

*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

---

<b>Dip de pan de lentejas</b>	<b>1,90 €/ persona</b>
<b>Gyozas de wagyu con mermelada de tomate y albahaca (2 uds)</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Samosas de pollo de corral al horno con salsa de aguacate y lima (6 uds)</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Crujiente de langostinos y albahaca (Con salsa spicy chile) (4 uds)</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Rollito de pato pekín (Con salsa hoisin) (6 uds)</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Pizza crujiente con láminas de atún rojo y aceite de trufa (2 uds)</b> (Opción 1/2 ración)	<b>11,90 €</b>



## Ensaladas & Sopas

---

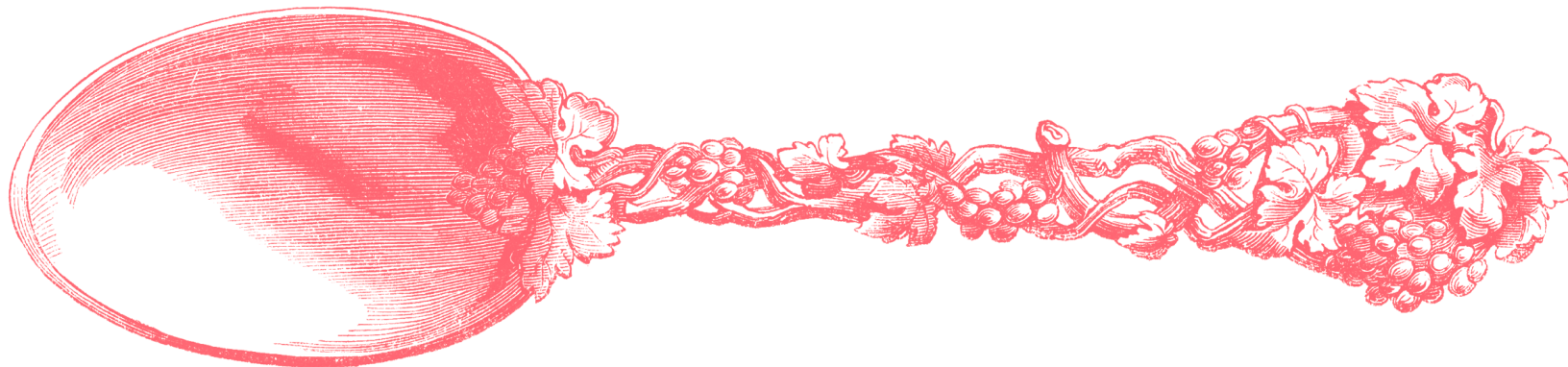
<b>Sopa Miso</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Sopa Dobin Mushi</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Tempura de berenjenas con salsa miso</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Ensalada de espinacas, aguacate con crema de queso fresco y salsa de sésamo negro</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Quinoa roja con langostinos</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Edamame con sichimi</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Ensalada wakame</b> (alga wakame con salsa mahonesa wasabi)	<b>5,50 €</b>
<b>Ensalada de lechugas vivas y atún</b> (Con maíz frito, cebolletas encurtidas y guacamole)	<b>9,90 €</b>

# Noodles & Arroces

---

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

<b>Pasta fresca de uva roja</b> (con bogavante al sésamo blanco y guindilla)	10,90 €
<b>Pasta fresca de tinta de calamar con sepia y langostinos salteados</b>	10,90 €
<b>Pasta fresca de verduras</b> (con setas y más verduras)	10,90 €
<b>Arroz jazmín con cangrejo real y vieiras</b>	11,90 €
<b>Pasta fresca la Mien con pollo de granja</b> (zanahorias, cebolleta, brotes de soja, seta shiitake, cebolla roja y salsa de soja)	10,50 €
<b>Pasta fresca integral</b> (con huevo ecológico escalfado, setas y trufa)	10,90 €
<b>Pollo de granja al curry verde con arroz orgánico</b>	9,90 €





## Especialidades

---

<b>Tataki de solomillo al carbón con papas y mojo picón</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Tataki de atún con espuma de aguacate</b>	<b>16,90 €</b>
<b>Tataki de atún al carbón con chips de kale</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Merluza negra con salsa miso yuzu</b>	<b>18,90 €</b>
<b>Tempura de gambas rojas con chile dulce</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Black cod con salsa misoyaki</b> (Bacalao negro con salsa miso)	<b>16,90 €</b>



## Maki roll

---

<b>Rollo king crab con falso nori de soja (6 piezas)</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Rollo black cod</b> (láminas de black cod y aguacate con salsa misoyaki) <b>(6 piezas)</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Rollo bogavante en tempura</b> (con tempura flakes&salsa de jalapeños) <b>(6 piezas)</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Especial california</b> (langostino rebozado en panko, queso crema, aguacate y topping de verduras fritas con salsa de anguila) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo quinoa</b> (tartar de salmón, aguacate con topping de quinoa, tempura flakes y salsa spicy) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo salmón braseado o sin brasear</b> (tartar de salmón y aguacate con topping de huevas de salmón (ikura), cilantro y mahonesa japonesa) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo spicy langostino</b> (salmón braseado, aguacate y queso crema. Topping: langostino ebi, salsa spicy chili, pimienta verde y sésamo de wasabi) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Tempura caliente de unagi</b> (maki roll caliente de anguila tempurizada con salsa spicy, microgreens, queso, aguacate y masago naranja) <b>(10 piezas)</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Rollo salmón y setas</b> (salmón, seta shiitake dulce y piñones con salsa mahonesa wasabi, topping de sésamo mix, acompañado de salsa de soja) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo spicy tuna</b> (tartar de atún, aguacate y cebolla crunch con topping de mix de sésamo, salsa spicy y salsa jalapeño) <b>(8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo foie con pera caramelizada y frambuesa (8 piezas)</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Rollo tartar de atún picante</b> (tartar de atún con sichimi, aguacate, pepino, lechuga, cebollino, soja y salsas spicy y kimuchi) <b>(8 piezas)</b>	<b>11,50 €</b>



## Tartar, Tiraditos, Sashimis & Ceviches

---

<b>Tartar de salmón con pez mantequilla</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Tartar de Segis</b> (atún con pez mantequilla)	<b>11,90 €</b>
<b>Tiradito de pez limón con maracuyá</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Tiradito de dorada salvaje con gelatina de ponzu y láminas de trufa</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Ceviche de lubina con crema de aguacate</b>	<b>14,50 €</b>
<b>Trío de Ceviches: atún, pez limón, lubina</b> (recomendado para 2 personas)	<b>22,50 €</b>
<b>Ceviches &amp; tiradito tasting: pez limón, dorada, atún y lubina</b> (recomendado para 4 personas)	<b>34,50 €</b>
<b>Sashimi de atún con arroz inflado</b> (8 piezas)	<b>14,90 €</b>
<b>Sashimi de salmón</b> (8 piezas)	<b>11,90 €</b>
<b>Ceviche de lubina Madame Sushita</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Temaki abierto de atún con kimuchi</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Temaki abierto de king crab</b>	<b>6,50 €</b>





## Piezas de sushi

---

PRECIO POR PIEZA / MÍNIMO 2 PIEZAS

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



## Postres

---

<b>Tiramisú de té verde matcha</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Tarta de queso Idiazabal templado</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Dumplings strudel</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Chocolate templado</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Crêpe Suzette de naranja con mousse de mandarina</b>	<b>6,90 €</b>
<b>Tarta de zanahoria</b> (Recomendado para 2 personas)	<b>7,90 €</b>

### HELADOS ECOLÓGICOS Y DE FRUTA NATURAL

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