



VILA-SECA





ENTRANTES

- Edamame al vapor con Kimchi y aceite arbequino 7,50€
- Gyozas de Pato con foie, turrón y salsa Hoisin 14,50€
- Gyozas de verduras 9,00€
- Gyozas de langostinos 11,00€
- Gyozas de de rabo de toro 12,50€
- Ensalada Wakame completa con vinagreta de la casa 11,50€
- Poke Bowl de salmón 14,50€
- Poke Bowl atún Balfegó 15,50€
- Poke Bowl Heura 12,50€
- Katsu de solomillo trufado y queso Mahón (4 unidades) 24,00€
- Pulpo a la brasa (300g) sobre queso de tetilla gratinado 26,00€

ENTRANTES FRÍOS

- Tartar de atún rojo con vinagreta de Wasabi 23,00€
(+10 g de Caviar 35€)
- Tartar de salmón con vinagreta Thai 21,00€
- Tartar de anguila ahumada 22,00€
- Ceviche mixto tradicional 19,00€
- Tiradito de atún con Ponzu y aceite de sésamo tibio 21,00€
- Tataki de atún con vinagreta de mango y ponzu casero 21,50€



TEMPURAS

- Tempura de verduras con salsa Teriyaki 12,00€
- Tempura de Cangrejos de Concha blanda y salsa Sweet Chili (6 piezas) 20,00€

FIDEOS

- Yakisoba o Udon de vegetales 8,50€
- Yakisoba o Udon de pollo y vegetales 10,50€
- Yakisoba o Udon de gamba y vegetales 12,50€
- Yakisoba o Udon de pluma ibérica 13,50€





umami
SUSHI



CARNES

- Tataki de pluma ibérica a la brasa 23,00€
- Tataki de picaña de Angus Miguel Vergara 33,00€
- Tataki de magret de pato laqueado con salsa Tokantsu 23,00€

SASHIMI

- Salmón (4 unidades) 8,50€
- Atún (4 unidades) 12,50€
- Mixto (8 unidades) 21,00€

NIGUIRIS (4 unidades)

- Salmón 8,50€
 - Atún rojo 12,00€
 - Salmón braseado y lima rallada 9,00€
 - Atún y caviar Beluga (10g) 27,50€
 - Salmón braseado y foie 14,50€
 - Atún braseado y foie 15,00€
 - Solomillo madurado, huevo y foie 20,00€
 - Pez Mantequilla y mantequilla ahumada 11,00€
 - Anguila Kabayaki y foie 16,00€
 - Foie y toque de trufa 13,50€
- 



CALIFORNIA ROLLS

- **Salmón. 9€**

Salmón, aguacate, queso, pepino envuelto en tobiko.

- **Atún. 10,50€**

Atún, queso y fresa envuelto en tobiko.

- **Doble Salmón. 12,50€**

Salmón, aguacate, queso, pepino envuelto en salmón ahumado y fresas.

- **México. 9€**

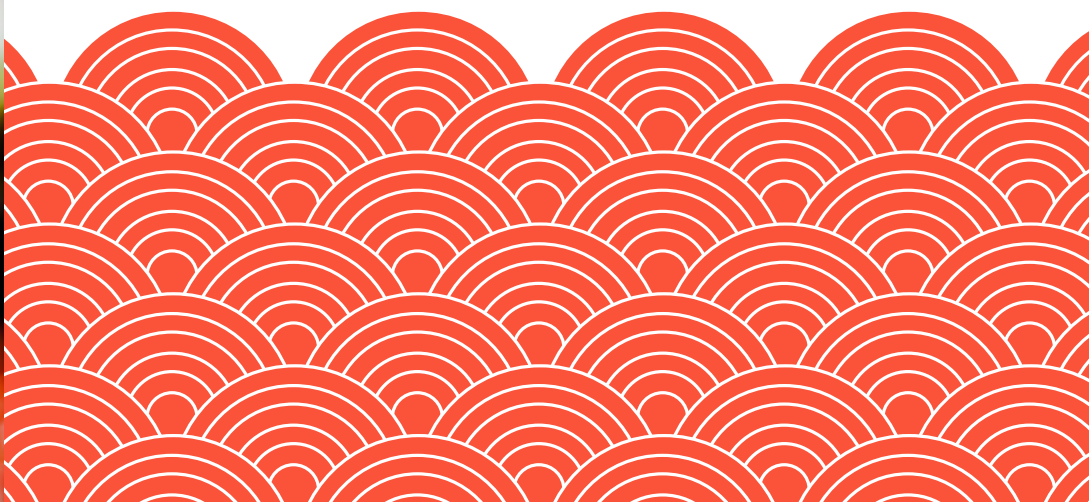
Queso de cabra, mermelada de tomate, aguacate envuelto en maíz tostado y un toque picante.

