



CARTA DE PLATOS

BIENVENIDO A MIRU

MIRU significa en japonés "mirar". Pero mirar de verdad, descubrir, usar nuestros sentidos para poder encontrar nuevas formas de explorar la gastronomía japonesa.

Queremos proponeros a través de esta carta un viaje cuyos destinos escogeréis a través de los diferentes platos que encontraréis en ella.

En todos podréis encontrar al producto como estrella, y en algunos casos, fusionados con la gastronomía latinoamericana u occidental.

Todo ello se ha elaborado con una intención: Que podáis descubrir nuevos sabores y sensaciones a través de los sentidos: La vista, el oído, el olfato, y por supuesto quizás el más importante en MIRU, el gusto.

Todo el equipo de MIRU esperamos que disfrutéis de esta experiencia.



MENÚ NIGIRI SELECCIÓN DEL CHEF

El Nigiri es una de las formas de expresión gastronómicas más puras. Una pieza de arroz encima de la que se disponen diferentes elementos y que en MIRU, a través de nuestros nigiris especiales, exploramos en una fusión gastronómica muy singular.

En este menú, presentamos una selección de 8 Nigiris por persona de forma similar a los menús OMAKASE, donde el chef dispone sus platos sin que el comensal sepa en qué consistirán. Acompañamos a este menú con una selección de entrantes.

Te invitamos a compartir con nuestro camarero tus gustos y por supuesto, tus intolerancias o alergias, con la finalidad de orientar al chef en su preparación.

ENTRANTE DE EDAMAME TRUFADO

Judías de soja con sal Maldon y aceite de trufa.

EBI TEMPURA

Langostinos tempurizados con tinta de calamar.

TORO KIMCHI

Daditos de toro con salsa Kimchi.

PRINCIPAL

8 Nigiris a elección del chef.

Algunos de los platos se presentarán como ración doble a compartir.

PRECIO MENÚ POR PERSONA
48,00€

Menú mínimo para dos personas. Bebida y postre no incluidos.

ALÉRGENOS

- | | | | | |
|--------------|-----------|--------------|---------------------|------------|
| ● Gluten | ● Lácteos | ● Altramuces | ● Soja | ● Sulfitos |
| ● Huevos | ● Apio | ● Crustáceos | ● Frutos de cáscara | ● Moluscos |
| ● Cacahuetes | ● Sésamo | ● Pescado | ● Mostaza | |



MENÚ MIRU

MIRU significa en japonés MIRAR, pero mirar de verdad, descubrir, usar nuestros sentidos para poder encontrar nuevas formas de descubrir la gastronomía japonesa. A través de este menú queremos proponerte un viaje a través del que descubrirás las piezas clave de nuestra propuesta gastronómica.

Un viaje a realizar con tus sentidos: La vista, el oído, el olfato a través del aroma de nuestros platos y sobre todo, el gusto.

ENTRANTE DE EDAMAME TRUFADO

Judías de soja con sal Maldon y aceite de trufa.

TARTAR DE ATÚN ROJO (BLUEFIN)

Atún rojo marinado con sésamo, tobiko naranja (*huevas de pescado*) y crispy de alga.

TRILOGÍA DE GYOZAS

GYOZA VEGETAL

Mix de verduras (*zanahoria, calabacín, cebolla, setas Shiitake*).

GYOZA PAPADA Y PANCETA

Papada y panceta a baja temperatura cocinada 24 horas.

GYOZA WAGYU A5

Máximo nivel de calidad.

CEVICHE DE LUBINA

Salsa cítrica, picante, pescado blanco (*ceviche*), ají, cebolla morada, aceite de trufa.

KAKIAGE BLANCO

Tempura de verduras con calamar, langostinos y salsa tempura del chef.

TATAKI DE WAGYU

Tataki de wagyu A5 (*máximo nivel de calidad*) con salsa Teriyaki y wasabi fresco.

SELECCIÓN DE SUSHI

Diferentes piezas de sushi selección del chef.

NIGIRI DE FOIE

Nigiri de foie con manzana deshidratada.

POSTRE O CAFÉ

A escoger entre nuestra selección de postres.

