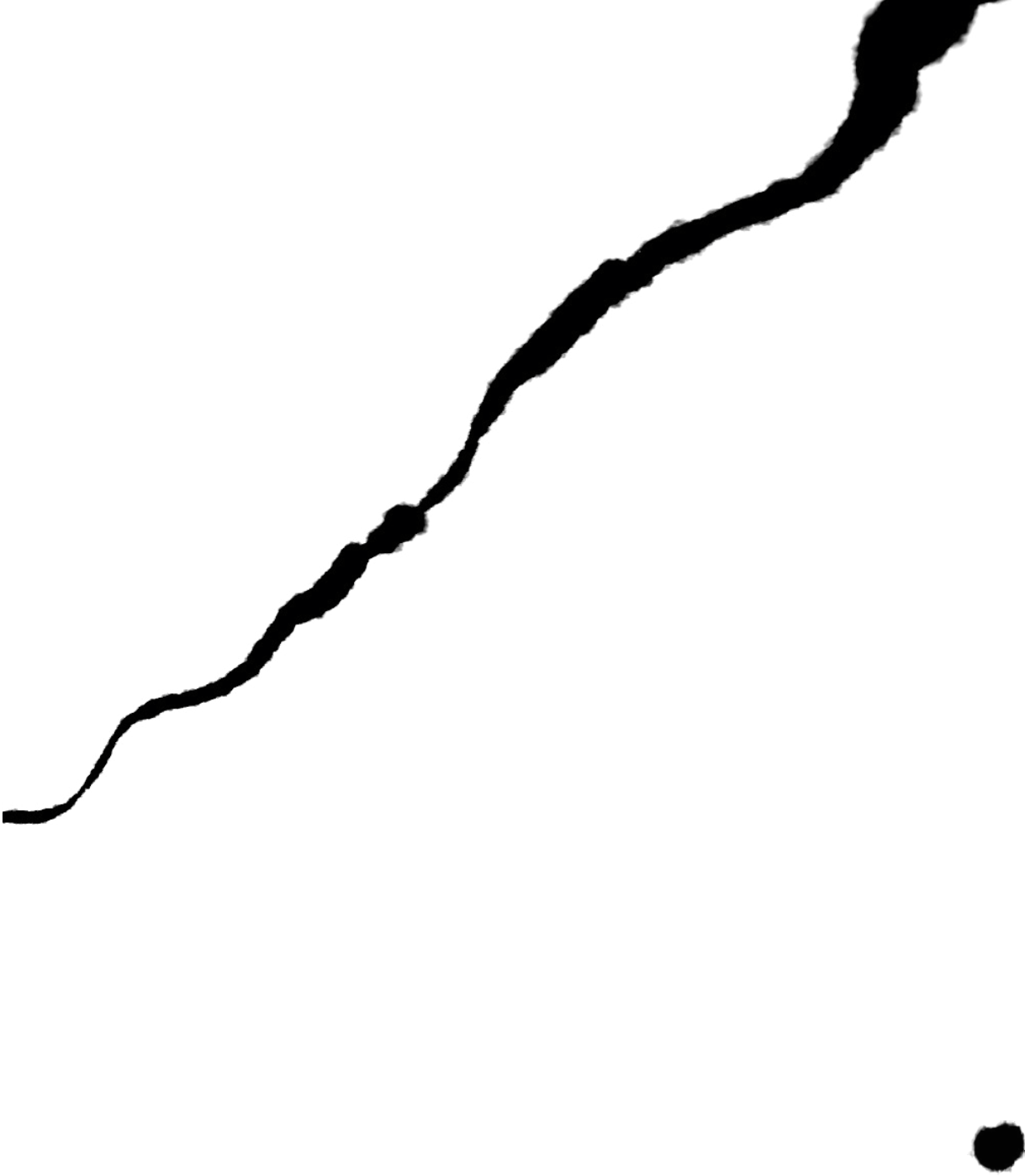


OMAKASE

“Omakase" significa "confiar en el chef". En la comida japonesa, el cliente deja la selección de platos en manos del chef, quien utiliza ingredientes frescos para crear una experiencia culinaria única.

