

*Bienvenidos a mi cocina. Desde aquí vais a recorrer los
sabores más auténticos de Japón marinados con el
romántico ambiente del París del S.XVIII.
Disfrutad del viaje.*

Madame Sushita



Para compartir

Yakitori de pollo con salsa teriyaki (2 uds)	5,90 €
Gyozas de wagyu con mermelada de tomate y albahaca (2 uds)	6,90 €
Samosas de pollo de corral al horno con salsa de aguacate y lima (6 uds)	6,90 €
Crujiente de langostinos y albahaca (Con salsa spicy chile) (4 uds)	8,90 €
Coca de dados de atún de almadraba con lechugas de mar y mahonesa wasabi	9,90 €
Rollito de pato pekín (Con salsa hoisin) (6 uds)	8,90 €

APERITIVO CENA: Dip de pan de lentejas - 1,90€/COMENSAL



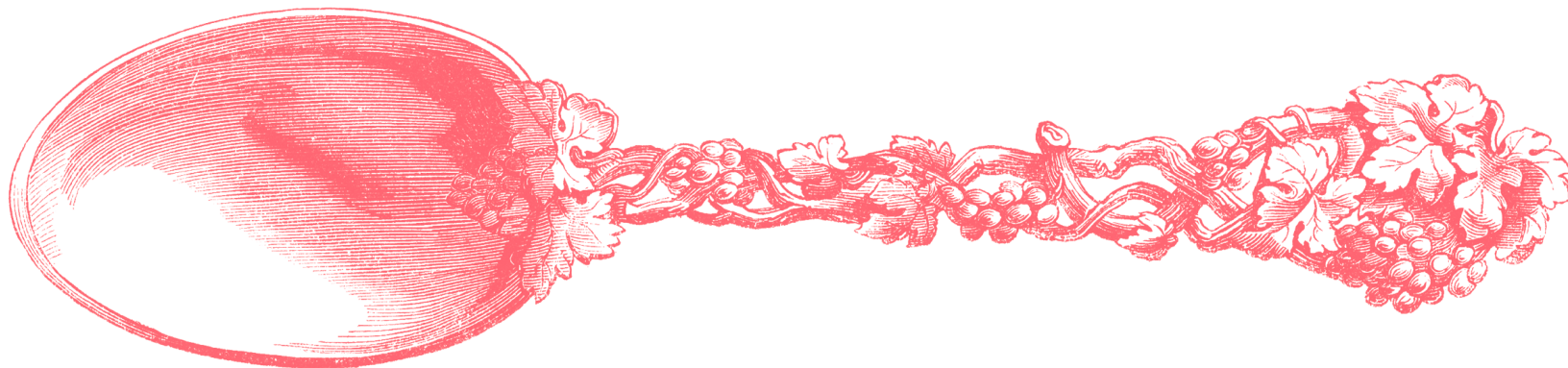
Ensaladas

Tempura de berenjenas con salsa miso yuzu	7,50 €
Ensalada de espinacas, aguacate con crema de queso fresco y salsa de sésamo negro	8,90 €
Quinoa roja con langostinos al wok	8,90 €
Edamame con sichimi	5,50 €
Ensalada wakame (alga wakame con salsa mahonesa wasabi)	5,50 €
Ensalada de lechugas vivas y atún (Con maíz frito, cebolletas encurtidas y guacamole)	8,90 €

Noodles & Arroces

TODOS NUESTROS PLATOS DE PASTA FRESCA ESTÁN ELABORADOS CON HARINAS ORGÁNICAS E INTEGRALES

Pasta fresca de uva roja (con bogavante al sésamo blanco y guindilla)	9,90 €
Pasta fresca de tinta de calamar con sepia y langostinos salteados	9,90 €
Pasta fresca de verduras (con setas y más verduras)	9,90 €
Arroz jazmín con cangrejo real y vieiras	11,90 €
Pasta fresca la Mien con pollo de granja (zanahorias, cebolleta, brotes de soja, seta shiitake, cebolla roja y salsa de soja)	9,90 €
Pasta fresca integral (con huevo ecológico escalfado, setas y trufa)	9,90 €
Pollo de granja al curry verde con arroz orgánico	9,90 €





Especialidades

Cesta de dorada al horno con ensalada de verduras	16,90 €
Tataki de solomillo al carbón con papas y mojo picón	16,90 €
Tataki de atún con espuma de aguacate	16,90 €
Tataki de atún al carbón con chips de kale	18,90 €
Merluza negra con salsa miso yuzu	18,90 €
Tempura de gambas rojas con chile dulce	13,90 €
Black cod con salsa misoyaki (Bacalao negro con salsa miso)	16,90 €



