



The Cocktail Club

NAKARA

SUSHI BAR

PISCO SOUR

PISCO, JUGO DE LIMA Y AZÚCAR

12€

PORNSTAR MARTINI

VODKA, JUGO DE LIMA, AZÚCAR Y FRUTA DE LA PASIÓN

12€

MOJITO

FRESA, MANGO, MARACUYÁ

11€

MOJITO SIN ALCOHOL

FRESA, MANGO, MARACUYÁ

10€

EXPRESSO MARTINI

VODKA VAINILLA, CAFÉ, AZÚCAR Y KAHLUA

12€



*traemos japon
a Cantama*

NAXARA
SUSHI BAR

Street Food

GYOZAS DE LANGOSTINOS CON Salsa THAI (4 UND)

PRAWNS GYOZAS WITH THAI SAUCE (4 PIECES)

12,00 €

NEM VIETNAMITA CON Salsa HANOI (2 UND)

VIETNAMESE NEM WITH HANOI SAUCE

7 €

DIM SUN RELLENA DE PATO Y FOIE CON Salsa SHITAKE CRUJIENTE DE CEBOLLA Y Salsa TERIYAKI (2UD)

DIM SUN STUFFED WITH DUCK AND FOIE GRAS WITH SHITAKE SAUCE, CRISPY ONION AND TERIYAKI SAUCE (2UD)

8,50€

PEPITO JAPONÉS (BAO)

CON VENTRESCA DE ATÚN FLAMBEADA HUEVO DE CODORNIZ Y PIMIENTO VERDE

7 €

BAO DE LANGOSTINOS EN TEMPURA CON SPICY MAYO

TEMPURA PRAWN BAO WITH AVOCADO CREAM AND SPICY MAYO

6 €

BAO DE CARNE DESHILACHADA CON RÚCULA Y Salsa NAKARA

PULLED BEEF MEAT BAO WITH ARUGULA AND NAKARA SAUCE

6 €

VOLCÁN PICANTE DE GAMBAS EN TEMPURA

SPICY TEMPURA PRAWN VOLCANO

12€

VIEIRA A LA HUANCAÍNA Y Salsa GUASACACA

FLAMBÉ SCALLOP WITH HUANCAINA SAUCE (AJÍ CHILI PEPPER AND PAYOYO CHEESE)

7,5 €

EDAMAME AL VAPOR

STEAMED EDAMAME

4 €

EDAMAME PICANTE AL WOK

SAUTEED SPICY EDAMAME

4,5€

ENSALADA WAKAME

WAKAME SALAD

5€

OBLEA CRUJIENTE DE TARTAR DE ATÚN Y TRUFA

CRISPY WAFER WITH TUNA TARTAR, AVOCADO CREAM AND TRUFFLE

6€

TAKO DE WAGYU

WAGYU FLAMBEADO CON MISO PICANTE, EMULSIÓN DE JALAPEÑO Y UNA BASE DE GUASACACA 1UD

WAGYU TAKO

WAGYU FLAMBÉED WITH SPICY MISO, JALAPEÑO EMULSION AND A GUASACACA BASE 1UD

10€

TARTAR DE ATÚN PICANTE, CREMA DE AGUACATE Y TEMPURA CRUJIENTE

SPICY TUNA TARTAR WITH AVOCADO CREAM AND CRISPY TEMPURA

16,5€

TARTAR DE SALMÓN CON CÍTRICOS Y UN TOQUE PICANTE.

SALMON TARTAR WITH CITRUS AND A HINT OF SPICE.

13,5 €

TIRADITO DE VENTRESCA DE ATÚN TRUFADO CON PONZU Y AGUACATE

TUNA BELLY USUZUKURI, PONZU SAUCE, AVOCADO CREAM, TRUFFLE AND CRISPY TEMPURA

15€

TIRADITO DE VENTRESCA, HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA FRESCA LAMINADA