Algunos de los platos se presentarán como ración doble a compartir.

PRECIO MENÚ POR PERSONA

58,00€

OPCIÓN MARIDAJE

Vinos a recomendación del sommelier. 3 vinos diferentes por menu, 1 copa por persona de cada vino.

79,95€

Menú mínimo para dos personas. Bebidas aparte.



ALÉRGENOS

- | | | | | |
|--------------|-----------|--------------|---------------------|------------|
| ● Gluten | ● Lácteos | ● Altramuces | ● Soja | ● Sulfitos |
| ● Huevos | ● Apio | ● Crustáceos | ● Frutos de cáscara | ● Moluscos |
| ● Cacahuetes | ● Sésamo | ● Pescado | ● Mostaza | |

ENTRANTES FRÍOS

EDAMAME TRUFADO Judías de soja con sal Maldon y aceite de trufa. ●	6,50€
ENSALADA DE ALGAS / KAISOU SALAD Ensalada de algas variadas con salsa de sésamo citrico. ●	9,50€
OSTRAS AL NATURAL Ostras de Normandía acompañadas de vinagreta, cebolla y sal negra. ● ● ●	5,25€
OSTRAS CON SALSA PONZU Acompañadas de salsa Ponzu, tobiko rojo (<i>huevas de pescado</i>) y kizami wasabi (<i>pasta de wasabi</i>). ● ● ● ●	5,25€
OSTRAS EN TEMPURA Tempura de ostras con salsa de maracuyá. ● ● ●	6,75€
TRILOGÍA DE OSTRAS Ostra al natural, ostra con salsa Ponzu y ostra en tempura. ● ● ● ● ● ●	15,50€
MINI TACOS DE TARTAR DE ATÚN Incluye cuatro tacos crujientes de alga nori, atún acompañado de salsa Ponzu, kizami wasabi (<i>pasta de wasabi</i>) y wasabi fresco. ● ● ● ●	16,00€
MINI TACOS DE TARTAR DE SALMÓN Incluye cuatro tacos crujientes de alga nori, salmón acompañado de salsa Ponzu, kizami wasabi (<i>pasta de wasabi</i>) y wasabi fresco. ● ● ● ●	14,50€
CARPACCIO DE WAGYU Wagyu A5 (<i>máximo nivel de calidad</i>) cortado fino con cebollino fresco y wasabi. ●	21,80€
TARTAR DE ATÚN ROJO (BALFAGO) Atún rojo marinado con sésamo, tobiko naranja (<i>huevas de pescado</i>) y crispy de alga. ● ●	21,00€
CEVICHE DE LUBINA Salsa cítrica, picante, pescado blanco (<i>ceviche</i>), ají, cebolla morada, aceite de trufa. ●	16,50€
CEVICHE DE LUBINA Y CARABINERO Salsa cítrica, picante, pescado blanco (<i>ceviche</i>) y carabinero, ají, cebolla morada, aceite de trufa. ● ●	19,50€
BRIOX CON TARTAR DE ATÚN (2 UNIDADES) Briox natural con mantequilla ahumada, tartar de atún Bluefin marinado y caviar Beluga. ● ● ● ● ● ●	18,50€
KAKIAGE NEGRO Tempura de verduras con calamar en su tinta, langostinos y salsa tempura del chef. ● ● ● ● ● ●	16,75€
KAKIAGE BLANCO Tempura de verduras con calamar, langostinos y salsa tempura del chef. ● ● ● ● ● ●	16,75€
KAKIAGE NO YASAI Tempura de verduras con salsa tempura del chef. ● ● ● ●	12,00€
EBI EN TEMPURA (6 UNIDADES) Langostinos crujientes en tempura mediterránea. Negra y crispy. ● ● ● ● ● ●	16,50€
INUKI EN TEMPURA CON ALIOLI DE AJO NEGRO Setas Inuki marinadas con especias en tempura acompañada de mayonesa de ajo negro. ● ● ● ●	12,00€
TORO KIMCHI Daditos de ventresca de toro Bluefin flameado, cebolleta, salsa kimchi y brotes. ● ● ● ●	19,00€
GYOZAS VEGETALES (5 UNIDADES) Mix de verduras (<i>zanahoria, calabacín, cebolla, setas Shiitake</i>). ● ●	9,00€
GYOZAS PAPADA Y PANCETA (5 UNIDADES) Papada y panceta a baja temperatura cocinada 24 horas. ● ●	12,00€
GYOZAS WAGYU A5 (5 UNIDADES) Máximo nivel de calidad. ● ●	12,00€
GYOZAS DE BACALAO NEGRO (5 UNIDADES) Gyozas de bacalao negro con langostino. ● ● ● ● ●	12,00€
MIX DE GYOZAS Gyoza de papada y panceta, gyoza vegetal y gyoza wagyu. ● ●	11,00€
CROQUETA DE RAMEN (2 UNIDADES) Masa de caldo de ramen, con papada y yema de huevo acompañada de mayonesa de ajo negro. ● ●	6,90€
ARROZ GOHAN Ración extra de arroz para acompañar.	5,00€

