



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.

EDAMAME TRUFADO	6,50€
Judías de soja con sal Maldon y trufa.	
•	
ENSALADA DE ALGAS / KAISOU SALAD	9,50€
Ensalada de algas variadas con salsa de sésamo citrico.	
•	
OSTRAS CON SALSA PONZU	5,25€
Acompañadas de salsa Ponzu, tobiko rojo (<i>huevas de pescado</i>) y kizami wasabi (<i>pasta de wasabi</i>).	
• • •	
OSTRAS EN TEMPURA	5,25€
Tempura de ostras con salsa de maracuyá.	
• • •	
MINI TACOS DE TARTAR DE SALMÓN (4 UNIDADES)	15,50€
Incluye cuatro tacos crujientes de alga nori, salmón acompañado de salsa Ponzu, kizami wasabi (<i>pasta de wasabi</i>) y wasabi fresco.	
• • •	
TARTAR DE ATÚN ROJO (BALFEGÓ)	21,00€
Atún rojo marinado con sésamo, tobiko naranja (<i>huevas de pescado</i>) y crispy de alga.	
• • •	
CEVICHE DE LUBINA Y CARABINERO	19,50€
Salsa cítrica, picante, pescado blanco (<i>ceviche</i>) y carabinero, ají, cebolla morada, aceite de trufa.	
• •	
GYOZAS PAPADA Y PANCETA (5 UNIDADES)	12,00€
Papada y panceta a baja temperatura cocinada 24 horas.	
• •	
GYOZAS WAGYU A5 (5 UNIDADES)	13,50€
Máximo nivel de calidad.	
• •	
EBI EN TEMPURA (6 UNIDADES)	16,50€
Langostinos crujientes en tempura con salsa spicy.	
• • • •	
KAKIAGE NEGRO O BLANCO (4 UNIDADES)	16,75€
Tempura de verduras con calamar en su tinta, langostinos y salsa tempura del chef.	
• • • •	
TATAKI DE ATÚN (AKAMI BALFEGÓ)	18,90€
Solomillo de akami (atún) balfago con sésamo natural y marinado con soja de ponzu y wasabi fresco.	
• • • •	
TATAKI WAGYU (NACIONAL SANTA ROSALIA)	21,00€
Tataki de wagyu (<i>máximo nivel de calidad</i>) con salsa Teriyaki y wasabi fresco.	
• • • •	
SALMON KIMCHI	14,90€
Daditos de salmon flameado con salsa kimchi.	
• • •	
KARAGUE TEMPURIZADO	14,90€
Daditos de pollo macerados 12 horas y tempurizado japonés con salsa spicy.	
• • • •	



SOPA MISO / MISOSHIRU	7,25€
Sopa de Miso con tofu fresco, setas Shiitake, alga wakame y cebolleta.	
• •	
YAKISOBA CON SHIITAKE Y LANGOSTINOS TIGRE	12,50€
Fideos de trigo fritos acompañados de shiitake, langostinos tigre y huevo.	
• • •	
YAKIMESHI	11,50€
Arroz frito con verduras, pollo, huevo a baja temperatura y salsa del chef.	
• •	
ARROZ GOHAN	5,00€
Ración extra de arroz para acompañar.	

CALAMAR IKA NORARAGUE XL	18,90€
Tira de calamar en tempura con salsa curry japonesa.	
• • • •	
COSTILLAR DE WAGYU	52,80€
Costillar de Wagyu 0,500kg elaborado a baja temperatura 36 horas y salsa especial del chef.	
• •	
GUINDARA SALVAJE	27,50€
Bacalao negro glaseado con salsa de Miso cremoso de edamame y espárragos.	
• • •	
CARRILLERA DE TERNERA	28,90€
Carrillera de ternera de 550gr cocinada a baja temperatura con puerro confitado y parmentier de calabaza.	
• •	

