

8 piezas
8 pieces

4 piezas
4 pieces

SUSHI SUSHI

URAMAKI

€ 15,00

€ 7,50

Salmón tropical   

Salmón, cream cheese y pepino, cubierto de aguacate con tartar de mango y fruta de la pasión

Tropical salmon

Salmon, cream cheese and cucumber, covered with avocado with mango and passion fruit tartare

€ 15,00

€ 7,50

Salmón wakame     

Salmón, kampo y aguacate, dressing de alga wakame y tobico rojo

Wakame salmon

Salmon, kampo and avocado, with wakame seaweed and red tobico dressing

€ 16,00

€ 8,00

Spicy tuna   

Atún picante, relleno de espárragos y aguacate

Spicy tuna

Spicy tuna, tilled with asparagus and avocado

€ 18,00

€ 9,00

California      

Cangrejo de las nieves, pepino y aguacate, cubierto de lubina con vinagreta de hojas de shiso y yuzu

California

Snow crab, cucumber and avocado, covered with sea bass with shiso leaf and yuzu vinaigrette

€ 17,00

€ 8,50

Málaga       

Langostinos panko, cream cheese y aguacate, cubierto de cangrejo de las nieves y salmón, flambeado con teriyaki de miel de caña malagueña

Málaga

Panko prawns, cream cheese and avocado, covered with snow crab and salmon, flambéed with Malaga sugar cane honey teriyaki

€ 19,00

€ 9,50

Hot tuna    

Hot roll de atún, cream cheese y mango, emulsión de aguacate y cítricos y mayonesa japonesa

Hot tuna

Hot tuna roll, cream cheese and mango, avocado and citrus emulsion and Japanese mayonnaise

€ 15,00

€ 7,50

Buenos aires     

Salmón, cream cheese, aguacate y gambas, cubierto de salmón y salsa de sésamo

Buenos aires

Salmon, cream cheese, avocado and prawns, covered with salmon and sesame sauce

8 piezas
8 pieces

€ 14,00

4 piezas
4 pieces

Feel     

De tamago japonés relleno de salmón, kampyo y cream cheese

Feel

Japanese tamago filled with salmon, kampyo and cream cheese

€ 17,00

€ 8,50

De presa     

Espárragos y aguacate, cubierto de vaca pajuna de Granada y foie gras. Flambeado con salsa BBQ japonesa

Beef

Asparagus and avocado, covered with pajuna beef from Granada and foie gras. Flambéed with Japanese BBQ sauce

€ 10,00

€ 5,00

Vegetariano      

Espárragos, tamago japonés, kampyo y cream cheese, cubierto de aguacate y salsa tonkatsu

Vegetarian

Asparagus, Japanese tamago, kampyo and cream cheese, covered with avocado and tonkatsu sauce

€ 7,00

€ 3,50

HOSOMAKI

Salmón 

De salmón

Salmon

Salmon

€ 9,00

€ 4,50

Atún 

De atún

Tuna

Tuna

€ 7,00

€ 3,50

Lubina  

De lubina con mayonesa de yuzu

Sea bass

Sea bass with yuzu mayonnaise

€ 5,00

€ 2,50

Aguacate 

De aguacate

Avocado

Avocado

SUSHICLUB

VAT included

8 piezas
8 pieces

€ 5,00

4 piezas
4 pieces

€ 2,50

Espárragos

De espárragos

Asparagus

Asparagus

€ 11,00

€ 5,50

Vieira y trufa

De vieiras con crema de trufas

Scallop and truffle

Scallop and truffle cream

4 piezas
4 pieces

€ 11,00

2 piezas
2 pieces

€ 5,50

GEISHAS

Salmón   

Salmón, cream cheese y aguacate

Salmon

Salmon, cream cheese and avocado

€ 13,00

€ 6,50

Atún   

Atún, cream cheese y aguacate

Tuna

Tuna, cream cheese and avocado

€ 5,00

NIGIRIS (2 piezas/ 2 pieces)

Salmón 

De salmón

Salmon

Salmon

€ 8,00

Atún 

De atún

Tuna

Tuna

€ 5,00

Lubina 

De lubina

Sea bass

Sea bass


€7,00 **Anguila** 
De anguila
Eel
Eel

€ 5,00 **Pez mantequilla** 
De pez mantequilla
Butterfish
Butterfish



NIGIRIS ESPECIALES (2 piezas)
SPECIAL NIGUIRIS (2 pieces)

€ 7,00 **Salmón kimchi**   
De salmón aburi con mayonesa kimchi y cítricos
Kimchi salmon
Aburi salmon with kimchi and citrus mayonnaise

