, purple shiso, fried onion and sweet and sour miso sauce
Hummer, Limetten- Gurkencreme, Sriracha, Shiso lila, gebratene Zwiebeln und süß-saure Miso-Soße

26€

Anssia Tuna roll

Atún rojo, huevo (tamago), mayonesa japonesa, cebollino y salsa sake

Red tuna, egg (tamago), Japanese mayonnaise, chives and sake sauce
Roter Thunfisch, Ei (Tamago), japanische Mayonnaise, Schnittlauch und Sake-Soße

22€

Anssia Nikkei roll

Salmón flambeado, papaya, guacamole, Ikura y salsa huancaína

Flambéed salmon, papaya, guacamole, Ikura and huancaína sauce
Flambierter Lachs, Papaya, Guacamole, Ikura und Huancaína-Soße

22€

Anssia Mediterranean roll

Gamba roja mediterránea, olivas negras pansidas, guindillas piparra y Brossat con tomate ramallete

Mediterranean red prawn, pansida black olives, piparra chillies and Brossat with tomato ramallete
Mittelmeer rote Gamba, schwarzen Pansida-Oliven, Piparra-Chilischoten und Brossat mit Ramallete- Tomaten

24€

niguiris

Degustación 4 uds.

Tasting 4 pieces
Verkostung 4 Stück

16,5€

Vieira "Umamijime"

Vieira marinada al estilo "Umamijime" con picadillo de encurtidos agri-dulces y salsa de ostras

Umamijime-style marinated scallop with sweet and sour vegetable-mince and oyster sauce
Marinierte Jakobsmuschel nach Umamijime-Art mit eingelegte Gemüse und Austernsoße

*

Anguila Kabayaki

Anguila ahumada Kabayaki con naranja y crujiente de maíz

Smoked kabajaki eel with Orange and crunchy corn
Geräucherter Kabajaki-Aal mit Orange und knusprigem Mais

*

Negrito balsámico

Negrito, salsa teriyaki-balsámico y tobiko wasabi

Negrito, teriyaki-balsamic sauce and wasabi tobiko
Negrito, Teriyaki-Balsamico-Soße und Wasabi Tobiko

*

Ventresca y Osetra

Ventresca de atún rojo, caviar Osetra, con tierra de almendras y salsa de higos

Red tuna belly, Osetra caviar with ground almonds and fig sauce
Roter Thunfischbauch, Osetra-Kaviar, mit gemahlene Mandeln und Feigensauce

Sashimi

Sashimi Assaona
(8 uds/pieces/Stück)

Atún rojo
Salmón (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Lubina

Red Tuna
Salmon (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Sea bass
Roter Thunfisch
Lachs (Label Rouge)
Hamachi (Ike Jime)
Wolfsbarsch

Salsa Assaona
con cebolla roja,
jalapeño y ajo frito

Assaona sauce
with red onion,
jalapeño and fried garlic
Assaona-Soße mit roten
Zwiebeln, Jalapeño und
gebratenem Knoblauch

24€

gunkan

2 uds/pieces/Stück

Spicy tuna

Atún picante con sésamo
y tuétano

Spicy tuna with sesame
and marrow bone
Würziger Thunfisch mit Sesam
und Markknochen

Crab gunkan

Cangrejo con mayonesa
picante, pepinillo encurtido
y mini croutons
con pimentón de la vera

Crab with spicy mayonnaise,
pickles and mini croutons
with paprika
Krabbe mit würzigem
Mayonnaise, eingelegten
Essiggurken und Mini-Croutons
mit Paprika

14€

tiraditos

Tiradito de lubina
acevichado

Tiradito of sea bass "acevichado"
Tiradito vom Wolfsbarsch
"acevichado"

Lubina, cebolla roja, granada,
guindillas y leche de tigre

Sea bass, red onion, pomegranate,
chilli and "tiger's milk"
Wolfsbarsch, rote Zwiebel,
Granatapfel, Chili
und "Tigermilch"

21,5€

Tiradito tropical de salmón

Tropical tiradito of salmon
tropischer Lachs-tiradito

Salmón Label Rouge, mango, salsa
agridulce, lima y hierba buena

Label Rouge salmon, mango, sweet
and sour sauce, lime and mint
Label Rouge- Lachs, Mango,
süß-saure Soße, Limette und Minze

22,5€

tabla degustación

x 4 pax

64 uds.
pieces/Stück

32 uds./pieces/Stück Rolls

16 uds./pieces/Stück Niguiris

16 uds./pieces/Stück Sashimis

195€

