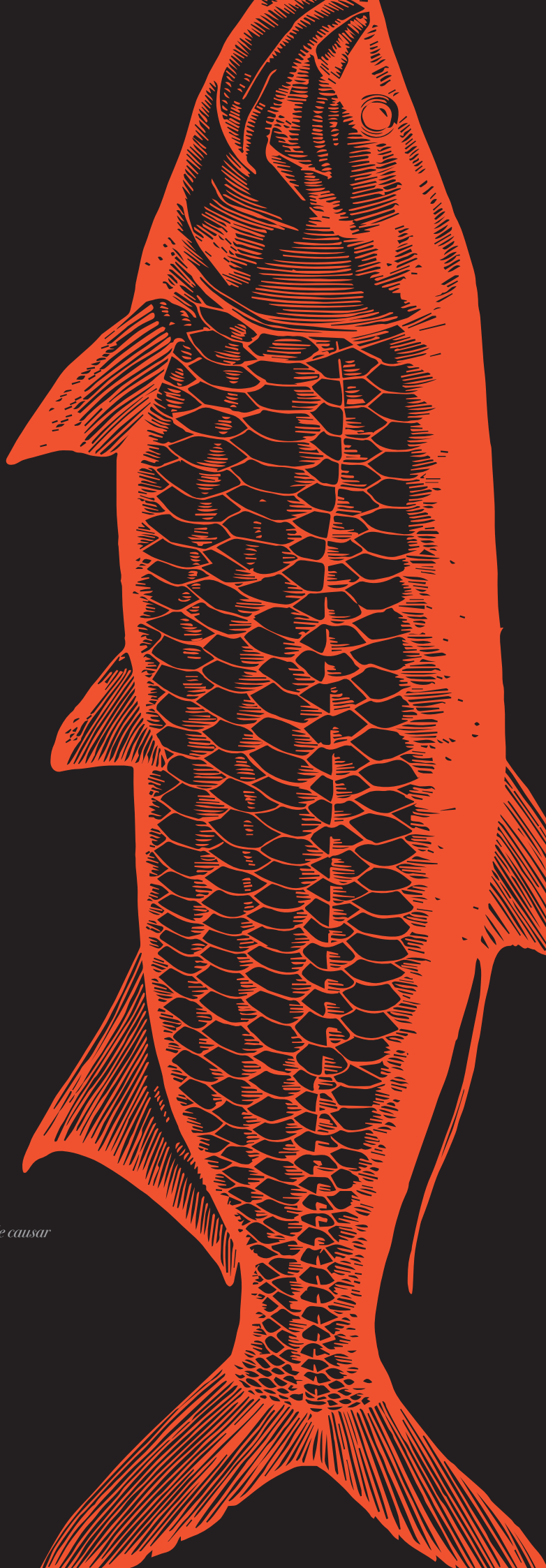


SUSHI BAR TOTTORI

鳥
取



CARTA MENU

MICHELIN
2023

MICHELIN
2024

MICHELIN
2025

Precio con IVA incluido.

*Nuestros productos están libres de anisakis.
Un consumo excesivo de pez mantequilla puede causar
efectos gastrointestinales.
Tenemos cartas de alérgenos a su disposición.*

@sushibartottori
www.sushibartottori.com

GRUPO  CHINA CROWN



MENÚ
6 PASES

48
por persona | for each

Bebida no incluida.
Lunes - viernes
laborables a mediodía.
Drink not included.
Monday - Friday
at noon.

- いち** **Sopa miso con tofu, alga y cebollino**
Miso soup with tofu, seaweed and chives
-
- に** **Cortes de Sashimi variado (Salmón, atún, pez mantequilla y vicira)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish and scallop)
-
- Nigiri de salmón**
Salmon nigiri
- Nigiri de lubina con yuzu y wasabi natural marinado**
Sea bass nigiri with yuzu and natural wasabi
- さん** **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce
- Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete**
Soft shell crab roll with peanut mayonnaise
-
- し** **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
-
- ご** **Tempura de verduras**
Vegetable tempura
-
- ろく** **Café o postre**
Coffe or dessert



MENÚ
10 PASES

65
por persona | for each

Bebida no incluida.
Mínimo 2 personas.
Drink not included.
Minimum 2 people.