ENTRANTES CALIENTES

ALÉRGENOS

- Gluten

● Huevos

● Cacahuetes
- Lácteos

● Apio

● Sésamo
- Altramuces

● Crustáceos

● Pescado
- Soja

● Frutos de cáscara

● Mostaza
- Sulfitos

● Moluscos



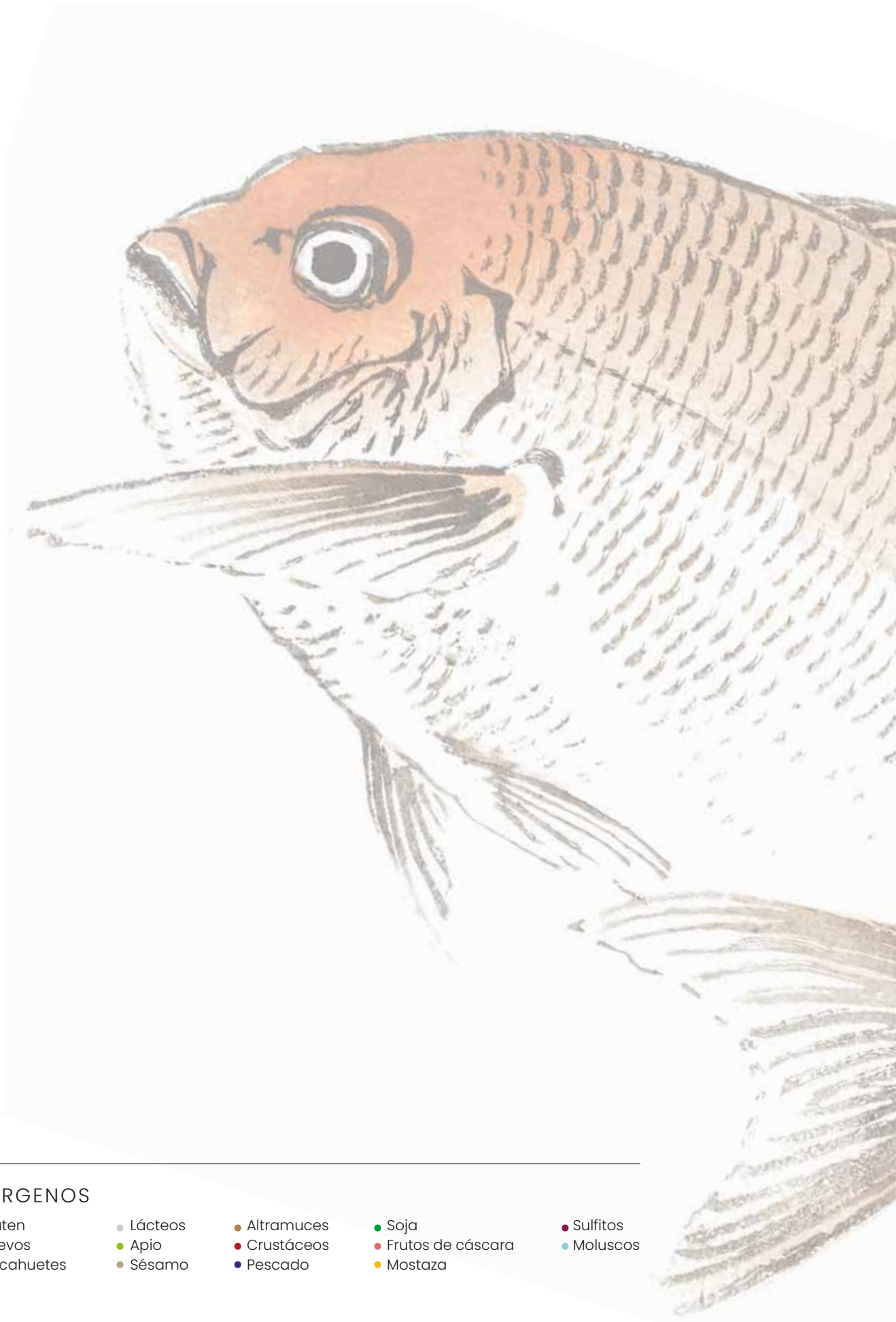
見

RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

PRINCIPALES

SOPA MISO / MISOSHIRU Sopa de Miso con tofu fresco, setas Shiitake, alga wakame y cebolleta. ● ●	7,25€
YAKISOBA CON VERDURA Y TERNERA Fideos de trigo fritos acompañados de verduras, ternera y huevo. ● ● ●	12,50€
YAKIMESHI Arroz frito con verduras, ternera y huevo a baja temperatura. ● ●	11,50€
TATAKI DE ATÚN ROJO (BLUEFIN) PICANTE Tataki de atún rojo con una base de "Miso spicy". ● ●	17,00€
TATAKI DE WAGYU Tataki de wagyu A5 (<i>máximo nivel de calidad</i>) con salsa Teriyaki y wasabi fresco. ● ● ● ●	19,00€
POLLO TERIYAKI (3 BROCHETAS) Pollo marinado con Miso y soja. ●	12,90€
COSTILLAR DE TERNERA Costillar de ternera elaborado a baja temperatura 36 horas y salsa especial del chef. ● ●	25,50€