MAQUIS

- **Atún. 7,50€**

- **Salmón. 6,50€**

- **Aguacate. 5,50€**



TEMPURA ROLLS

- **Volcano Salmón. 17€**
Maki en tempura con aguacate, queso y topping de tartar de salmón.
- **Volcano Atún. 19€**
Maki en tempura con aguacate, queso y topping de atún Balfegó.
- **Volcano Mixto. 18,50€**
- **Steak Volcano. 21€**
Maki en tempura con foie micuit y topping de steak tartar.
- **Sake Tempura. 9€**
Salmón, fresa, aguacate, queso, pepino y mango.
- **Veggie Tempura. 8€**
Wakame, fresa, aguacate, pepino y queso.
- **Kabayaki Tempura. 10€**
Anguila ahumada, mango y foie.
- **Duck Tempura. 11,90€**
Confit de pato, foie, cebolla caramelizada y mango con un toque de turrón.
- **Heura Tempura. 10€**
Heura, espárragos, mostaza y cebolla caramelizada.

KOMBOS

- **Kombo 20 piezas. 27,50€**
Roll California salmón 8u, Niguiris atún 2u, Niguiris salmón 2u, Maki salmón 8u.
- **Kombo 28 piezas. 35,50€**
Roll California salmón 8u, Niguiris atún 3u, Niguiris salmón 3u, Maki salmón 8u, tempura Roll 6u.





PREMIUM ROLLS

- **Special Orange. 16€**
Gamba en tempura, aguacate, mango, mayonesa japonesa envuelto en salmón flambeado y huevas.
 - **Atún Come Gamba. 16,50€**
Gamba en tempura, aguacate y fresa envuelta en atún.
 - **Ceviche Roll. 17€**
Gamba, aguacate, pepino, con topping de ceviche y envuelto en maíz tostado.
 - **Kabayaki Roll. 18€**
Aguacate, salmón, pepino, mango, tobiko con topping de tartar de anguila ahumada del Delta.
 - **Mango Pollo. 12€**
Pollo crujiente, mango, queso envuelto en aguacate con cebolla crujiente y salsa de cacahuete.
 - **Chuletón Roll. 19,50€**
Espárrago en tempura, foie micuit, mango, cebolla caramelizada, envuelto en chuletón madurado y mousse de foie.
 - **Cangrejo Roll. 16,50€**
Cangrejo blando en tempura, aguacate, salsa agripicante, envuelto en mango.
 - **Pez Mantequilla. 16€**
Anguila ahumada, kimchi, pepino, aguacate, envuelto en pez mantequilla flambeado con mantequilla ahumada.
 - **Heura Roll. 13,90€**
Heura, queso, alga wakame, envuelto en aguacate mango y salsa de cacahuete.
-



- **Pacífico Roll. 16€**

Corvina, aguacate, pepino, mango, envuelto en salmón y atún fresco con salsa acevichada.

- **Dragón Roll. 20€**

Foie micuit, espárrago, mango, cebolla caramelizada envuelto en anguila del Delta a la brasa.

- **Roll Gallego. 18,50€**

Cubierto de chips de patata, espárrago, pimiento piquillo, cebolla caramelizada, cubierto de queso de tetilla fundido y pulpo a la gallega.

- **Eby Roll. 20€**

Atún, aguacate, pepino, envuelto en carpaccio de Gamba y ralladura de lima.

- **Vieira Roll. 18€**

Aguacate en tempura, espárrago de Navarra, vieira braseada y panceta Ibérica

- **Delta Roll. 17,50€**

Gamba en tempura, anguila, aguacate, envuelto en atún flambeado y toque de trufa

- **Sweet Chilli Roll. 16€**

Aguacate, mango, pepino, toque de cilantro, cubierto en gamba en tempura al Sweet CHilli Garlic.

- **Pistacho Roll. 15,50€**

Cubierto de pistacho, tomate seco en aceite, aguacate con top de queso stracciatella carpaccio de vaca y toque de pesto.







POSTRES

- Soufflé plátano y dulce de leche 7,50€
- Mousse de cheesecake con Oreo 6,50€
- Coulant de chocolate con helado 6,50€
- Torrija con helado 7,00€
- Tiramisú clásico 7,50€
- Helado de cheesecake de pistacho 7,50€
- Helado de lemon pie 7,50€
- Helado de Nutella y avellana 7,50€
- Helado tropical de mango y maracuyá 7,50€



VILA-SECA