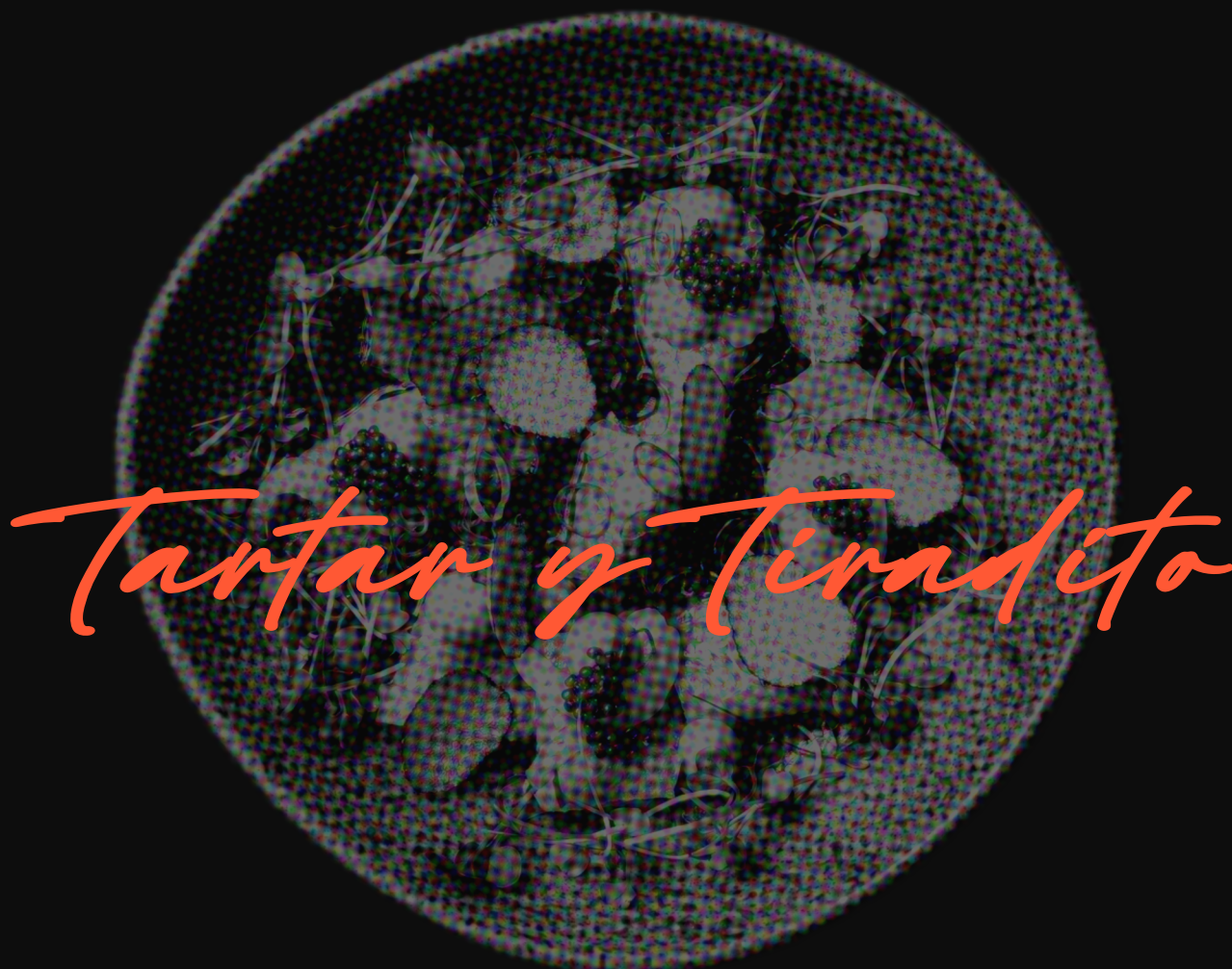
VENTRESCA TUNA TIRADITO, QUAIL EGG AND FRESH TRUFFLE SLICES

20€

TARTAR VENTRESCA DE ATÚN CON HUEVO FRITO Y TRUFA FRESCA RALLADA

TUNA BELLY TARTAR WITH FRIED EGG AND FRESH GRATED TRUFFLE

20€



Tartar y Tiradito

Sashimi (4nd)

SALMÓN / SALMON

7,5€

ATÚN / TUNA

9€

TORO / TUNA BELLY

10€

ANGUILA / EEL

7,5€

VIEIRA / SCALLOP

7,5€

PEZ MANTEQUILLA / BUTTERFISH

7,€5

Uramaki (8nd)