€ 7,00 **Salmón y ají amarillo**   
De salmón aburí con ají amarillo, ajo crocante japonés y micro cilantro
Salmon and yellow ají
Aburi salmon with Peruvian yellow ají, crunchy Japanese garlic and micro coriander

€ 13,00 **Atún y caviar** 
Atún y caviar Beluga
Tuna and caviar
Tuna and beluga caviar



€ 9,00 **Anguila foie**   
Anguila aburi con foie gras y teriyaki de miel de caña malagueña
Eel foie
Aburi eel with foie gras and Malaga sugarcane honey teriyaki

€ 6,00 **Huevo de codorniz y trufa**  
De huevo de codorniz y crema de trufas
Quail egg and truffle
Quail egg and truffle cream

SUSHICLUB

VAT included

€ 9,00

Huevo de codorniz y caviar  

De huevo de codorniz y caviar Beluga

Quail egg and caviar

Quail egg and beluga caviar

€ 9,00

Vieira picante   

De vieira aburi flambeada, con mayonesa kimchi

Spicy scallop

Flambéed aburi scallop, with kimchi mayonnaise

€ 9,00

Vieira y trufa 

De vieira aburi con crema de trufas y negui

Scallop and truffle

Aburi scallop with truffle and negui cream

€ 7,00

Pez mantequilla y trufa 

De pez mantequilla aburi con crema de trufas y negui

Butterfish and truffle

Aburi butterfish with truffle and negui cream

€ 7,00

Preso 

De vaca pajuna de Granada, aceite de cilantro y ajo crocante japonés

Beef shoulder

Pajuna beef from Granada, coriander oil and crunchy Japanese garlic

€ 13,00







Crispy rice de atún (4 piezas)     

Crujiente tartar de atún, cítricos picantes y salsa agrídulce

Crispy rice with tuna (4 pieces)

Crunchy with tuna tartare, spicy citrus and sweet and sour sauce













€ 33,00

Tabla de nigiris (8 piezas)      

8 piezas a elección del sushi chef

Nigiri board (8 pieces)

8 pieces selected by the sushi chef

- SASHIMIS (4 piezas)**
SASHIMIS (4 pieces)
- € 7,00 **Salmón** 
De salmón
Salmon
Salmon
- € 11,00 **Atún** 
De atún
Tuna
Tuna
- € 11,00 **Vieira**  
De vieira
Scallop
Scallops
- € 9,00 **Pez mantequilla** 
De pez mantequilla
Butterfish
Butterfish
- € 7,00 **Lubina** 
De lubina
Sea bass
Sea bass
- € 25,00 **Moriwase de sashimi (10 piezas)**      
10 piezas a elección del sushi chef
Sashimi moriwase (10 pieces)
10 pieces selected by the sushi chef
- € 2,00 **Wasabi** *Wasabi*
- € 3,00 **Jenjibre** *Ginger*
- € 2,00 **Extra soja** *Extra sauce*

SUSHICLUB

VAT included

ENTRADAS FRIAS COLD STARTERS

€ 7,00

Ensalada wakame 

Wakame marinado, tartar de salmón, mango y salicornia fresca

Wakame salad

Marinated wakame, salmon tartare, mango and fresh salicornia

€ 15,00

Tiradito de salmón 

De salmón sobre cremoso de fruta de la pasión, algas frescas y mini ensalada de canónigos

Salmon tiradito

Salmon served on creamy passion fruit, fresh seaweed and a mini lambs lettuce salad

€ 15,00

Tiradito de lubina 

De lubina con salsa acevichada, tobico rojo y chips de yuca

Sea bass tiradito

Sea bass with acevichado sauce, red tobiko and yuca chips

€ 19,00

Tataki de atún 

De atún con teriyaki de miel de caña, crema huancaína, aceite de cilantro y fideos crocantes harusame

Tuna tataki

Tuna tataki with sugar cane honey, Huancaína sauce, coriander oil and crunchy harusame noodles

ENTRADAS CALIENTES HOT STARTERS

€ 6,00

Edamame

Con escamas de sal

Edamame

With salt flakes

€ 7,00

Edamame picante 

Con salsa picante

Spicy edamame

With spicy sauce


€ 8,00

Gyozas de langostinos (4unid) 

Empanadilla japonesa rellena de langostinos, salsa ponzu nikkei, maní y cebolleta fresca

Prawn gyozas


Japanese dumpling filled with prawns, ponzu nikkei sauce, peanut and fresh spring onion


€ 12,00 **Gambones crunchy (4unid)** 
Gambón panko con mayonesa de chipotle y salsa acevichada
Crunchy prawns
Prawns breaded with panko with chipotle mayonnaise and acevichada sauce


