



sushi

TABERNA ARGÜESO

Estimado cliente, tenga en cuenta que todos los platos que forman nuestra carta de sushi requieren de una compleja elaboración según usted lo pide. Gracias y a disfrutar.



nigiri

NIGIRI (2 UDS.)

- * Nigiri Maguro (atún) 7,00€
 - Nigiri Sake (salmón) 5,50€
 - * Nigiri de langostino sanluqueño (1ud.) 7,50€
 - Nigiri de pulpo 5,00€
 - * Nigiri de vieira 6,00€
 - * Nigiri Unagi (anguila ahumada) 6,50€
 - * Nigiri Toro (ventresca atún) 8,50€
 - Nigiri de sepia 6,00€
- Sepia, aguacate, cebollita roja y huevas de Tobiko negra



maki

futomaki

MAKIS (6 UDS.) · FUTOMAKIS (12 UDS.)

- Maki Pepino 4,50€
- Maki de aguacate 5,50€
- Maki de espárrago 5,50€
- * Maki Langostino 7,00€
- Maki Sake (salmón) 7,00€
- * Maki Maguro (atún) 9,00€
- Maki Unagi (anguila ahumada) 7,00€
- Futomaki vegetariano 5,50€ · 10,00€
- Zanahoria, queso crema, espárrago y aguacate
- * Futomaki Sake (salmón) 6,50€ · 12,00€
- Salmón, queso crema, espárrago y aguacate

URAMAKIS (8 UDS.)

- * Uramaki Sake (salmón) picante 7,00€ · 12,00€
- Salmón, especias picantes, cebolleta verde y huevas de Tobiko wasabi
- * Uramaki queso cremoso 7,00€ · 12,00€
- Salmón, langostinos, queso crema y huevas de Tobiko naranja

Uramaki Maguro (atún) 14,00€

Atún rojo, pepino, salsa Kimuchi No Moto y huevas de Tobiko naranja

Uramaki Argüeso 14,00€

Langostino, pepino y cobertura de salmon con salsa Aojiso y sal de escamas

Uramaki Dragon 14,00€

Anguila ahumada, langostino tempurizado y cobertura de aguacate

Atún Rojo Salvaje Capturado en Almadraba
Captured Wild Bluefin Almadraba

Producto ultracongelado a -80° C
 Product-frozen at -80° C

Todo el pescado ha sido congelado conforme al Real Decreto 1420/06
 All the Fish has been frozen due to Royal Decree 1420/06

Precios con IVA incluido
 All prices tax included

En caso de alergias o intolerancias solicite a nuestro personal nuestro dossier de alérgenos.

*
 Los más solicitados

Medio/Half
 Entero/Full