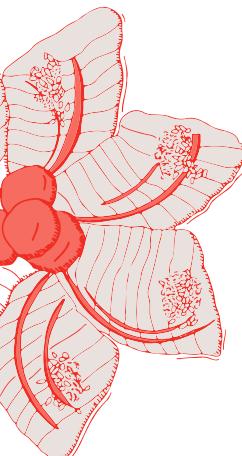


# 一期 Ichikani

Con la intención de cuidar al máximo la frescura, temperatura y calidad de nuestros platillos, nuestro concepto de cocina está basado en preparar y servir los alimentos inmediatamente estén listos, sin un orden o prioridad en específico.

## ENTRADAS

<b>Edamames</b>	4 €
al vapor con sal y soja	
<b>Edamames Spicy</b>	5.50 €
soja, chiles japoneses y jengibre	
<b>Langostinos Roca</b>	10 €
en tempura con mayo spicy, sésamo y ensalada	
<b>Ichikani Tower</b>	15 €
salmón y atún, arroz, kani mix, tobiko, aguacate, mayo wasabi, bañado en salsa ku y cebolla crispy	
<b>Rollitos de Rib Eye</b> (8pz)	10 €
envueltos en harina con salsa a base de cacahuete y sésamo	
<b>Tuna and Chips</b>	10 €
tartar de atún ligeramente picante con chile serrano, cebolleta, aceite de sésamo y chips de arroz	
<b>Coliflor Tempura</b>	10 €
con salsa de tofu-feta	



<b>Salmón</b> (7pz)	14 €
aceite de sésamo, ponzu, togarashi, cebolleta, cebolla morada y bolitas de queso crema empanizado	
<b>Pez Limón Maracuyá</b> (7pz)	14 €
salsa dulce con un toque de cítricos japoneses y cilantro criollo	

<b>Atún Spicy Garlic</b> (7pz)	14 €
atún aleta azul, salsa dulce con jengibre, aceite de chiles y ajo crispy	
<b>Sashimi Sampler</b> (6pz)	15 €



## HAND ROLLS

<b>Ebi Crunch</b>	6.50 €
langostino empanizado, aguacate, mayo spicy, salsa de anguila y kani mix	
<b>Magic Mushroom</b>	6 €
hongos maitake y aceite de trufa	
<b>Atún con Huevo</b>	8.50 €
tartar de atún, huevo de codorniz, cebolleta, furikake y salsa de anguila	
<b>Negitoro</b>	7 €
toro, cebolleta, yuzu-soja y aceite de sésamo	
<b>Salmón Serrano</b>	6.50 €
chile serrano, salsa yuzu kosho y pepino	
<b>Pez Limón Crunch</b>	6.50 €
pez limón, aguacate, burbujas tempura, mayo spicy y salsa de anguila	
<b>Pez Limón Trufa</b>	6 €
aceite de trufa, soja-wasabi y cebolleta	
<b>Dynamite Crab</b>	6.50 €
aguacate, cebolleta, kani mix, kani crunch y mayo spicy	
<b>Atún Spicy</b>	6.50 €
akami con salsa a base de chiles y ajo, y patatas con polvo de chiles asiáticos	
<b>Salmón Spicy</b>	6 €
con aguacate, tobiko, mayo spicy y cebolleta frita	
<b>Anguila foie</b>	8.50 €
anguila, foie gras marinado en miso y flameado, soja dulce y ralladura de limón amarillo	
<b>Ichikani</b>	8.50 €
salmón, atún, kani mix, kani crunch, aguacate, mayo spicy y tzume	
<b>Tokyo</b>	18 €
toro, caviar 4gr y cebolleta	

## SASHIMIS

<b>Yakimeshi</b>	12 €
arroz frito japonés con soja y vegetales	
Pollo / Rib eye / Langostinos / Mixto	
<b>Pad Thai</b>	12.50 €
noodles tailandeses con salsa de tamarindo, vegetales y cacahuete	
Pollo / Langostinos / Rib Eye / Mixto	
<b>Bibimbap</b>	12.50 €
arroz estilo coreano caliente con un toque dulce y picante	
Pollo / Langostinos / Rib Eye / Mixto	
<b>Pasta Ramen</b>	12.50 €
fideos cremosos con rib eye y hongos japoneses	
<b>Orange Chicken</b>	12 €
pollo frito con salsa a la naranja acompañado de arroz frito	



<b>薦 Pork Belly (1)</b>	4.50 €
panceta de cerdo marinado 48 horas	
<b>Queso Empanizado (2)</b>	5.50 €
en panko	

