



# MAGURO

THE SQUARE SUSHI

MURCIA

PLAZA MAYOR, 2

7€

ENSALADA GOMA WAKAME con pepino deshidratado, hueva de pez volador y salsa aoyiso

15€

TARTAR DE SALMÓN con vinagreta de wasabi y shiso fresco

16€

TARTAR DE ATÚN ROJO con tallarines y shiso fresco

15€

CEVICHE DE CORVINA con salsa peruana

20€

TARTAR DE ATÚN con huevo tempurizado y trufa rallada

14€

TATAKI DE SALMÓN con salsa ponzu al mirin, esferificaciones de yuzu y cebolleta

15€

TATAKI DE ATÚN ROJO con vinagreta de wasabi y cítricos

18€

USUZUKURI DE ATÚN ROJO con wasabi y cítricos

ENTRANTES

6 unidades de sushi en rollo  
de alga nori relleno con  
arroz y uno o más  
ingredientes de verdura  
o pescado

# MAKI

MAKI Atún

6€

MAKI Salmón

6€

MAKI Negitoro

7€

# ROLL

MAKI Aguacate

4€

MAKI Pepino

4€

MAKI Queso cremoso, aguacate y salmón

6€

6/12 unidades de sushi  
en rollo grueso de alga nori  
relleno de arroz y tres o  
más ingredientes  
en su interior

8€/15€

FUTOMAKI TEMPURIZADO con cangrejo real,  
queso cremoso y atún

9€/16€

FUTOMAKI DE ATÚN Y SALMÓN con aguacate,  
cangrejo real y langostino

9€/16€

CANGREJO DE CONCHA BLANDA con aguacate,  
esferificaciones de yuzu y vinagreta de jengibre

8€/15€

EMPANADO AL ESTILO JAPONÉS con tartar de atún,  
aceite de sésamo, queso cremoso y salsa kabayaki

# FUTOMAKI

4/8 unidades de sushi en rollo de tamaño medio con dos o más ingredientes en el que el arroz está en el exterior y el alga y el relleno en el centro

# URAMAKI ROLL

7.50€/15€

URAMAKI CALIFORNIA con hueva de pez volador, aguacate, pepino y cangrejo

7.50€/15€

URAMAKI DE SÉSAMO PICANTE con anguila, salmón y salsa kabayaki

7€/14€

URAMAKI DE ATÚN ROJO PICANTE con pepino, crujiente de tempura, cebollino y salsa kimuchi

7.50€/15€

URAMAKI SALMÓN con langostino, aguacate, mayonesa de aguacate y lima

7.50€/15€

URAMAKI LUBINA con pepino, micromezclum y salsa de sisho

8.50€/17€

URAMAKI MAGURO con aguacate, langostino, foie y reducción de vino de Oporto

8.50€/17€

URAMAKI SOLOMILLO DE TERNERA con shitake, cebolleta, salsa de miso y crujiente de patata

8€/16€

URAMAKI ARCO ÍRIS con huevas de pez volador, cangrejo, atún, salmón, pez limón y aguacate

4/8 unidades de sushi en rollo de tamaño medio con dos o más ingredientes en el que el arroz está en el exterior y el alga y el relleno en el centro

# URAMAKI ROLL

8€/16€

**URAMAKI ANGUILA** con aguacate, salmón y reducción de salsa kabayaki

7.50€/15€

**URAMAKI VEGETAL** con goma wakame, tomate, cebolla morada y mahonesa de aguacate

7.50€/15€

**URAMAKI BROTES** con tartar de salmón, brotes, lima y pimienta japonesa

7.50€/15€

**URAMAKI CHEESE CREAM** con salmón, langostino tempurizado y queso crema

7.50€/15€

**URAMAKI DE GAMBA CRUJIENTE** con tartar de salmón, langostino empanado, aguacate, ikura y crujiente de remolacha

8.50€/18€

**URAMAKI ACEVICHADO** con langostino empanado, salsa peruana y pez limón (8 unds)

8.50€/18€

**URAMAKI DE TRUFA** con shiitake, aguacate, pez limón y mayonesa de trufa (8 unds)

8.50€/18€

**ESPECIAL ANGUILA** con queso, pepino, anguila, salmón, foie y crujiente de tempura (8 unds)

4/8 unidades de sushi, el sashimi es marisco o pescado cortado finamente, pero algo más gruesos que los cortes del carpaccio