NAKARA ROLL

TATAKI DE SALMÓN CON ESPÁRRAGOS EN TEMPURA Y MAYO DE AJÍ AMARILLO

SALMON TATAKI WITH TEMPURA ASPARAGUS AND AJI CHILI PEPPER MAYO

13€

NAKARA 2.0 ROLL

NAKARA 2.0 (LANGOSTINO EN TEMPURA Y AGUACATE POR EL INTERIOR, SALMÓN FLAMBEADO CON SPICY MAYO Y TEMPURA CRUJIENTE POR EL EXTERIOR)

TEMPURA PRAWN AND AVOCADO INSIDE, SALMON FLAMBÉED WITH SPICY MAYO AND CRISPY TEMPURA ON THE OUTSIDE

15€

SPICY TUNA

ATÚN, AGUACATE, SISHIMI TOUGARASHI Y SPICY MAYO

TUNA, AVOCADO, SISHIMI TOUGARASHI AND SPICY MAYO

15€

EBI ROLL

LANGOSTINO EN TEMPURA CON AGUACATE Y SPICY MAYO

TEMPURA PRAWNS, AVOCADO, ROLL BATTERED IN CRISPY TEMPURA AND SPICY MAYO

13,5€

CRAB ROLL

CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA CON TOBIKO DE YUZU, AGUACATE Y SPICY MAYO

TEMPURA SOFT SHELL CRAB, AVOCADO, YUZU TOBIKO AND SPICY MAYO

15€

DINAMITA ROLL

ESPÁRRAGOS Y CEBOLLETA EN TEMPURA CON SOLOMILLO FLAMBEADO POR EL EXTERIOR CON MAYO DE WASABI Y TRUFA

TEMPURA ASPARAGUS, TEMPURA SPRING ONION, FLAMBÉ BEEF TENDERLOIN AND WASABI/TRUFFLE MAYO

13,5€

KAMIKAZE ROLL

CARNE DE CANGREJO, AGUACATE Y PEZ MANTEQUILLA FLAMBEADO (4 PIEZAS PICANTES Y 4 TRUFADAS)

CRABMEAT, AVOCADO, FLAMBÉ BUTTERFISH, 4 PIECES SPICY AND 4 PIECES TRUFFLED

13€

FLAMBEADO ROLL

CARNE DE CANGREJO CON AGUACATE Y SALMÓN FLAMBEADO POR EL EXTERIOR Y SALSA TERIYAKI.

CRABMEAT, AVOCADO AND FLAMBÉ SALMON WITH TERIYAKI SAUCE

13€

TORO ROLL

CARNE DE CANGREJO Y AGUACATE POR EL INTERIOR, VENTRESCA DE ATÚN Y FOIE FLAMBEADO POR EL EXTERIOR

CRABMEAT AND AVOCADO ON THE INSIDE, TUNA BELLY AND FOIE GRAS FLAMBÉ ON THE OUTSIDE

15€



Nigiri (2nd)

ATÚN

(TUNA)

5€

ATÚN CON PONZU DE MARACUYÁ

(TUNA WITH MARACUYA SAUCE)

7€

TARTAR DE ATÚN

(SPICY TUNA TARTAR)

6€

SALMÓN

(SALMON)

4,5€

TORO Y WASABI

(TUNA BELLY AND WASABI)

6€

TORO, WASABI Y TRUFA

(TUNA BELLY, WASABI AND TRUFFLE)

7€

TORO, VIEIRA Y TRUFA

(TUNA BELLY, SCALLOP AND TRUFFLE)

8€

VIEIRA Y PONZU

(SCALLOP AND PONZU SAUCE)

6€

VIEIRA, TARTAR DE ATÚN Y TRUFA

(SCALLOP, TUNA TARTAR AND TRUFFLE)

7,5€

NIGIRI TORO CON HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA FRESCA RALLADA (1 UD)

(CRISPY RICE TUNABELLY NIGIRI WITH QUAIL EGG AND GRATED FRESH TRUFFLE)

8€

Nigiri Aburi (2nd)

TORO CON FOIE

(TUNA BELLY FLAMBÉ WITH FOIE)

6€

SALMÓN CON AJÍ AMARILLO

(SALMON FLAMBÉ WITH AJF CHILLI MAYO)

5€

PEZ MANTEQUILLA TRUFADO

(BUTTERFISH WITH TRUFFLE)

6€

PEZ MANTEQUILLA PICANTE

(SPICY BUTTERFISH)