CARRILLERA DE TERNERA Carrillera de ternera de 550gr cocinada a baja temperatura con puerro confitado y parmentier de calabaza. ● ●	28,30€
GUINDARA SALVAJE Bacalao negro glaseado con salsa de Miso cremoso de edamame y espárragos. ● ● ●	27,50€

見る



ALÉRGENOS

- | | | | | |
|--------------|-----------|--------------|---------------------|------------|
| ● Gluten | ● Lácteos | ● Altramuces | ● Soja | ● Sulfitos |
| ● Huevos | ● Apio | ● Crustáceos | ● Frutos de cáscara | ● Moluscos |
| ● Cacahuetes | ● Sésamo | ● Pescado | ● Mostaza | |

SASHIMI

Piezas de pescado de primera calidad.

SASHIMI DE ATÚN (8 PIEZAS) •	17,00€
SASHIMI DE HIRAMASA Elaborado con Hiramasa y salsa especial de nuestro chef. •	17,50€
SASHIMI DE SALMÓN (8 PIEZAS) •	15,00€
SASHIMI DE TORO Y AKAMI Elaborado con ventresca de atún rojo (Bluefin), las dos partes del atún (Balfago) y akami. •	21,00€
SASHIMI MIXTO De salmón con atún rojo (Bluefin). •	16,00€
TABLA SASHIMI MIRU Variado de Sashimi (24 piezas). •	36,00€

NIGIRI

El ingrediente principal se encuentra acomodado sobre una cama de arroz.

