



SLVJ

VALENCIA

GLUTEN FREE VEGAN

SUSHI BAR

SPICY TUNA 18

Relleno de Atún, Wonton Crispy, Cebollino, Mayonesa Picante, Topping de Aguacate y Base de Tofu Feta

KIMCHEE KEMSEI 18

Relleno de Atún, Cebollino con Aderezo Kimchee, Topping de Aguacate Kissami Wasabi y Tempura Flakes

SOFT SHELL 24

Relleno de Soft Shell, Snow Crab, Aguacate, Tobiko, Espárragos, Cebollino con Aderezo Picante y Topping de Lechuga e Ikura

BLUE FIN TUNA AND BLACK GARLIC ROLL 18

Relleno de Bero Tempurizado, Acelga, Topping de Atún Aleta Azul y Mantequilla de Ajo Negro

SPICY HAMASHI 17

Relleno de Espárrago Aguacate Spicy Mayo y Pimiento Serrano

SPICY SALMON 18

Relleno de Salmón, Cebollin, Spicy Mayo, y Aguacate, Topping de Salmón, Wonton Crispy con Aderezo de Maracuya y Anguila

FUJIROLL 21

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Lechuga, Aguacate, Topping de Tobiko, Langostinos Tempurizados y Glaseados en Gochujang

DINAMITA 16

Relleno de Cangrejo, Envuelto en Hoja de Soya Acompañado de Mantequilla Trufada

SALVAJE ROLL 21

Relleno de Snow Crab, Cebollino con Topping de Akami, Hamashi y Salmón Acompañado de aderezo Ponzu con Ajo

RAINBOW 18

Relleno de Snow Crab, Cebollino, Pepino con Topping de Atún, Aguacate y Salmón, Aderezo de Anguila, Ikura y Wonton Crispy

SHRIMP 20

Relleno de Camarones, Espárragos, Spicy Mayo, Topping con Itogaki, Aderezo de Anguila e Ikura

VEGAN 12

Relleno de Pepino, Espárrago Tempurizado, Lechuga y Kampion Topping de Shibazuke, Pimiento Ahumado y Aguacate Acompañado de Soya Yuzu-Kosho

KING CRAB 25

SUPER DINAMITA

Relleno de King Crab, Envuelto en Hoja de Soya Acompañado de Mantequilla Trufada

SAMPLER

SUSHI 50

1 Rollos, 9 Nigiris

+ SUSHI 75

1 Rollos, 11 Nigiris

SASHIMI 55

6 Tipos de Pescado Japonés

+ SASHIMI 85

10 Tipos de Pescado Japonés

NIGIRI

2 piezas per orden

SASHIMI

2 piezas per orden

KINMEDAI 14

Alfonsino

SHIMA-AJI 10

Pescado Japonés

HOTATE 13

Viera Japonesa

SEA BREAM 10

Dorada

TAMAGO 10

Tortilla Japonésa

ANAGO 13

Anguila de Agua Salada

KING SALMON 10

Salmón Nórdico

PULPO 10

Pulpo Japonés

AKAMI 12

Parte Roja del Atún

THAI SNAPPER 10

Pargo

UNAGI 10

Anguila de Agua Dulce

IKA 10

Calamar Japonés

KING CRAB 16

Cangrejo de las Nieves

HAMACHI 16

Pescado Amberjack Japonés

IKURA 18

Huevas de Salmón

CIGALA 14

Gamba de Agua Dulce

O-TORO 14

Atún Fatty

CHUTORO 14

Atún Medium Fatty

KAMPACHI 12

Pescado Japonés Medio Graso

FOIE GRAS 14

Foie Gras a la Plancha, Salsa de Anguila

FRESH WASABI 12

UNI 16

Erizo

HOSOMAKI

NEGITORO 18

O-toro, Cebollino y Wasabi

TEKKAMAKI 14

Atún y Cebollino

SAKE MAKI 11

Salmón y Wasabi

KAPPAMAKI 7

Pepino y Sesamo

GUNKANS

IKURA Y HUEVO DE CODORNIZ 18

Huevas de Salmón y Huevo de Codorniz

O-TORO TARTAR 14

Tartar de Ventrezca de Atún Aleta Azul

TEMAKIS

SALMÓN 16

Salmón Marinado en Ponzu, Ikura, Aguacate y Trufa

ATUN 16

Atún, Mayo Garlic Ponzu, Aguacate y Tempura Flakes.

