



# SLVJ

VALENCIA

✗ GLUTEN FREE VEGAN

## SUSHI BAR 🍣

### SPICY TUNA 18

Relleno de Atún, Wanton Crispy, Cebollino, Mayonesa Picante, Topping de Aguacate y Base de Tofu Feta.

### KIMCHEE KEMSEI 18

Relleno de Atún, Cebollino con Aderezo Kimchee, Topping de Aguacate Kissami Wasabi y Tempura Flakes.

### SOFT SHELL 24

Relleno de Soft Shell, Snow Crab, Aguacate, Tobiko, Espárragos, Cebollino con Aderezo Picante y Topping de Lechuga e Ikura.

### BLUE FIN TUNA AND BLACK GARLIC ROLL 18

Relleno de Bero Tempurizado, Aoeiga, Topping de Atún Aleta Azul y Mantequilla Trufada.

### WAGYU ROLL 24

Relleno de Wagyu cortado en tartar. Con topping de Cecina de Wagyu y acompañado de huevo curado en soya de la casa.

### SPICY SALMON 18

Relleno de Salmón, Cebollino, Spicy Mayo, y Aguacate, Topping de Salmón, Wanton Crispy con Aderezo de Maracuya y Anguila.

### FUJIROLL 21

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Lechuga, Aguacate, Topping de Tobiko, Langostinos Tempurizados y Glaseados en Gochujang.

### DINAMITA 16

Relleno de Cangrejo y envuelto en Hoja de Soya, acompañado de Mantequilla Trufada.

### SALVAJE ROLL ✗ 21

Relleno snow crab cebollino. Con topping de sashimi de hamachi toro tartar huevo de codomiz y trufa y hongos boletus.

### SPICY HAMASHI 17

Relleno de Espárrago Aguacate Spicy Mayo y Pimiento Serrano.

### RAINBOW 18

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Pepino con Topping de Atún, Aguacate y Salmón, Aderezo de Anguila, Ikura y Wanton Crispy.

### SHRIMP ROLL 20

Relleno de Camarones, Espárragos, Spicy Mayo, Topping con Itogaki, Aderezo de Anguila e Ikura.

### VEGAN ✗ 🌱 12

Relleno de Pepino, Espárrago Tempurizado, Lechuga y Kampo Topping de Shibazuke, Pimiento Ahumado y Aguacate Acompañado de Soya Yuzu-Kosho.

### KING CRAB 25

Super Dinamita Relleno de King Crab, Envuelto en Hoja de Soya Acompañado de Mantequilla Trufada.

## SAMPLER

**SUSHI 50**  
1 Roll y 9 Nigiris

**+ SUSHI 75**  
1 Roll y 11 Nigiris

**SASHIMI 55**  
6 Tipos de Pescado Japonés

**+ SASHIMI 85**  
10 Tipos de Pescado Japonés

**NIGIRI 🍣**  
2 piezas per orden

**SASHIMI 🐠**  
2 piezas per orden

**KINMEDAI 14**  
Alfonsino.

**SHIMA-AJI 10**  
Pescado japonés.

**HOTATE 13**  
Escalopas japonesas.

**SEA BREAM 10**  
Dorada.

**TAMAGO 10**  
Tortilla japonesa.

**ANAGO 13**  
Anguila de agua salada.

**KING SALMON 10**  
Salmón nórdico.

**AKAMI 12**  
Lomo de Atún.

**THAI SNAPPER 10**  
Pargo.

**UNAGI 10**  
Anguila de agua dulce.

**IKA 10**  
Calamar japonés.

**TAKO 10**  
Pulpo japonés.

**IKURA 18**  
Huevas de Salmón.

**CIGALA 14**  
Gamba de agua dulce.

**O-TORO 15**  
Atún **graso**.

**CHUTORO 12**  
Atún **medio graso**.

**KAMPACHI 12**  
Pescado japonés medio graso.

**HAMACHI 16**  
Pescado Amberjack japonés.

**FRESH 12**  
**WASABI**

**CARABINERO 20**

## HOSOMAKI 🍻 ✗

**NEGITORO 18**  
O-toro, Cebollino y Wasabi

**TEKKAMAKI 14**  
Atún y Cebollino

**SAKE MAKI 11**  
Salmón y Wasabi

**KAPPAMAKI 7**  
Pepino y Sesamo

## GUNKANS

**IKURA Y HUEVO DE CODORNIZ 18**

Huevas de Salmón y Huevo de Codorniz.

**TORO Y KIMCHEE 14**

Tartar de toro acompañado de salsa kimchee y hoja de soja.

**FOIE GRAS 14**

Foie Gras a la Plancha, Salsa de Anguila.

**O-TORO 14**

Tartar

Tartar de Ventresca de Atún Aleta Azul.

**UNI 16**

Erizo de Mar.

**KING CRAB 16**

Cangrejo Real.

## TEMAKIS

**SALMÓN 16**

Salmon Marinado en Ponzu, Ikura, Aguacate y Trufa

**ATUN 16**

Atún, Mayo Garlic Ponzu, Aguacate y Tempura Flakes.

