



SLVJ

MONKEY BRUNCH

MONKEY BLOOD

JARRA 80€

Con base de champagne, PerrierJouet además de brandy, licor de naranja, frutos rojos, cítricos y especias

MONKEY COLADA 12

Zacapa 23, ron de coco, sirope de agua de coco y pandam, lima y piña al curry

MONKEY SALVAJÍN 12

Champagne PerrierJouet, puré de fresa y vermú blanco

CRISPY SALMON BENEDICT 26

Arroz crunchy con tartar de salmón spicy, huevo de codorniz y salsa holandesa de yuzu.

✂ GLUTEN FREE ✂ VEGAN

SUSHI BAR 🍣

SPICY TUNA 18€

Relleno de Atún, Wonton 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, Espárgagos, Cebollino con Aderezo Picante y Topping de Lechuga e Ikura.

BLUE FIN TUNA AND BLACK GARLIC ROLL 18€

Relleno de Berro Tempurizado, Acelga, Topping de Atún Alela Azul y Mantequilla de Ajo Negro.

WAGYU ROLL 24€

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

SPICY SALMON 18€

Relleno de Salmón, Cebollin, Spicy Mayo, y Aguacate, Topping de Salmón, Wonton Crispy con Aderezo de Maracuya y Anguila.

FUJIROLL 21€

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

DINAMITA 16€

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

SALVAJE ROLL ✂21€

Relleno de hamachi toro tartar huevo de codorniz 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 Wonton 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€

Ototo, 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 Alela 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 Maíz, Coliflor, Cebollin y Repollo Rojo Encurtido

ARROZ CON PATO AL WOK ✂26€

Sudashi 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 Gochujiang, 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

PARA COMPARTIR 🍣

CAULIFLOWER BOOM ✂18€

Coliflor con Coquis de Coliflor 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, Wonton Crispy y Micro Menta

WAKAME KUY-KUY SALAD ✂12€

Mango Maduro, Mango Verde, Piñano Rojo, Pepino

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, Gochujiang, Cebolla Roja, Tomates Cherry y Cilantro.

SALVAJE JAPANESE TACOS 14€

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

GUNKAN DE TORO Y KIMCHEE 14€

Tartar de Toro acompañado de salsa Kimchee y Hoja de Soja.

MEJILLONES AHUMADOS 15€

ROBATA 🍢

ROASTED BRANZINO 34€ (2 PAX)

Branzino en Salsa Ponzu Yuzu Estilo Salvaje

TATAKI DE VENTRESCA A LA ROBATA 29€

Ventresca de Atún Alela Azul a la Robata en Salsa Ponzu

CARABINEROS ✂20€ PU.

Carabineros al Carbón con Holandesa de Yuzu Iohimi Togarashi

BLACK COD ✂35€

Pescado Blanco Glaseado en Ciruela Japonesa y Carne de Acelga

RODABALLO 75€ (2-3 PAX)

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

ROASTED KING SALMÓN ✂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.

STEAK SALVAJE ✂28

Solomillo Madurado 40 días, Glaseado de Holandesa de Yuzu con Setas a la robata.

GRILLED AND GLAZED LAMB SHANK 34

Cordero glaseado con salsa Teriyaki, Wonton Crispy y acompañado de Coles de Bruselas en Salsa Kimchee.

WAGYU A5 ✂80

Wagyu japonés a la robata.

VACÍO DE WAGYU 45

Vacío de res Wagyu español a la robata.

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 Chantilli, 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