ARROZ / SOPA / NOODLES

WOK VEGGIE FRIED RICE 16

Arroz al Wok con Maíz, Coliflor, Cebollin y Repollo Rojo Encurtido

ARROZ CON PATO AL WOK 26

Arroz Frito Trufado con Pato Asado

WAGYU BEEF FRIED RICE 28

Arroz Salteado al Wok, Wagyu Fileteado, Ikura y Huevo Cocido a baja Temperatura

RAMEN BEEF 20

Fideos Frescos, Carne, Huevo Cocido, Cebollino y Baby Corn

MISO SOUP 9

Sopa Miso con Tofu Tostado y Cebollino y ralladura de Limón

RAW BAR

PARA COMPARTIR

PULPO A LA PIEDRA 16

Finas Láminas de Pulpo, Polvo de Miso Vinagreta de Sudashi Acompañado de una Piedra Caliente

TRUFFLED KING SALMON 16

Tiradito de Salmón, Polvo de Gochujang, Miso, Vinagre de Yuzu y Micro Shiso

TUNA TIRADITO 16

Tiradito de Atún, Miso Rojo, Vinagreta de Garlic Ponzu, Chips de Ajo

KAMPACHI TIRADITO 16

Finas Láminas de Kampachi, Patatas Crjientes, Salsa de Aji Amarillo y Micro Shiso

PARA COMPARTIR

CAULIFLOWER BOOM 18

Coliflor con Coulis de Coliflor Ahumado, Aji Amarillo y Aderezo Tofu Feta

ROCK SHRIMP TEMPURA 24

Langostinos Tempurizados con Wasabi, Kale Frito y Cebollino

SALMON CRISPY RICE 16

Spicy Mayo, Ikura, Cilantro

GLAZED AND SPICY EDAMAME 12

Edamames Glaseados en Salsa Sakura, Togarashi y Katsuboushi

BOGAVANTE DUMPLING 18

Relleno de Bogavante, Base de Bisque de Bogavante, Wonton Crispy y Micro Menta

TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 16

Hongos Maitake, Demiglass de Res, Crema Trufada

SHORT RIB BUNS 16

Rellenos Short Rib Ahumado, Col y Repollo Morado Encurtido

SALVAJE JAPANESE PIZZA 20

Atún, Gochujang, Cebolla Roja, Tomates Cherry y Cilantro.

SALVAJE JAPANESE TACOS 14

Vacio Salteado al Wok, Pasta de Yuzu y Napa, Sobre Nori Crocante

MEJILLONES AHUMADOS 15

SALADS

WAKAME KUY-KUY SALAD 12

Mango Maduro, Mango Verde, Rábano Rojo, Pepino

SALVAJE SALAD 22

Corazón de Romana, King Crab Pochado en Mantequilla Tostada y Aderezo de Anchoa

ROBATA

ROASTED BRANZINO 34

Branzino en Salsa Ponzu Yuzu Estilo Salvaje

TATAKI DE VENTRESCA A LA ROBATA 29

Ventresca de Atún Aleta Azul a la Robata en Salsa Ponzu

CARABINEROS 20 PU.

Carabineros al Carbón con Holandesa de Yuzu Ichimi Togarashi

BLACK COD 35

Pescado Blanco Glaseado en Ciruela Japonesa y Carra de Acelga

RODABALLO A LA ROBATA 75

ROASTED KING SALMÓN 24

Salmón Trout de Noruega a la Robata, Vegetales Encurtidos y Ponzu.

TIERRA

GRILLED AND SMOKED SHORT RIB 36

Asado de Tira Ahumado por 12 Horas en Madera de Marzano

LOMO ALTO 135

WAGYU A4 (560 GR)

A la Robata con Mantequilla de Yuzu y Ponzu

STEAK SALVAJE 28

Solomillo Madurado 40 días, Acompañado con Holandesa de Yuzu y Setas a la Robata

ENTRAÑA WAGYU 46

Entraña wagyu japonés a la robata

WAGYU A5 80

Wagyu Japonés a la Robata

GRILLED AND GLAZED LAMB SHANK 34

Cordero Glaseado con Salsa Teriyaki con Wonton Crispy y Acompañado de Coles de Bruselas en Salsa Kimchi

OKI OKU CHICKEN 28

Pollo Organico Marinado en Miso y Ahumado con Hierbas Aromáticas.

GRANJA

GRILLED AVOCADO 14

Aguacates Trufados con Salsa Ponzu

PAPAS TRUFADAS CONFITADAS 8

Papas Trufadas, Triple Cocción.

BABY CORN A LA ROBATA 14

Baby Corn en Mantequilla de Shiso y Soya

BRUSSELS SPROUTS 14

Coles de Bruselas Crujientes en Salsa Kimchi

GRILLED WILD MUSHROOMS 22

Setas Salvajes, en Salsa Ponzu, Holandesa, Cebollino y Yuzu

POSTRES

YUZU & YUZU PIE 16

Citrico japonés en sorbete y crema acompañado de crocante de pistacho, crema de matcha y merengue seco

CACAO SALVAJE 16

5 texturas diferentes de chocolate en tonalidades distintas con un toque ahumado

ICHIGO Y CREAM 14

fresas salvajes con crema en nuestro mejor estilo, Con crema de chocolate blanco batida. Crocante de choco-café y sorbete de frambuesa y coriander

COCONUT 3 LECHEs 14

3 Leches, Coco Caramelizado, Crema Chantilli, Lima y Helado de Dulce de Leche

MATCHA VOLCÁN 14

explosión cremosa de matcha y chocolate blanco con helado de coco