## ARROZ / SOPA / NOODLES 🍜

**WOK VEGGIE FRIED RICE ✗ 🌱 16**

Arroz al Wok con Maiz, Coflor, Cebollino y Repollo Rojo Encurtido

**ARROZ CON PATO AL WOK ✗ 26**

Arroz Frito Trufado con Pato Asado

**WAGYU BEEF FRIED RICE 28**

Arroz Salteado al Wok, Wagyu Fileteado, Ikura y Huevo Cocido a baja Temperatura

**RAMEN BEEF 20**

Fideos Frescos, Carne, Huevo Cocido, Cebollino y Baby Corn

**MISO SOUP ✗ 🌱 9**

Sopa Miso con Tofu Tostado y Cebollino y Ralladura de Limón

## RAW BAR 🍷

PARA COMPARTIR

**PULPO A LA PIEDRA 16**

Finas Láminas de Pulpo, Polvo de Miso Vinagreta de Sudashi Acompañado de una Piedra Caliente

**TRUFFLED KING SALMON ✗ 16**

Tiradito de Salmón, Polvo de Gochujang, Miso, Vinagre de Yuzu y Micro Shiso

**TUNA TIRADITO 16**

Tiradito de Atún, Miso Rojo, Vinagreta de Garlic Ponzu, Chips de Ajo

**KAMPACHI TIRADITO 16**

Finas Láminas de Kampachi, Patatas Crujientes, Salsa de Aji Amarillo y Micro Shiso

**WAKAME KUY-KUY SALAD 🌱 12**

Mango Maduro, Mango Verde, Rabano Rojo, Pepino

## PARA COMPARTIR 🍷

**CAULIFLOWER BOOM ✗ 18**

Coflor con Coulis de Coflor Ahumado, Aji Amarillo y Aderezo Tofu Feta

**ROCK SHRIMP TEMPURA 24**

Langostinos Tempurizados con Wasabi, Kale Frito y Cebollino

**SALMON CRISPY RICE ✗ 16**

Spicy Mayo, Ikura, Cilantro

**GLAZED AND SPICY EDAMAME 12**

Edamames Glaseados en Salsa Sakura, Togarashi y Katsubushi

**BOGAVANTE DUMPLING 18**

Relleno de Bogavante, Base de Bisque de Bogavante, Wanton Crispy y Micro Menta

**VEGETALES ENCURTIDOS 4**

Baby Vegetales encurtidos en vinagre japonés

**TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 16**

Hongos Maitake, Demiglass de Res, Crema Trufada

**SHORT RIB BUNS 16**

Rellenos Short Rib Ahumado, Col y Repollo Morado Encurtido

**SALVAJE JAPANESE PIZZA 20**

Atún, Gochujang, Cebolla Roja, Tomates Cherry y Cilantro.

**SALVAJE JAPANESE TACOS 14**

Vacio Salteado al Wok, Pasta de Yuzu y Napa, Sobre Nori Crocante

## ROBATA 🍢

**ROASTED BRANZINO 34 (x2-3 PAX)**

Branzino en Salsa Ponzu Yuzu. Estilo Salvaje

**TATAKI DE VENTRESCA A LA ROBATA 29**

Ventresca de Atún Aleta Azul a la Robata en Salsa Ponzu

**CARABINEROS ✗ 20 P.U.**

Carabineros al Carbón con Holandesa de Yuzu Ichimi Togarashi

**BLACK COD ✗ 35**

Pescado Blanco Glaseado en Ciruela Japonesa y Carne de Acelga

**RODABALLO 75 (x2-3 PAX)**

A la robata coronado con Chips de Ajo, Micro Shiso y Sal Maldón, acompañado con Ponzu Yuzu.

**ROASTED KING SALMON ✗ 24**

Salmón a la robata glaseado con Ponzu, acompañado de Bok Choy y aderezo de Soja.

## TIERRA

**GRILLED AND SMOKED SHORT RIB ✗ 36 (2 PAX)**

Asado de Tira ahumado por 12 horas en Madera de Manzano.

**LOMO ALTO ✗ 135**

**WAGYU A4 (560 GR)**

A la robata con Mantequilla de Shiso y Ponzu.

**OKI OKU CHICKEN 28**

Pollo orgánico marinado en Miso y ahumado con hierbas aromáticas.

## GRANJA

**GRILLED AVOCADO 🌱 14**

Aguacates Trufados con Salsa Ponzu

**PATATAS TRUFADAS CONFITADAS 8**

Papas Trufadas, Triple Cocción.

**BABY CORN A LA ROBATA 14**

Baby Corn en Mantequilla de Shiso y Soya

**BRUSSELS SPROUTS ✗ 🌱 14**

Coles de Bruselas Crujientes en Salsa Kimchi

**GRILLED WILD MUSHROOMS 22**

Setas Salvajes, en Salsa Ponzu, Holandesa, Cebollino y Yuzu

## POSTRES

**YUZU & YUZU PIE 16**

Crema y sorbete de Yuzu sobre Bizcocho, crocante de Pistacho y Merengues secos.

**ICHIGO Y CREAM 14**

Crema de Chocolate blanco, crujiente de Chocolate y Café, acompañado de Helado de semillas de Cilantro y Frambuesas.

**CACAO SALVAJE 16**

Chocolate en 5 texturas diferentes y aromas ahumados.

**COCONUT 3 LECHES 14**

Tres Leches, Coco caramelizado, Crema Chantilly, Lima y Helado de Dulce de Leche.

**MATCHA IKIGAI 14**

Tulle de Matcha, Matcha cake, mousse de Matcha, gel de Manzanilla y helado de Coco