ENTRANTES

Ostra con salsa ponzu y ikura (1 pieza)	**6,50€**
Edamame al vapor con sal maldon	**4,80€**
Sashimi de salmón con chili y salsa ponzu (6 piezas) + trufa fresca - 4,50€	**12,50€**
Roll vegetariano, daikon, pepino, aguacate y salsa sésamo (4 piezas)	**9,20€**
Tataki de ventresca de atún con salsa wafu (4 piezas)	**18,90€**

SASHIMIS 3 piezas

Sashimi de atún akami	**12,90€**
Sashimi de Hamachi Japonés	**12,50€**
Sashimi de salmón	**11,20€**
Sashimi de salmonete	**9,90€**
Sashimi de lubina	**9,00€**
Sashimi de ventresca de atún	**16,00€**
Sashimi de vieira japonesa	**11,00€**
Sashimi de calamar fresco	**9,50€**
Jara sashimi Gran Selección: Atún, Sashimi de hamachi, salmón y pescado según temporada (14 piezas) + 10g de real caviar Amur Beluga - 28,00€	**34,00€**

URAMAKIS 8 piezas

Roll de langostinos picante, aguacate, pepino y brotes fresco	**17,00€**
Roll de hamachi con All i Oli de yuzu y aguacate	**17,50€**
California Jara, cangrejo, salmón, pepino y tobiko	**17,90€**
Roll de salmón con crema de aguacate	**16,00€**
Roll de Wagyu con espárragos, salsa de miso y berenjena	**32,00€**
Roll de tartar de salmón, aguacate, chili y trufa fresca	**18,90€**

MAKI & FUTOMAKIS

Maki de salmón y aguacate (6 piezas)	**9,50€**
Maki Negitoro, tartar de ventresca de atún y cebolla tierna (6 piezas)	**14,50€**
Maki de hamachi con shiso, pasta de ciruela y yuzu tobiko	**11,50€**
Maki de atún y aguacate	**12,00€**
Futomaki de atún picante, aguacate y cebollino	**16,90€**
Futomaki de salmón, cangrejo, pepino, Kampyo, tobiko y lechuga	**16,50€**
Futomaki de atún con cebollino y rábano encurtido	**16,50€**

NIGIRIS 2 piezas

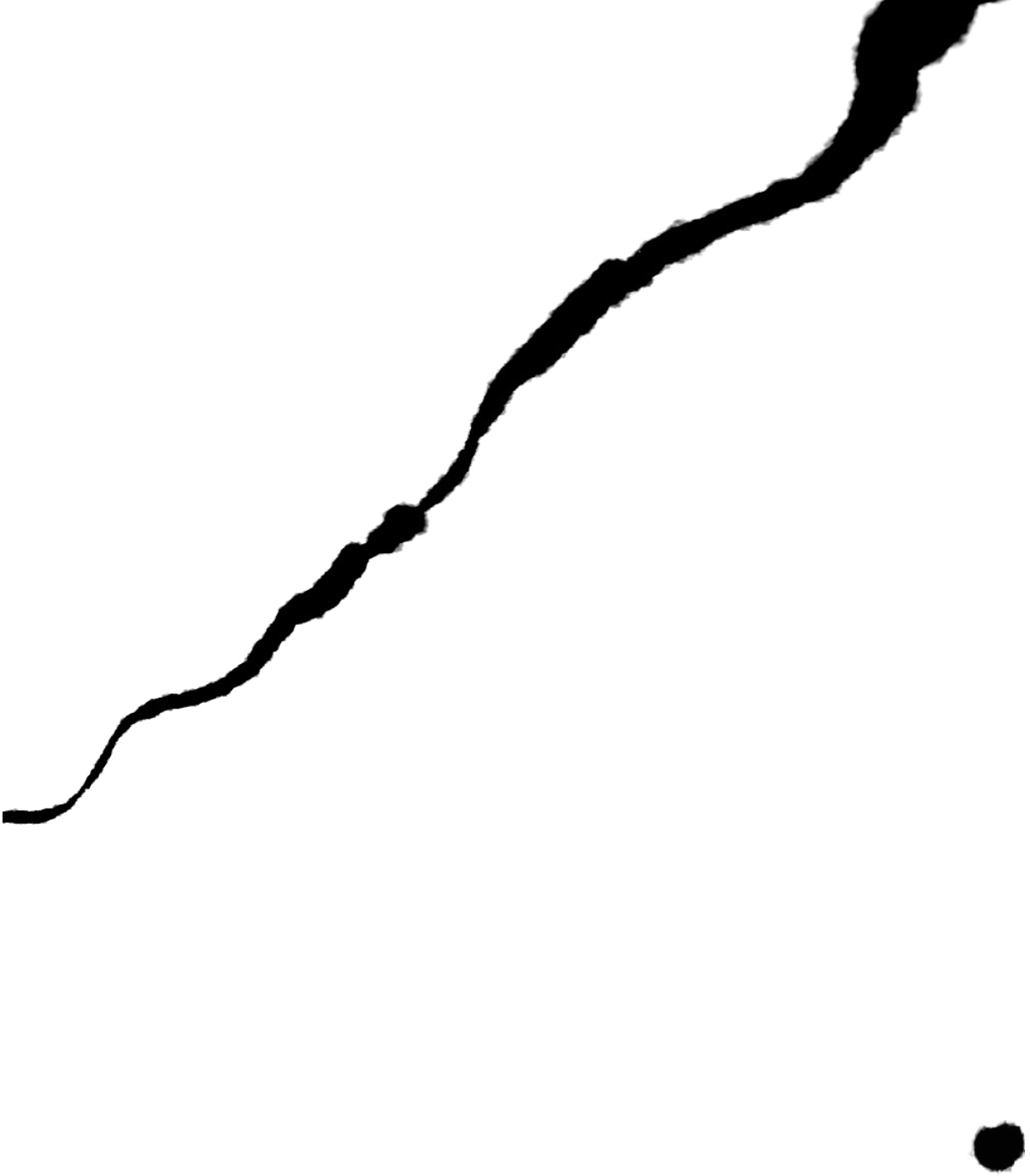
Nigiri de Atún akami	**8,00€**
Nigiri de Chutoro	**8,90€**
Nigiri de Otoro	**10,50€**
Nigiri de salmón	**7,00€**
Nigiri de hamachi	**8,50€**
Nigiri de Wagyu a5	**15,90€**
Nigiri de vieira japonesa	**9,50€**
Nigiri de lubina	**6,50€**
Nigiri de salmonete	**7,60€**
Nigiri de calamar fresco	**9,00€**
Nigiri de ikura	**10,00€**
Nigiri Jara Set: Atún, salmón, hamachi y pescado según temporada (6 piezas)	**26,00€**