NIGIRI DE SALMÓN (2 UNIDADES) • •	6,00 €
NIGIRI DE JUREL (2 UNIDADES) • •	6,00 €
NIGIRI DE ATÚN (2 UNIDADES) • •	6,50 €
NIGIRI DE GAMBA (2 UNIDADES) • •	6,50 €
NIGIRI DE LUBINA (2 UNIDADES) • •	6,50 €

NIGIRI ESPECIAL

NIGIRI DE TORO (2 UNIDADES) Con ventresca de atún Bluefin. • •	10,50 €
NIGIRI DE ANGUILA FRESCA (2 UNIDADES) Con anguila cocinada con salsa del chef. • •	11,00 €
NIGIRI DE HIRAMASA (2 UNIDADES) Con pescado Hiramasa y tobiko negro (huevas de pescado) acompañadas de salsa de maracuyá. •	10,00 €
NIGIRI DE WAGYU CON FOIE (2 UNIDADES) Wagyu acompañado con foie y sal negra. •	11,00 €
NIGIRI DE GAMBA ROJA (2 UNIDADES) Gamba roja, salsa especial del chef y wasabi fresco. • •	10,50 €
NIGIRI DE FOIE CARAMELIZADO (2 UNIDADES) Foie, manzana deshidratada, y salsa especial del chef. •	11,75 €
NIGIRI DE WAGYU CON HUEVO DE CODORNIZ (2 UNIDADES) Wagyu flameado con yema de huevo de codorniz. • •	11,75 €

TABLAS DE NIGIRI

TABLA NIGIRI ESPECIAL 2 de toro, 2 de hiramasa, 2 de gamba roja, 2 de salmonete o vieira, 2 de anguila fresca. • • •	5 UNIDADES 21,00€	10 UNIDADES 39,00€
---	----------------------	-----------------------

HOSOMAKI

Rolls recubiertos de alga nori, rellenos de arroz e ingredientes de primera calidad.

HOSOMAKI KAPPA MAKI Arroz con interior de pepino o aguacate. •	7,50€
HOSOMAKI APO Arroz con interior de tempura de aguacate, queso crema y tartar de salmón. • • •	16,00 €
HOSOMAKI SALMÓN Arroz con interior de salmón con sake. •	10,00 €
HOSOMAKI ATÚN Arroz con interior de atún. •	11,00 €
MAYON HOSOMAKI TUNA Arroz con interior de tempura de aguacate, queso crema y tartar de atún. • • • • •	16,00 €

ALÉRGENOS

- Gluten

• Huevos

• Cacahuetes
- Lácteos

• Apio

• Sésamo
- Altramuces

• Crustáceos

• Pescado
- Soja

• Frutos de cáscara

• Mostaza
- Sulfitos

• Moluscos

見る



RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

URAMAKI

Rolls recubiertos de arroz, rellenos de alga nori e ingredientes de primera calidad.

URAMAKI SAKURA	15,00€
Roll de arroz mix de vegetales (zanahoria, pepino y setas Shiitake salteadas) con aguacate, brotes, cilantro, cebollino, puerro y puré de edamame.	
MIRU URAMAKI	18,50€
Roll de arroz con atún, mango y foie, relleno de atún, pescado blanco y espárragos.	
URAMAKI MAGURO AVOCADO	15,50€
Roll de arroz con atún, aguacate, sésamo blanco.	
URAMAKI SAKE AVOCADO	15,50€
Roll de salmón con aguacate, sésamo y salsa del chef.	
NASU URAMAKI	16,90€
Roll de arroz con toro y salsa Teriyaki, relleno de berenjena crujiente y miel.	
RAINBOW URAMAKI	17,50€
Langostino en tempura, aguacate, pepino marinado, 4 tipos de pescado y tobiko (huevas de pescado).	
TOBIKO ROLL	17,50€
Roll de arroz con tobiko verde (huevas de pescado), salmón con salsa spicy mayo y salsa Teriyaki, relleno de anguila ahumada y aguacate.	
ANGUILA URAMAKI	18,00€
Roll de arroz con anguila, relleno de plátano de Canarias y sésamo molido.	
HOTATE URAMAKI	15,50€
Roll de arroz con vieira, tobiko rojo (huevas de pescado), relleno de atún y aguacate.	
MEXICAN MIRU URAMAKI	18,50€
Roll de langostino en tempura con cangrejo, atún, cebolla picada, aguacate, tobiko rojo (huevas de pescado), spicy mayo y salsa de anguila.	
SOFT SHELL CRAB URAMAKI	18,50€
Roll de arroz con salmón, vinagreta de pimientos y cebolla, relleno de cangrejo de caparazón blando en tempura, con aguacate y pepino marinado.	
TORO URAMAKI	18,50€
Roll de arroz con toro, wasabi fresco y cebolleta tierna, relleno de Kani, vieira y tartar de atún spicy.	
WAGYU NEGI URAMAKI	18,50€
Roll de arroz con wagyu flameado, wasabi fresco y cebolleta tierna, relleno de churrasco a la brasa, cebolleta tierna, mantequilla y ajo.	
URAMAKI CARABINERO	19,00€
Roll de arroz con carabinero, salsa y wasabi fresco, relleno de tartar de atún y aguacate.	