- いち** **Sopa miso con tofu, alga wakame y cebollino**
Miso soup with tofu, wakame seaweed and chives
-
- に** **Cortes de Sashimi (Salmón, atún, pez mantequilla, vicira y toro)**
Mixed Sashimi (Salmon, tuna, butterfish, scallop and tuna belly)
-
- さん** **Nigiri de portobelo con foie caramelizado**
Portobello nigiri with caramelized foie
-
- し** **Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin**
Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin
-
- ご** **Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa**
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce
-
- ろく** **Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce**
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce
-
- しち** **Brochetas de pollo con salsa teriyaki**
Chicken skewers with teriyaki sauce
-
- はち** **Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino**
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives
-
- きゅう** **Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel**
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
-
- じゅう** **Café o postre**
Coffe or dessert

Nuestros productos están libres de anisakis
Un consumo excesivo de pez mantequilla puede causar efectos gastrointestinales.
Tenemos cartas de alérgenos a su disposición

鳥取 への 旅

EXPERIENCIA
TOTTORI

Sopa miso con tofu, alga y cebollino
Miso soup with tofou, seaweed and chives

**Cortes de Sashimi variado del mercado
(Salmón, atún, vieira y toro)**
Mixed Sashimi
(Salmon, tuna, scallop and toro)

Ostra Aime Spéciale de Claire (calibre nº 2) con salsa ponzu
Aime Spéciale de Claire oyster with ponzu sauce

Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin
Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin

Totopos de maíz crujientes con tartar de atún rojo
Crispy corn totopos with bluefin tuna tartare

Nigiri de portobelo con foie caramelizado
Portobello nigiri with caramelized foie

Temaki de toro con wasabi natural y huevas de arenque
Tuna belly temaki with natural wasabi and herring roe

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa
Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce

Nigiri de Wagyu 5A flambado con salsa de soja dulce
Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce

Brochetas de pollo con salsa teriyaki
Chicken skewers with teriyaki sauce

Wanton de langostinos con crema de marisco, azafrán, ajo y cebollino
Prawn wonton with seafood cream, saffron, garlic and chives

Tempura de bogavante en costra de curry japonés y aroma lemongrass *Media pieza*
Lobster tempura in a Japanese curry crust with lemongrass aroma

Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel

o
Tataki de wagyu con salsa cremosa de mantequilla tostada y yuzu
Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey
or
Wagyu tataki with a creamy toasted butter and yuzu sauce

Café o postre
Coffe or dessert

85
por persona | for each

Bebida no incluida.
Mínimo 2 personas.
*Drink not included.
Minimum 2 people.*

鳥取

*Nuestros productos están libres de anisakis
Un consumo excesivo de pez mantequilla puede causar efectos gastrointestinales
Tenemos cartas de alérgenos a su disposición*

鳥取
セレクト
ション

TOTTORI
SELECTION

Sopa miso con tofu, alga y cebollino Miso soup with tofou, seaweed and chives	7,5
Edamame Edamame	7,5
Cogollo de lechuga con atún picante, huevo frito y chanquete Lettuce with spicy tuna, fried egg, and transparent goby	9 / ud.
Ensalada wakame Wakame salad	11
Erizo con tartar de atun rojo y yema de huevo de codorniz 1 ud. <small>Por temporada, de enero a mayo</small> Sea urchin with red tuna tartar and quail egg yolk <small>Available from January to February</small>	12
Gyozas de pollo con verduras Grilled Vegetable Gyoza	13,5
Tallarines yakisoba con verduras Yakisoba noodles with vegetables	14,5
Arroz yakimeshi con pollo y verduras Yakimeshi rice with chicken and vegetables	17,5
Brochetas de pollo con salsa teriyaki Chicken skewers with teriyaki sauce	4,5 / ud.
Sandwich Tonkatsu de solomillo con mostaza y miel Tonkatsu sirloin sandwich with mustard and honey	22
Tiradito de hamachi con jalapeños, salsa de yuzu y Mirin Hamachi tiradito with jalapeños, yuzu sauce & Mirin	24
Presa ibérica marinada acompañada con pepino encurtido y hierbas Marinated Iberian pork shoulder accompanied by pickled cucumber & herbs	25
Usuzukuri de lubina con salsa ponzu Sea Bass usuzukuri with ponzu sauce	26,5
Tartar de salmón con arroz y trufa negra Salmon tartare with rice and black truffle	27
Tataki de wagyu, cremoso de mantequilla tostada y yuzu con puerro hilado Wagyu tataki, creamy toasted butter and yuzu with shredded leek	28,5
Tartar de atún Maguro Maguro tuna tartare	29,5
Tempura de langostinos de roca con meloso de Kimchi Rock prawn tempura with Kimchi	29,5
Tataki de ventresca de atún con jalapeños Tuna belly tataki with jalapeños	32
Sashimi de salmonete curado en kombu y emplataado sobre su propia espina Sashimi of red mullet in kombu and plated on its own spine	40
Extra de caviar 15€ Extra caviar 15€	
Tempura de bogavante en costra de curry japonés y aroma de lemongrass <i>Peso aproximado 800 / 900 gramos</i> Lobster tempura in a Japanese curry crust with lemongrass aroma	85