6€

VIEIRA TRUFADA

(SCALLOP WITH TRUFFLE)

6,5€

VIEIRA PICANTE

(SPICY SCALLOP)

6,5€

ANGUILA, FOIE Y LIMA (EEL, FOIE AND FRESH LIME)

SALMON FLAMBEADO CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS

6€

NIGIRI WAGYU (1 UD)

8€

NIGIRI DE ARROZ CRUJIENTE CON HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA FRESCA RALLADA (1 UD)

(CRISPY RICE TUNABELLY NIGIRI WITH QUAIL EGG AND GRATED FRESH TRUFFLE)

4,5€

SALMÓN FLAMBEADO CON MISO PICANTE Y EMULSIÓN DE JALAPEÑOS.

FLAMBÉED SALMON WITH SPICY MISO AND JALAPEÑO EMULSION.

8€

Pastres

TARTA DE QUESO DE LA C DE CHEESECAKE

(PREGUNTE AL CAMARERO POR LA TARTA DEL DÍA)

CHEESECAKE FROM THE C OF CHEESECAKE

7€

(ASK YOUR WAITER FOR THE CHEESECAKE OF THE DAY)

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO Y PISTACHO CON HELADO DE PISTACHO Y CRUJIENTE DE OREO

WHITE CHOCOLATE AND PISTACHIO BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM AND OREO CRISP **7€**



La Bodega

NAXARA

SUSHI BAR

NAXARA

SUSHI BAR

Bodega

Blancos

	COPA	BOTELLA
PETIT LOCO <i>D.O Castilla y León (Viura y Verdejo)</i>	3,60€	22,00€
TARANIS ALBARIÑO <i>D.O Rías Baixas (Albariño)</i>	4,50€	25,00€
ACOROA GODELLO <i>D.O Valdeorras (Godello 100%)</i>		28,00€
SAMEIRAS <i>D.O Ribeiro (Albariño, Teixadura, Godello, Loureira y Lado)</i>		28,50€
VALDELAGUNDE SAUVIGNON BLANC <i>D.O Castilla y León (Sauvignon Blanc)</i>	3,60€	22,00€
MANUEL D'AMARO <i>D.O Rías Baixas (Albariño)</i>		29,00€
LUBERRI ZURI (SECO) <i>D.O Rioja (Viura y Malvasía)</i>	3,60€	23,50€
TRAMOYA VERDEJO <i>D.O Rueda (Verdejo)</i>	3,60€	22,00€
BLAS MUÑOZ <i>D.O Castilla (Chardonnay)</i>		34,00€
LAS PREFERIDAS <i>D.O Rioja</i>		33,50€
AVANCIA <i>D.O Valdeorras (Godello)</i>		35,00€

Rosado

VILLA IULIA <i>Vino de Cuenca (Cabernet Sauvignon)</i>	27,00€
--	--------

NAKARA

SUSHI BAR

Bodega

Tintos

	COPA	BOTELLA
VIZCARRA SENDA DE ORO <i>Ribera del Duero</i>		29,00€
SAMEIRAS <i>Ribeiro (Caiño, Sousón)</i>		29,00€
ALMANOVA <i>Ribeira Sacra (Mencía)</i>		27,00€
ACAPPELA ROBLE <i>Ribera del Duero (Tempranillo)</i>	3,60€	22,00€
ALDAIA <i>Rioja (Tempranillo)</i>	3,60€	22,00€

Espumosos

MESTRES COQUET (CAVA) <i>(45% Xarel·lo, 30% Macabeo, 25% Parellada)</i>	35,00€
PASCAL DOQUET <i>Blan de Blancs</i>	70,00€
CAVA Nº 11 ROSADO <i>Pinot Noir, Garnacha</i>	27,00€
OLIVIER MARTEAUX <i>(65% Meunier, 20% Chardonnay, 15% Pinot Noir)</i>	55,00€

Sake

SAKE NIGORI	22,00€
SAKE KAGATOBI	24,00€
SAKE TAKARA MIO	20,00€
SAKE KUROBI 720 ml	40,00€

NAKARA

SUSHI BAR

Café y té

CON LECHE	2,20€
CAPUCHINO	3,20€
BOMBÓN	3,20€
EXPRESSO	2,20€
TÉ VERDE	2,20€
TAJ MAHAL	2,20€
KALAHARI	2,20€