# S A S H I M I

ATÚN ROJO

9€/16€

SALMÓN

8€/14€

DORADA

8€/14€

LUBINA

8€/14€

VIEIRA

8€/14€

LECHA

9€/16€

2 piezas de sushi que consisten en cortes finos de pescado o marisco que cubre una cama de arroz elaborado al más puro estilo japonés

# NIGIRI

ATÚN ROJO	5.50€
IKURA DE SALMÓN	6€
CORVINA	5.50€
ANGUILA con salsa kabayaki	5.50€
LUBINA FLAMBEADA con sisho fresco	5.50€
TARTAR DE SALMÓN con crujiente de tempura	6€
NEGITORO de ventresca de atún con cebolleta	6€
CANGREJO DE CONCHA BLANDA con vinagreta de cítricos y jengibre	5.50€
MAGURO de ventresca de atún rojo, foie y reducción de Oporto	6€
PESCADOS DE TEMPORADA salmón, lubina, dorada, vieira o caballa	4€
VIEIRA FLAMBEADA con un toque de cítrico de lima y pimienta japonesa	5.50€
TRUFA BLANCA de pez limón con pasta de trufa y esferificaciones de trufa	5.50€
NIGIRI DE SOLOMILLO DE TERNERA con huevo de codorniz	5.50€
SAKE DE SALMÓN FLAMBEADO, mahonesa de aguacate y lima	5.50€

# COCINA CALLENTE

4.50€	EDAMAME
5€	MONTADITO MAGURO de atún, huevo de codorniz y salsa kimuchi o secreto ibérico con brotes y salsa kabayaki
4€	GYOZAS DE CERDO (4 unds)
4€	GYOZAS DE GAMBAS Y JENGIBRE (4 unds)
5€	BROCHETAS DE POLLO con salsa teriyaki (2 unds)
8€	VIEIRAS A LA PLANCHA marinadas en soja con salsa kimchi y crujiente de remolacha (2 unds)
12€	UDON DE ANGUILA con verduras y salsa kabayaki
18€	TERIYAKI DE SALMÓN con shitake y edamame
18€	TATAKI DE SOLOMILLO
4€	SOPA MISO
14€	TEMPURA DE VERDURAS
7€/und	OSTRAS DE PONTEVEDRA con atún, huevo de codorniz, huevas de esturión y vinagreta de sisho

# POSTRES

COULANT de dulce de leche con helado de vainilla	7€
MOCHIS de chocolate, té verde, cheesecake, coco, mango, crema catalana, maracuyá o frambuesa	2€/und
TIRAMISÚ al té verde	5€
NIGIRI de café	2.50€
BROWNIE de chocolate con helado de té verde	7€
HELADOS	5€
NIGUIRI de chocolate blanco	2.50€
TRUFA de té verde	2.50€





**MAGURO**

THE SQUARE SUSHI

**MENÚ DEGUSTACIÓN 38€**

**2.80€**

**KIRIN ICHIBAN PREMIUM (5%)** Cerveza rubia, elaborada con agua de manantial, arroz, malta de cebada, maiz, lúpulos y levadura

**4.50€**

**KOEDO BENIAKA (7%)** De la fábrica de Koedo, una amber dulce con beniaka, patata dulce japonesa de color rojizo brillante. Sabores malteados de caramelo

**4€**

**KOEDO SHIRO (5,5%)** Tipo Witbier, alta fermentación. Más del 50% malta de trigo. Cerveza no filtrada y refrescante

**5€**

**ECHIGO STOUT (7%)** Tipo Stout, cerveza negra con una variedad de siete maltas diferentes

**C  
E  
R  
V  
E  
Z  
A  
S  
  
A  
R  
T  
E  
S  
A  
N  
A  
S**