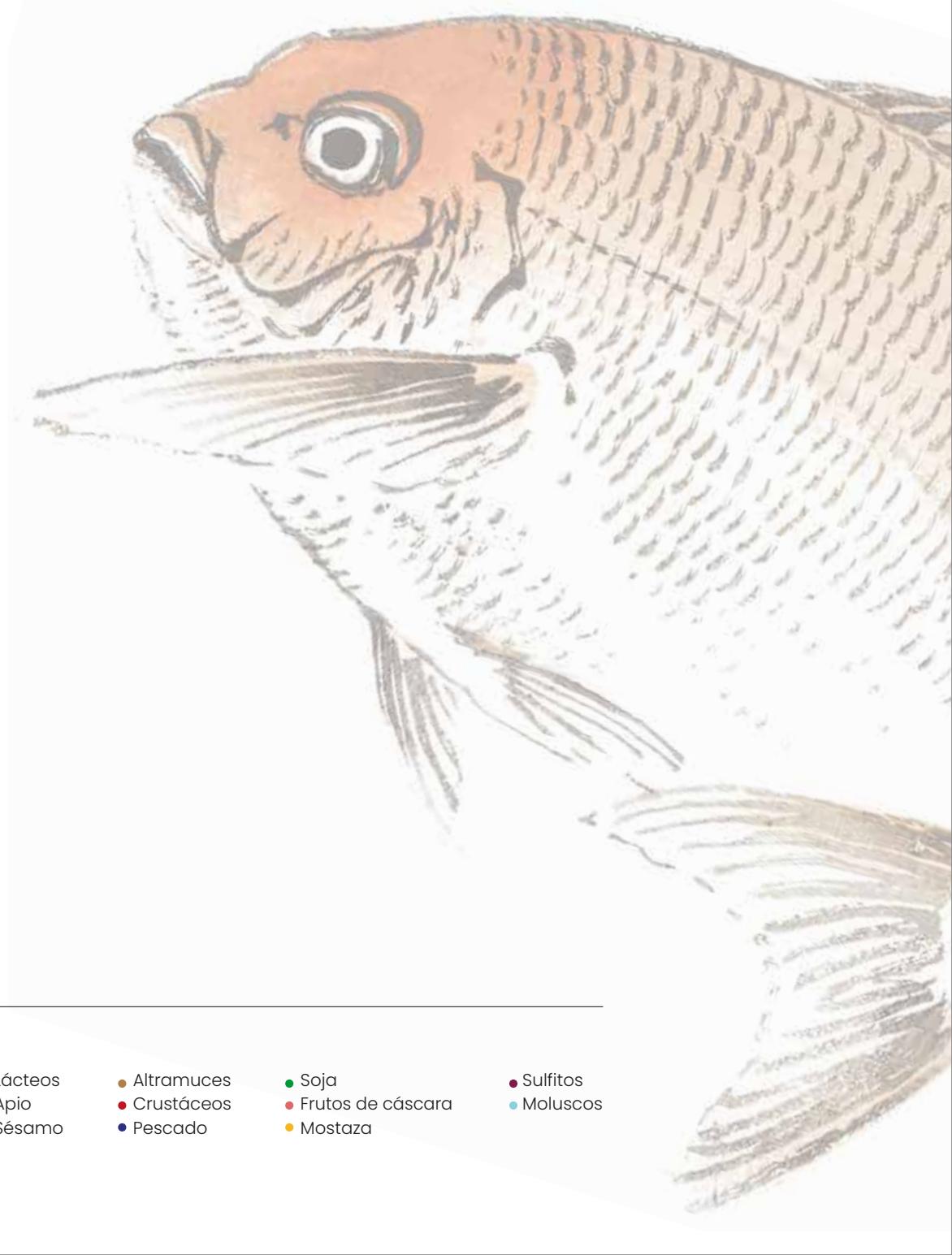
ALÉRGENOS

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

Rolls de alga nori recubiertos de arroz con ingredientes de primera calidad.

MIRU URAMAKI	18,50€
Roll de arroz con atún, mango y foie, pescado blanco y espárragos.	
• • •	
NASU URAMAKI	16,90€
Roll de arroz con toro y salsa Teriyaki, relleno de berenjena crujiente y miel.	
• • •	
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.	
• • • •	
ANGUILA URAMAKI	18,00€
Roll de arroz con anguila, relleno de plátano de Canarias y sésamo molido.	
• • •	
MEXICAN MIRU URAMAKI	18,50€
Roll de salmón crujiente y aguacate, envuelto con salmón flameado, cebolla tierna picada, queso crema, spicy mayo y salsa de anguila.	
• • • •	
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.	
• • •	
HOTATE URAMAKI (VIEIRA)	16,50€
Roll de arroz con vieira, tobiko rojo (huevas de pescado), relleno de atún y aguacate.	
• •	
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, mantequilla y ajo.	
• •	
URAMAKI CARABINERO	19,00€
Roll de arroz con carabinero, salsa y wasabi fresco, relleno de tartar de atún y aguacate.	

見る

**ALÉRGENOS**

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

HOSOMAKI

GUNKAN

FUTOMAKI

SASHIMI

TABLAS

Rolls de arroz envueltos de alga nori y diferentes ingredientes.

HOSOMAKI APO	16,00 €
Arroz con interior de tempura de aguacate, queso crema y tartar de salmón.	
• • •	
MAYON HOSOMAKI WAGYU	17,50€
Arroz con interior de tempura de aguacate, sterk de tartar de wagyu flameado con wasabi fresco.	
• • • •	
HOSOMAKI ATÚN	11,00 €
Arroz con interior de atún.	
•	
HOSOMAKI SALMÓN	10,00 €
Arroz con interior de salmón con sake.	
•	

Bolas de arroz envueltas con pescado o alga nori y rellenas de diferentes ingredientes.

