

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

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

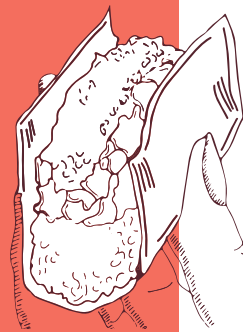
Salmón (7pz) 🌱🌱🌱	14 €
aceite de sésamo, ponzu, togarashi, cebolleta, cebolla morada y bolitas de queso crema empanizado	
Pez Limón Maracuyá (7pz) 🌱🌱	14 €
salsa dulce con un toque de cítricos japoneses y cilantro criollo	
Atún Spicy Garlic (7pz) 🌱🌱🌱🌱🌱🌱	14 €
atún aleta azul, salsa dulce con jengibre, aceite de chiles y ajo crispy	
🌱 薦 Sashimi Sampler (6pz) 🌱🌱🌱🌱🌱🌱	15 €
una degustación de sashimi de pez limón, sashimi de salmón y sashimi de atún	

🌱 薦 Recomendación 🌶️ Picante 🌿 Vegetariano



HAND ROLLS

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



SASHIMIS

BOWLS

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

薦 **Pork Belly (1)**

panceta de cerdo marinado 48 horas

4.50 €

❧ **Queso Empanizado (2)**

en panko

5.50 €

BROCHETAS

❧ **Cerdo Picante**

con salsa picante

9.50 €

薦 **Pato**

acompañado de pepino y salsa de ciruela

10 €

薦 **Costilla y Hongos**

con salsa ishiyaki

9.50 €

Vieira 10 gr (1)

salsa tzume, ralladura de limón y flameado con mayonesa yuzu

4.50 €

Pez Mantequilla 10 gr (1)

pasta de trufa

4.50 €

Akami 10 gr (1)

spicy garlic y ralladura de lima

3 €

Chutoro 10 gr (1)

soja

4 €

Toro 10 gr (1)

soja

4.50 €

薦 **Salmón Noruego 10 gr (1)**

ralladura de limón

3.50 €

Salmón King 10 gr (1)

sellado con sal y pimienta y reducción de ponzu

4 €

Anguila 12 gr (1)

salsa de anguila y ralladura de limón

3 €

Pez Limón 10 gr (1)

sweet chili y ralladura de lima

3 €

Huevo de Codorniz 10 gr (1)

aceite de trufa y sal

3 €

薦 **Rollito de Wagyu 10 gr (1)**

wagyu japonés A5, aceite de trufa y soja

6 €

Wagyu 10 gr (1)

wagyu japonés A5 sellado con sal, pimienta y soja infusionada con ajo

7.50 €

NIGIRIS

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 (€).

薦 **Vegas Roll 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

Ebi Crunch Roll 45gr (8pz)

12.50 €

langostinos tempura con kani mix, spicy mayo, aguacate, salsa de anguila, tanuki y cebolleta

Atún Spicy Roll 45gr (6pz)

12.50 €

atún, aguacate, mayo spicy y cebolleta

Salmón Spicy Roll 45gr (6pz)

12.50 €

salmón, aguacate, mayo spicy y cebolleta

Mr. Salmón Roll 75gr (8pz)

12.50 €

langostinos tempura, aguacate y pepino por dentro, salmón, mayo spicy, sésamo y salsa de anguila por fuera

薦 **Juicy Roll 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

薦 **Miami Roll 75gr (8pz)**

14 €

kani mix y aguacate por dentro, atún, ponzu y aceite de trufa por fuera

Crunchy Tuna Roll 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

薦 **Lotus Ice Cream Cake**

crema de lotus y galleta de lotus

Torre de 6 Leches

9.50 €

de Chocolate

galleta toffee

Cheesecake de Chai

crema de chai y azúcar glass

薦 **Tarta de Queso**

12.50 €

Manchego con Ate

tarta de queso manchego
 firme con ate de membrillo

Mochis

té verde, mango o chocolate

6 €

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.

Compártenos tu experiencia



Tripadvisor



Google Maps