Maki roll

Rollo king crab con falso nori de soja (6 piezas)	10,90 €
Rollo black cod (láminas de black cod y aguacate con salsa misoyaki) (6 piezas)	10,90 €
Rollo bogavante en tempura (con tempura flakes&salsa de jalapeños) (6 piezas)	10,90 €
Especial california (langostino rebozado en panko, queso crema, aguacate y topping de verduras fritas con salsa de anguila) (8 piezas)	9,90 €
Rollo quinoa (tartar de salmón, aguacate con topping de quinoa, tempura flakes y salsa spicy) (8 piezas)	9,90 €
Rollo salmón braseado o sin brasear (tartar de salmón y aguacate con topping de huevas de salmón (ikura), cilantro y mahonesa japonesa) (8 piezas)	9,90 €
Rollo spicy langostino (salmón braseado, aguacate y queso crema. Topping: langostino ebi, salsa spicy chili, pimienta verde y sésamo de wasabi) (8 piezas)	9,90 €
Tempura caliente de unagi (maki roll caliente de anguila tempurizada con salsa spicy, microgreens, queso, aguacate y masago naranja) (10 piezas)	10,90 €
Rollo salmón y setas (salmón, seta shiitake dulce y piñones con salsa mahonesa wasabi, topping de sésamo mix, acompañado de salsa de soja) (8 piezas)	9,90 €
Rollo spicy tuna (tartar de atún, aguacate y cebolla crunch con topping de mix de sésamo, salsa spicy y salsa jalapeño) (8 piezas)	9,90 €
Rollo foie con pera caramelizada y frambuesa (8 piezas)	9,90 €
Rollo tartar de atún picante (tartar de atún con sichimi, aguacate, pepino, lechuga, cebollino, soja y salsas spicy y kimuchi) (8 piezas)	10,90 €



Tartar, Tiraditos, Sashimis & Ceviches

Tartar de salmón con pez mantequilla	11,90 €
Tartar de Segis (atún con pez mantequilla)	11,90 €
Tiradito de pez limón con maracuyá	14,50 €
Tiradito de dorada salvaje con gelatina de ponzu y láminas de trufa	14,90 €
Ceviche de lubina con crema de aguacate	14,50 €
Trío de Ceviches: atún, pez limón, lubina (recomendado para 2 personas)	22,50 €
Ceviches & tiradito tasting: pez limón, dorada, atún y lubina (recomendado para 4 personas)	34,50 €
Sashimi de atún con arroz inflado (8 piezas)	14,90 €
Sashimi de salmón (8 piezas)	11,90 €
Ceviche de lubina Madame Sushita	14,50 €
Temaki abierto de atún con kimuchi	6,50 €
Temaki abierto de king crab	6,50 €



Piezas de sushi

PRECIO POR PIEZA / MÍNIMO 2 PIEZAS

Nigiri de salmón braseado con salsa teriyaki	2,50 €
Nigiri de huevo de codorniz con jamón y crujiente de patata	2,50 €
Nigiri de pez limón braseado con salsa miso yuzu	2,80 €
Nigiri de bimi	2,80 €
Nigiri de dorada salvaje con gelatina de ponzu y trufa	3,90 €
Trilogía de atún rojo para los tuna lovers: descargamento, tarantelo y toro (3 uds)	7,50 €
Nigiri de pez mantequilla con trufa	1,90 €
Nigiri de salmón con mahonesa wasabi y huevas de salmón ikura	1,90 €
Nigiri de atún	2,20 €
Nigiri de toro con mostaza de Dijon	2,50 €
Nigiri de salmón salvaje	2,50 €
Nigiri de huevo de codorniz y chanquetes	2,50 €
Hamburguesita de wagyu estilo japo (solomillo de wagyu, rúcula, parmesano, salsa yogur, cebolla caramelizada, reducción soja-miel sobre arroz crunch)	3,50 €



Postres

Tiramisú de té verde matcha	6,50 €
Tarta de queso Idiazabal templado	6,50 €
Dumplings strudel	6,50 €
Mousse de chocolate templado	6,90 €

HELADOS ECOLÓGICOS Y DE FRUTA NATURAL

Helado a la macarron (nueces, fresa o café)	2,90 €/ud
Mini polos artesanos: yogur con higos, toffee con almendra, violeta, fresa y frambuesa, chocolate a la menta, sandía, salted caramel, mandarina con jengibre (Mínimo 2 unidades)	1,50 €/ud
Helado de té verde	4,50 €