

LUNCH MENU

ZENSAI BITES

- 🍣 KYURI SALAD baby cucumber, sesame seeds, gari shoyu dressing VG, V, GF
- PADRON PEPPERS chorizo sauce GF
- EDAMAME SEA SALT GF, VG | GRILLED & SPICY N, GF, VG | TRUFFLE V
- 🍣 CRISPY RICE SALMON | WAGYU
- GRILLED UMAMI CHICKEN WINGS peruvian anticucho honey sauce

HAJIMERU STARTERS

- WATERMELON & FETA almond, thai basil, pomegranate dressing V, GF, N
- KING CRAB TACOS wasabi sour avocado cream SF
- 🍣 ROCK SHRIMP TEMPURA kimchi mayo SF
- 🍣 SNOW CRAB SALAD mizuna, tobiko, white miso dressing, tanuki SF
- PANKO SEABASS creamy tonkatsu
- 🍣 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing V, VG
- BURRATA marinated cherry tomatoes, croutons, pomegranate, olive oil
- SQUID KARA AGE aji panka aioli

FROM THE SUSHI BAR RAW SELECTION

- OSCIETRA CAVIAR 30g - 50g
- OYSTERS GILLARDEAU N*3 SF HALF DOZEN - DOZEN
- SEA BASS & MANGO CEVICHE lime, cucumber, coriander, wakamomo
- 🍣 TUNA TARTARE & CAVIAR crispy potato

HYOJUN PLATTER 45 pcs SF

- SASHIMI: hamachi, akami, salmon, scallops, sea bass
- NIGIRI: chu-toro, salmon, ebi-shrimp
- ROLLS: shrimp tempura, scallop kadifi, spicy tuna

SAIKO PLATTER 59 pcs SF, A

- SASHIMI: toro, Hokkaido scallops, akami, o-toro, salmon, sea bass, unagi
- NIGIRI: toro aburi, wagyu beef foie gras, yellowtail, shiso sea bass
- ROLLS: lobster tempura, wagyu surf & turf, crispy shrimp chu-toro

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes. Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

SASHIMI 3 pcs

AKAMI GF
CHU-TORO GF
O-TORO GF
YELLOWTAIL GF

SALMON GF
SEA BASS GF
EBI SHRIMP GF, SF
SWEET SHRIMP GF, SF

SCALLOPS GF, SF
SEA BREAM GF
UNAGI A
OCTOPUS GF

SAIN ROLLS 6 pcs

SIGNATURE ROLLS

SHRIMP TEMPURA avocado, cucumber, truffle mayo SF
SPICY TUNA MAKI takuan, asparagus, kadaifi, aji amarillo
🍣 CRISPY SHRIMP & CHU-TORO tanuki, spicy mayo, yuzu truffle dressing SF
🍣 SALMON VOLCANO tempura flakes, spicy mayo, tobi-ko, spring onions, sesame seeds
🍣 CRAZY CALIFORNIA king crab, avocado, wasabi mayo SF
WAGYU KIRA ROLL shiso leaf SF

MEINKŌSU

MAIN COURSES

🍣 BLACK COD MISO sweet citrus miso sauce, hajikami shoga A
SALMON TERIYAKI CLAP way sonomono A
🍣 CLAP TENDER CHICKEN umami barley miso, yuzu daikon
MARINATED LAMB RACK 3 pcs kimchi CLAP way SF
KARA AGE OCTOPUS WITH AMARILLO ROMESCO piquillo, mitsuba salsa N
WAGYU BEEF KUSHIYAKI ume yakiniku
BEEF TENDERLOIN anticucho red & yellow | chimichurri N 180g
WAGYU TOMAHAWK 1.5kg

OKAZU

SIDES

STEAMED WHITE RICE GF, VG
🍣 KIZAMI WASABI MASHED POTATO
BROCCOLINI sake soy, garlic chips A, VG

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes. Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

BEJITARIAN MENYU

VEGETARIAN MENU

ZENSAI TO HAJIMERU

BITES TO STARTERS

- 🍣 KYURI SALAD baby cucumber, sesame seeds, gari shoyu dressing VG, GF
- PADRON PEPPERS sweet honey miso sauce, sesame seeds GF
- EDAMAME SEA SALT GF, VG | GRILLED & SPICY A, N, VG | TRUFFLE GF
- TOFU KARA AGE creamy aji amarillo
- CRISPY RICE AVOCADO yuzu juice, coriander, shiitake mushroom VG
- BURRATA marinated cherry tomatoes, croutons, pomegranate, olive oil
- 🍣 CRISPY SHIITAKE SALAD goma dressing VG
- SHOJIN TEMPURA selected vegetables, daikon oroshi, matcha salt