€ 15,00 **Tempura de langostinos** 
Langostinos tempurizados con salsa cremosa picante y ensalada de hoja de roble
Prawn tempura
Tempura prawns with creamy, spicy sauce and oakleaf lettuce salad

€ 18,00 **Pulpo Sushiclub** 
Pulpo crocante con puré de boniato y yuzu con alioli de albahaca
Sushiclub octopus
Crunchy octopus with sweet potato purée and yuzu with basil alioli

TARTAR TARTARE

€ 16,00 **Salmón** 
Tartar cremoso de salmón, aguacate y puerro, oblea crocante de wonton e ikura marinado
Salmon
Creamy salmon, avocado and leek tartare, crispy wonton wafer and marinated ikura

€ 19,00 **Atún picante** 
Tartar de atún, negui y aguacate sobre hoja de shiso tempurizada
Spicy tuna
Tuna, negui, and avocado tartare on tempura shiso leaf

€ 24,00 **Atún y caviar beluga** 
Aguacates asados, tartar de atún de almadraba, caviar beluga y regañá negra
Tuna and beluga caviar
Roasted avocados, algaroba tuna tartare, beluga caviar and black regañá

WOK WOK

€ 13,00 **Yakisoba con vegetales** 
Yakisoba con vegetales de estación, variedad de setas y tamago japonés
Yakisoba with vegetables
Yakisoba with seasonal vegetables, a selection of mushrooms and Japanese tamago

SUSHICLUB

VAT included

€ 15,00

Yakisoba con pollo de corral 

Yakisoba de pollo, verduras de estación, salsa yakisoba casera, anacardos tostados y cebollino

Yakisoba with free range chicken

Chicken yakisoba, seasonal vegetables, homemade yakisoba sauce, roasted cashews and chives

€ 17,00

Yakisoba con langostinos 

Yakisoba de langostinos, verduras de estación, salsa yakisoba casera, maní y cebolleta holandesa

Yakisoba with prawns

Prawn yakisoba, seasonal vegetables, homemade yakisoba sauce, peanuts and hollandaise sauce

€ 17,00

Yakimeshi de presa (vaca pajuna de Granada)

Arroz yakimeshi, presa vacuna y setas

Beef shoulder yakimeshi (Pajuna beef from Granada)

Yakimeshi rice, beef shoulder and mushrooms

PESCA FISH

€ 20,00

Salmón miso 

Salmón marinado en sake y miso con puré de edamame y verduras salteadas

Miso salmon

Salmon marinated in sake and miso with edamame purée and sautéed vegetables

€ 24,00

Atún teriyaki 

Lomo de atún apanado en sésamo tostado, puré de boniato y salsa teriyaki

Teriyaki tuna

Toasted sesame coated tuna loin, sweet potato purée and teriyaki sauce














€ 10,00

MENU KIDS KIDS MENU

Consultar opciones/ Ask us

POSTRES DESSERTS

- € 6,50 **Cotton cheese cake con amarena** 
 Tarta de queso japonés con cerezas italianas confitadas
Cotton cheese cake with amarena cherries
Japanese cheesecake with Italian candied cherries
- € 7,00 **Cotton cheese cake con caramelo** 
 Tarta de queso japonés con salsa de chocolate blanco y caramelo
Cotton cheese cake with caramel
Japanese cheesecake with white chocolate and caramel sauce
- € 7,00 **Mochi de chocolate** 
 Relleno con mousse de chocolate, cremoso de avellanas y crujiente de praliné
Chocolate mochi
Filled with chocolate mousse, hazelnut cream and praline crunch
- € 7,00 **Mochi de yogur** 
 Relleno con mousse de yogur, mermelada de fresa y ganache de canela
Yoghurt mochi
Filled with yoghurt mousse, strawberry jam and cinnamon ganache
- € 7,00 **Mochi yuzupie** 
 Relleno con mousse de yuzu y crujiente de galleta
Yuzupie mochi
Filled with yuzu mousse and biscuit crunch
- € 7,00 **Mochi de mango y chocolate blanco** 
 Relleno con mousse de mango natural y chocolate blanco
Mango and white chocolate mochi
Filled with natural mango mousse and white chocolate
- € 6,50 **Tarta de queso payoyo con salsa de frutos rojos** 
Payoyo Cheesecake
- € 6,50 **Cheesecake de pistacho** 
Pistachio cheesecake
- € 6,50 **Cheesecake de limón** 
Lemon cheesecake

-  Soja
-  Crustáceo
-  Molusco
-  Lácteos
-  Cacahuetes
-  Anhidrido sulfuroso
-  Frutos con cascara
-  Apio
-  Gluten
-  Mostaza
-  Sésamo
-  Huevo
-  Pescado

SUSHICLUB

VAT included
 Servicio con aperitivo 2,80€