NIGIRIS ESPECIALES 1 pieza

Nigiri de ventresca de atún, yuzu kosho y caviar Beluga Imperial	**9,50€**
Nigiri super atún, otoro, chutoro, akami, wasabi fresco y nori	**8,90€**
Nigiri super salmón, ventresca de salmón y trufa fresca	**8,50€**
Nigiri gamba roja, caviar Beluga Imperial	**S/L?**

JARA

英語



OMAKASE

“Omakase" means "trust the chef." In Japanese food, the customer leaves the selection of dishes in the hands of the chef, who uses fresh ingredients to create a unique culinary experience.

STARTERS

Oyster with ponzu sauce and ikura (1 piece)	**6,50€**
Steamed edamame with maldon salt	**4,80€**
Salmon sashimi with chili and ponzu sauce (6 pieces) + fresh truffle 4,50€	**12,50€**
Vegetarian roll, daikon, cucumber, avocado and sesame sauce (4 pieces)	**9,20€**
Tuna belly tataki with wafu sauce	**18,90€**

SASHIMIS 3 pieces

Akami tuna sashimi	**12,90€**
Japanese yellowtail sashimi	**12,50€**
Salmon sashimi	**11,20€**
Red mullet sashimi	**9,90€**
Sea bass sashimi	**9,00€**
Tuna belly sashimi	**16,00€**
Japanese scallop sashimi	**11,00€**
Fresh squid sashimi	**9,50€**
Jara sashimi Great Selection: Tuna, hamachi sashimi, salmon and fish according to season (14 pieces) + 10g Authentic Amur Beluga caviar - 28,00€	**34,00€**

URAMAKIS 8 pieces

Spicy prawn roll, avocado, fresh cucumber and sprouts	**17,00€**
Yellowtail roll with A11 i O1i of yuzu and avocado	**17,50€**
California Jara roll crab, salmon and tobiko	**17,90€**
Salmon roll with avocado cream	**16,00€**
Wagyu roll a5 with asparagus, miso sauce and eggplant	**32,00€**
Salmon tartare roll with avocado and white fresh truffle	**18,90€**

MAKI & FUTOMAKIS

Salmon and avocado maki (6 pieces)	**9,50€**
Maki Negitoro, belly tartar tuna and spring onion (6 pieces)	**14,50€**
Yellowtail maki with shiso, paste of plum and yuzu tobiko	**11,50€**
Tuna and avocado maki	**12,00€**
Spicy tuna, avocado and chive futomaki	**16,90€**
Salmon futomaki, crab, cucumber, Kampyo, tobiko and lettuce	**16,50€**
Tuna futomaki with chives and pickled radish	**16,50€**