GUNKAN SALMÓN (2 UNIDADES)	10,50€
Arroz con queso crema, envuelto en salmón y crispy frito de salmón.	
• • •	
GUNKAN WAGYU	11,90€
Arroz envuelto con alga nori y wagyu en taquitos flameados con trufa natural rallada en mesa.	
• •	
GUNKAN DE ANGUILA (2 UNIDADES)	11,90€
Tartar de anguila, envuelto en salmón y anguila fresca con huevo de codorniz marinado.	
• • •	

**Rolls de arroz grandes envueltos en alga nori tempurizada y llenos de ingredientes.**

FUTOMAKI HOT PHILADELPHIA	16,00 €
Roll con tobiko rojo (huevas de pescado) relleno de salmón, queso crema, pepino y aguacate rebozado.	
• • •	

Corte japonés de pescado fresco.

SASHIMI DE ATÚN (6 PIEZAS)	17,00€
6 piezas de sashimi Balfegó.	
•	
SASHIMI DE SALMÓN (6 PIEZAS)	15,00€
6 piezas de sashimi salmón.	
•	
SASHIMI MIXTO	16,00€
3 piezas de sashimi de salmón y 3 piezas de sahmini de akami Balfegó.	
•	
TABLA SASHIMI MIRU	36,00€
Variado de Sashimi (24 piezas).	
Entre salmón, akami, ventresca, hiramasa (pez limón), calamar y vieira.	
•	

TABLA MIRU	48,00€
Variado de sushi:	
Sashimi (4 piezas de salmón y 4 piezas de atún).	
Uramaki (8 piezas).	
Nigiri (5 piezas).	
Gunkan de salmón (2 piezas).	
•	
TABLA IKIGAI	58,00€
Sashimi variado (4 piezas de salmón, 4 piezas de atún balfego y piezas de hamachi).	
8 Uramaki de 2 variedades (6 nigiris y 2 gunkan de salmón especial del chef)	
•	

ALÉRGENOS

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

Bolitas de arroz cubiertas con diferentes ingredientes, pescados o carnes.

SAKE	3,60 €
Salmón / Salmón flameado.	
• •	
TORO	4,50 €
(Toro) Ventresca de atún balfegó.	
• •	
AKAME	4,00 €
Atún balfegó.	
• •	
HOTATE	3,80 €
Carne de vieira flameada con crema de trufa.	
• •	
LUBINA	3,60 €
Lubina macerada con soja ponzu y cabiar de aceite de oliva.	
• •	
NIGIRI DE ANGUILA VIVA DEL DELTA	4,50 €
Anguila cocinada con salsa de unagui.	
• •	
NIGIRI DE GAMBA ROJA	4,00 €
Gamba roja, salsa especial del chef y wasabi fresco.	
• •	
NIGIRI DE WAGYU CON FOIE	4,80 €
Wagyu acompañado con foie y sal negra.	
NIGIRI DE FOIE CARAMELIZADO	4,80 €
Foie, manzana deshidratada y salsa especial del chef.	
•	



MOCHIS JAPONESES	7,00€
Mango-maracuyá, chocolate negro, chocolate blanco, fresa.	
•	
TARTA DE QUESO (HACHE HOMEBAKED)	7,90€
Tarta de queso hecha de manera artesanal y súper cremosa.	
• • •	
TARTA DE TÉ MATCHA (HACHE HOMEBAKED)	7,90€
Tarta de té matcha fusionada con una tarta clásica.	
• • •	
TARTA DE MARACUYA MIRU	7,90€
De elaboración propia, tarta de queso crema con maracuyá natural, con una base de galleta Lotus y té matcha.	
• • •	
TRUFAS DE CHOCOLATE (8 UNIDADES)	8,70€
TRUFAS DE MATCHA (8 UNIDADES)	8,70€
TRUFAS MIXTAS (8 UNIDADES)	8,70€
TARTA DE CHOCOLATE	7,90€
Tarta de chocolate 90% hecha de manera artesanal y súper cremosa.	



ALÉRGENOS

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

見る

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 |
| ● Cacahuete | ● Sésamo | ● Pescado | ● Mostaza | |

見る

MENÚ IKIGAI

ENTRANTE DE EDAMAME TRUFADO

Judías de soja con sal Maldon y trufa.



TATAKI DE ATÚN (BALFEGÓ)

Solomillo de akami (atún) balfegó con sésamo natural y marinado con soja de Ponzu y wasabi fresco.



TATAKI DE WAGYU (NACIONAL SANTA ROSALIA)

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



GYOZA PAPADA Y PANCETA (5U)

Papada y panceta a baja temperatura cocinada 24 horas.



GYOZA WAGYU A5 (5U)

Masa de gyozas wagyu a5 (máximo nivel de calidad) elaborada por nuestros cocineros.



TABLA IKIGAI

Sashimi variado (4 piezas de salmón, 4 piezas de atún balfego y piezas de hamachi).

8 piezas Uramaki de 2 variedades (6 nigiris y 2 gunkan de salmón especial del chef)



POSTRE O CAFÉ

A escoger entre nuestra selección de postres.

**PRECIO MENÚ
(MÍNIMO DOS PERSONAS)**
78,00€

ALÉRGENOS

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