FUTOMAKI

Rolls de arroz cubiertos de alga nori y rellenos de ingredientes de primera calidad, de mayor tamaño que los maki.

FUTOMAKI SPICY MAGURO	16,00 €
Roll tempurizado con tobiko rojo (huevas de pescado) relleno de tartar de atún y aguacate.	
FUTOMAKI HOT PHILADELPHIA	15,00 €
Roll con tobiko rojo (huevas de pescado) relleno de salmón, queso crema, pepino y aguacate rebozado.	



ALÉRGENOS

- Gluten

●

 Huevos

●

 Cacahuetes
- Lácteos

●

 Apio

●

 Sésamo
- Altramuces

●

 Crustáceos

●

 Pescado
- Soja

●

 Frutos de cáscara

●

 Mostaza
- Sulfitos

●

 Moluscos

TABLAS

TABLA MIRU Variado de sushi: Sashimi (4 piezas de salmón y 4 piezas de atún). Uramaki (8 piezas). Nigiri (5 piezas). Gunkan de salmón. •	48,00€
TABLA SAKE MAGURO Uramaki (4 piezas de salmón y 4 piezas de atún). Nigiri (2 piezas de salmón y 2 piezas de atún). Sashimi (4 piezas de salmón y 4 piezas de atún). •	41,50€
TABLA WAGYU DEL CHEF Nigiri de wagyu con huevo de codorniz. Gunkan de wagyu con tartar de atún y cebollino. Gunkan de wagyu con tartar de wagyu y salsa Ponzu. • • •	18,00€

GUNKAN

Con alga nori, creamos una cestita que contiene todos los ingredientes.	
GUNKAN SALMÓN (2 UNIDADES) Tartar de salmón con queso crema, envuelto en salmón. • • •	8,00€
GUNKAN TORO (2 UNIDADES) Tartar de atún de toro envuelto en atún toro. • • • •	11,50€
GUNKAN SPICY TUNA (2 UNIDADES) Tartar de atún envuelto en atún. • • • • •	9,50€
GUNKAN DE ANGUILA (2 UNIDADES) Tartar de anguila, envuelta en salmón y anguila fresca. • •	11,50€

POSTRES

MOCHIS JAPONESES (MOCHIS JAPONESES ARTESANOS NIJI) Mango-maracuyá, chocolate negro, chocolate blanco, fresa. •	7,00€
TARTA DE QUESO (HACHE HOMEBAKED) Tarta de queso hecha de manera artesanal y súper cremosa. • • •	7,90€
TARTA DE TÉ MATCHA (HACHE HOMEBAKED) Tarta de té matcha fusionada con una tarta clásica. • • •	7,90€
TARTA DE MARACUYA MIRU De elaboración propia, tarta de queso crema con maracuyá natural, con una base de galleta Lotus y té matcha. • • •	7,90€
MARQUESINA DE LIMÓN De elaboración propia, mousse de leche condensada con galletas María, zumo de lima y limón, ralladura de ambos, corteza de chocolate blanco y menta fresca. • • •	6,80€
TRUFAS DE CHOCOLATE (8 UNIDADES)	8,70€
TRUFAS DE MATCHA (8 UNIDADES)	8,70€
TRUFAS MIXTAS (8 UNIDADES)	8,70€
TARTA DE CHOCOLATE Tarta de chocolate 90% hecha de manera artesanal.	7,90€



ALÉRGENOS

- Gluten

• Huevos

• Cacahuetes
- Lácteos

• Apio

• Sésamo
- Altramuces

• Crustáceos

• Pescado
- Soja

• Frutos de cáscara

• Mostaza
- Sulfitos

• Moluscos