NIGIRIS 2 pieces

Atún akami nigiri	**8,00€**
Chutoro nigiri	**8,90€**
Otoro nigiri	**10,50€**
Salmon nigiri	**7,00€**
Yellowtail nigiri	**8,50€**
Wagyu a5 nigiri	**15,90€**
Japanese scallop nigiri	**9,50€**
Sea bass nigiri	**6,50€**
Red mullet nigiri	**7,60€**
Fresh squid nigiri	**9,00€**
Ikura nigiri	**10,00€**
Nigiri Jara Set: Tuna, salmon, yellowtail and fish according to season (6 pieces)	**26,00€**

SPECIAL NIGIRIS

1 piece

Tuna belly nigiri, yuzu kosho and Imperial Beluga caviar	**9,50€**
Nigiri super tuna, otoro, chutoro, akami,fresh wasabi and nori	**8,90€**
Super salmon nigiri, salmon belly and fresh truffle	**8,50€**
Nigiri red shrimp, Imperial Beluga caviar	**S/L?**

JARA

ENTRANTS

Ostra amb salsa ponzu i ikura (1 peça)	**6,50€**
Edamame al vapor amb sal maldon	**4,80€**
Sashimi de salmó amb chili i salsa ponzu (6 peces) + trufa fresca 4,50€	**12,50€**
Roll vegetarià, daikon, cogombre, alvocat i salsa sèsam (4 peces)	**9,20€**
Tataki de ventresca de tonyina amb salsa wafu (4 peces)	**18,90€**

SASHIMIS 3 peces

Sashimi de tonyina akami	**12,90€**
Sashimi de Hamachi Japonès	**12,50€**
Sashimi de salmó	**11,20€**
Sashimi de moll	**9,90€**
Sashimi de llobarro	**9,00€**
Sashimi de ventresca de tonyina	**16,00€**
Sashimi de vieira japonesa	**11,00€**
Sashimi de calamar fresc	**9,50€**
Jara sashimi Gran Selecció: Tonyina, Sashimi de hamachi, salmó i peix segons temporada (14 peces) + 10g de real caviar Amur Beluga - 28,00€	**34,00€**

URAMAKIS 8 peces

Roll de llagostins picant, alvocat, cogombre i brots frescos	**17,00€**
Roll de hamachi amb All i Oli de yuzu i alvocat	**17,50€**
California Jara, cranc, salmó, cogombre i tobiko	**17,90€**
Roll de salmó amb crema d'alvocat	**16,00€**
Roll de Wagyu amb espàrrecs, salsa de miso i albergínia	**32,00€**
Roll de tartar de salmó, alvocat, chili i trufa	**18,90€**

MAKI & FUTOMAKIS

Maki de salmó i alvocat (6 peces)	**9,50€**
Maki Negitoro, tartar de ventresca de tonyina i ceba tendre (6 peces)	**14,50€**
Maki de hamachi amb shiso, pasta de pruna i yuzu tobiko	**11,50€**
Maki de tonyina i alvocat	**12,00€**
Futomaki de tonyina picant, alvocat i cibulet	**16,90€**
Futomaki de salmó, cranc, cogombre, Kampyo, tobiko i enciam	**16,50€**
Futomaki de tonyina amb cibulet i rave adovat	**16,50€**

NIGIRIS 2 peces

Nigiri de tonyina akami	**8,00€**
Nigiri de Chutoro	**8,90€**
Nigiri de Otoro	**10,50€**
Nigiri de salmó	**7,00€**
Nigiri de hamachi	**8,50€**
Nigiri de Wagyu a5	**15,90€**
Nigiri de vieira japonesa	**9,50€**
Nigiri de llobarro	**6,50€**
Nigiri de moll	**7,60€**
Nigiri de calamar fresc	**9,00€**
Nigiri de ikura	**10,00€**
Nigiri Jara Set: Tonyina, salmó, hamachi i peix segons temporada (6 peces)	**26,00€**

NIGIRIS ESPECIALS

1 peça

Nigiri de ventresca de tonyina, yuzu kosho i caviar Beluga Imperial	**9,50€**
Nigiri super tonyina, otoro, chutoro, akami, wasabi fresc i nori	**8,90€**
Nigiri super salmó, ventresca de salmó i trufa fresca	**8,50€**
Nigiri gamba vermella, caviar Beluga Imperial	**S/L?**

JARA