GYOZAS 4 piezas

<b>Cerdo Picante</b> <small>NUEVO</small>	9.50 €
con salsa picante	
<b>薦 Pato</b>	10 €
acompañado de pepino y salsa de ciruela	
<b>薦 Costilla y Hongos</b>	9.50 €
con salsa ishiyaki	
 Vieira 10 gr (1)	4.50 €
salsa tzatziki, ralladura de limón y flameado con mayonesa yuzu	
Pez Mantequilla 10 gr (1)	4.50 €
pasta de trufa	
Akami 10 gr (1)	3 €
spicy garlic y ralladura de lima	
Chutoro 10 gr (1)	4 €
soja	
Toro 10 gr (1)	4.50 €
soja	
<b>薦 Salmón Noruego</b> 10 gr (1)	3.50 €
ralladura de limón	
Salmón King 10 gr (1)	4 €
sellado con sal y pimienta y reducción de ponzu	
Anguila 12 gr (1)	3 €
salsa de anguila y ralladura de limón	
Pez Limón 10 gr (1)	3 €
sweet chili y ralladura de lima	
Huevo de Codorniz 10 gr (1)	3 €
aceite de trufa y sal	
<b>薦 Rollito de Wagyu</b> 10 gr (1)	6 €
wagyu japonés A5, aceite de trufa y soja	
Wagyu 10 gr (1)	7.50 €
wagyu japonés A5 sellado con sal, pimienta y soja infusionada con ajo	

### TOPPINGS

Caviar 2 gr 8 € Foie Gras 1 gr 4 € Trufa Fresca 1 gr 4.50 €

\*Combinaciones recomendadas con costo extra.

IG @ichikanimadrid

Todos nuestros pescados han sido congelados previamente y  
provienen de granjas libres de Anisakis.

Los platillos crudos se sirven bajo la consideración del comensal y el riesgo que esto implica.  
El gramaje de cada platillo es en crudo. Debido a que manejamos productos frescos y/o  
especiales, algunos de nuestros platillos pueden no estar disponibles. Todos nuestros  
precios incluyen IVA. Los precios están en euros (€).

### BROCHETAS

<b>薦 Vegas Roll</b> 65gr (8pz)	9.50 €
rollo ligeramente tempurizado, por dentro aguacate, langostinos tempura y queso crema, por fuera kani mix y salsa de anguila	
Spider Roll 60gr (8pz)	15.50 €

aguacate, softshell crab tempura y kani mix por dentro,  
salsa ku, mayo trufa, cebolleta y pez limón por fuera

<b>Ebi Crunch Roll</b> 45gr (8pz)	12.50 €
langostinos tempura con kani mix, spicy mayo, aguacate, salsa de anguila, tanuki y cebolleta	

<b>Atún Spicy Roll</b> 45gr (6pz)	12.50 €
atún, aguacate, mayo spicy y cebolleta	

<b>Salmón Spicy Roll</b> 45gr (6pz)	12.50 €
salmón, aguacate, mayo spicy y cebolleta	

<b>Mr. Salmón Roll</b> 75gr (8pz)	12.50 €
langostinos tempura, aguacate y pepino por dentro, salmón, mayo spicy, sésamo y salsa de anguila por fuera	

<b>薦 Juicy Roll</b> 45gr (8pz)	14.50 €
en mamenori, atún spicy, pepino, tanuki y aguacate kani mix por dentro, salmón, topping de kani crunch, mayo spicy y salsa de anguila por fuera	

<b>薦 Miami Roll</b> 75gr (8pz)	14 €
kani mix y aguacate por dentro, atún, ponzo y aceite de trufa por fuera	

<b>Crunchy Tuna Roll</b> 40gr (8pz)	12.50 €
por dentro langostino empanizado, espárrago, aguacate, queso crema y por fuera atún, burbujas tempura, mayo spicy y salsa de anguila	

### POSTRES

<b>薦 Lotus Ice Cream Cake</b>	12 €
crema de lotus y galleta de lotus	

<b>Cheesecake de Chai</b>	10 €
crema de chai y azúcar glass	

<b>Mochis</b>	6 €
té verde, mango o chocolate	

<b>Torre de 6 Leches</b>	9.50 €
de Chocolate	

<b>Tarta de Queso</b>	12.50 €
Manchego con Ate	

<b>tarta de queso manchego</b>	
firme con ate de membrillo	

Ichikani (un cangrejo en japonés) es la marca nueva de Grupo Costeño y un concepto innovador que maneja una cocina japonesa con toques asiáticos y hand rolls presentados de manera diferente, usando la más alta calidad de ingredientes en un ambiente más relajado, casual, cozy y divertido.

Comártenos tu experiencia



Tripadvisor



Google Maps