握り
軍艦

**NIGIRI
& GUNKAN**

2 unidades
en cada plato

Nigiri de huevo de codorniz con salsa de trufa Quail Egg Nigiri with Truffle Sauce	9
Nigiri de salmón Salmon nigiri	10
Nigiri de portobelo con foie caramelizado Portobello nigiri with caramelized foie	12
Nigiri de atún rojo Red tuna nigiri	12,5
Nigiri de salmón flambeado con lima y kimchi Flambeed salmon nigiri with lime and kimchi	12,5
Nigiri de lubina con kizami wasabi <i>Tallo de wasabi encurtidos</i> Sea bass nigiri with kizami wasabi	12,5
Gunkan de ventresca de atún con wasabi natural Tuna belly gunkan with natural wasabi	13
Nigiri de calamar flambeado con salsa teriyaki Flambeed squid nigiri with teriyaki sauce	13
Nigiri de foie Foie nigiri	14
Nigiri de anguila Eel nigiri	14
Nigiri de atún con “Aburami” ahumado <i>(mantequilla de atún)</i> Tuna nigiri with smoked “Aburami”	14
Nigiri de steak tartar: Carne de solomillo de vaca con bola crujiente de arroz Beef tenderloin with crispy rice ball	14
Nigiri de pez mantequilla Butterfish nigiri	14
Nigiri de vieira Scallop nigiri	15
Nigiri de hamburguesa de atún con mayonesa cítrica de yuzu Tuna burger nigiri with yuzu citrus mayonnaise	15
Nigiri de gamba roja: Cuerpo crudo y cabeza cocinada a la parrilla Red prawn nigiri: Fresh raw prawn body and grilled head	16
Nigiri de toro Tuna belly nigiri	15
Nigiri de Wagyu 5A flambeado con salsa de soja dulce (30 gr) Wagyu Nigiri 5A flambé with sweet soy sauce (30 gr)	22



*Nuestros productos están libres de anisakis
Un consumo excesivo de pez mantequilla puede causar efectos gastrointestinales
Tenemos cartas de alérgenos a su disposición*

刺身

SASHIMI

Sashimi de salmón 6 piezas Salmon sashimi	23
Sashimi de pez mantequilla con salsa de trufa 6 piezas Butterfish sashimi with truffle sauce	24,95
Sashimi de atún 6 piezas Tuna sashimi	27
Sashimi de ventresca de atún 5 piezas Tuna belly sashimi	30
Sashimi variado (Salmón, pez mantequilla, atún, ventresca y vieira) Assorted sashimi (Salmon, butterfish, tuna, tuna belly & scallop)	27
Sashimi Wagyu 5A (180 gr) Wagyu 5A sashimi (180 gr)	110

手巻き

TEMAKI

1 unidad
en cada plato

Temaki de salmón y aguacate Salmon and avocado temaki	10,5
Temaki de atún rojo y aguacate Tuna and avocado temaki	12,5
Temaki de anguila Eel temaki	13,5
Temaki de toro Toro temaki	14,5

巻き 寿司

ROLLS

8 unidades
en cada plato

Aguacate pepino roll (Vegetariano) Avocado cucumber roll (Vegetarian)	15
California roll (Aguacate, pepino y langostino cocido) California roll (Avocado, cucumber and prawns)	19,5
Salmón aguacate spicy Spicy salmon avocado	19,5
Crunch roll tempurizado con salmón spicy Crispy roll with spicy salmon	21
Soft shell crab roll con mayonesa de cacahuete Soft shell crab roll with peanut mayonnaise	22
Dancing roll anguila (Anguila y aguacate con salsa de soja dulce) Dancing roll eel (Eel and avocado with sweet soy sauce)	22
Tottori roll Tonkatsu (Solomillo con salsa de tonkatsu) Tottori Tonkatsu roll (Sirloin veal with tonkatsu sauce)	22
Dragon roll de langostino tempurizado Dragon roll with tempura prawn	23
Toro spicy roll (Ventresca de atún y mayonesa picante) Tuna belly spicy roll (Tuna belly and spicy mayonnaise)	25