NIGIRI

- AVOCADO GF, VG
- ASPARAGUS GF, VG
- BELL PEPPER GF, VG
- MANGO GF, VG

ROLLS

- BLACK GARDEN VG
- cucumber, avocado, yamagobo
- ASPARAGUS TEMPURA VG
- mayo, avocado, sesame seeds

MAKI

- AVOCADO GF
- CUCUMBER GF, VG
- ASPARAGUS GF
- MANGO GF, VG

MEINKŌSU

MAIN COURSES

- CHARRED CAULIFLOWER soy aioli, toasted panko, grated parmesan
- 🍣 GRILLED SILKEN TOFU daikon oroshi, mix herbs GF
- QUINOA RISOTTO creamy yuzu truffle
- ICHIGO MISO GLAZED EGGPLANT GF

OKAZU

SIDES

- STEAMED WHITE RICE GF, VG
- 🍣 KIZAMI WASABI MASHED POTATO V
- BROCCOLINI sake soy, garlic chips A, VG

🍣 - signature | A - alcohol | GF - gluten free | N - nuts | VG - vegan | V - vegetarian | SF - shellfish

Not all ingredients are listed. Please inform our team of any allergy or dietary requirements.

A discretionary €1 will be added to your bill to support Ibiza Preservation Foundation, helping protect the island's natural beauty.

All prices are in EUR, inclusive of applicable government taxes.

MENU DE COMIDA

ZENSAI

BOCADOS

🍱 ENSALADA KYURI pepino baby, semillas de sésamo, aderezo gari shoyu VG, V, SG

PIMIENTOS DE PADRÓN salsa de chorizo SG

EDAMAME SAL MARINA SG, VG | ASADO Y PICANTE N, SG, VG | TRUFA V

🍱 ARROZ CRUJIENTE CON SALMÓN | WAGYU

ALITAS DE POLLO UMAMI A LA PARRILLA salsa peruana anticucho y miel

HAJIMERU

ENTRANTES

SANDÍA Y QUESO FETA almendra, albahaca tailandesa, aliño de granada V, SG, N

TACOS DE CANGREJO REAL crema agria de aguacate y wasabi M

🍱 TEMPURA DE CAMARÓN DE ROCA mayonesa de kimchi M

🍱 ENSALADA DE CANGREJO DE NIEVE mizuna, tobiko, aderezo de miso blanco, tanuki M

LUBINA PANKO tonkatsu cremoso

🍱 ENSALADA DE SHIITAKE CRUJIENTE aderezo goma V, VG

BURRATA tomates cherry marinados, crutones, granada, aceite de oliva

CALAMAR KARA AGE alioli de ají panca

DESDE LA BARRA DE SUSHI

SELECCIÓN DE CRUDOS

OSCIETRA CAVIAR 30g - 50g

OSTRAS GILLARDEAU N*3 M MEDIA DOCENA - DOCENA

CEVICHE DE LUBINA Y MANGO lima, pepino, cilantro, wakamomo

🍱 TÁRTAR DE ATÚN CON CAVIAR patata crujiente

HYOJUN PLATTER 45 piezas M

SASHIMI: hamachi, akami, salmón, vieiras, lubina

NIGIRI: chu-toro, salmón, ebi camarón

ROLLS: tempura de camarón, vieira con kadifi, atún picante

SAIKO PLATTER 59 piezas M, A

SASHIMI: toro, vieiras Hokkaido, akami, o-toro

salmón, lubina, unagi

NIGIRI: toro aburi, wagyu con foie gras, cola amarilla, lubina con shiso

ROLLS: tempura de langosta, surf & turf de wagyu, camarón crujiente con chu-toro

🍱 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos

Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos. No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.

SASHIMI3 piezas

NIGIRI2 piezas

AKAMI SG	SALMÓN SG	SCALLOPS SG, M
CHU-TORO SG	LUBINA SG	SEA BREAM SG
O-TORO SG	CAMARÓN EBI SG, M	UNAGI A
YELLOWTAIL SG	SWEET SHRIMP SG, M	OCTOPUS SG

SAIN ROLLS6 pcs

ROLLS DE LA CASA

- TEMPURA DE CAMARÓN aguacate, pepino, mayonesa de trufa M
- MAKI DE ATÚN PICANTE takuan, espárrago, kadaifi, ají amarillo
-  CAMARÓN CRUJIENTE & CHU-TORO tanuki, mayonesa picante, aliño de trufa yuzu M
-  SALMÓN VOLCANO tempura crujiente, mayonesa picante, tobiko, cebolleta, sésamo
-  CRAZY CALIFORNIA cangrejo real, aguacate, mayonesa de wasabi M
- ROLL WAGYU KIRA hoja de shiso M

MEINKŌSU

PLATOS PRINCIPALES

-  BACALAO NEGRO AL MISO miso dulce citrico, jengibre encurtido A
- SALMÓN TERIYAKI AL ESTILO CLAP sonomono A
-  MUSLO DE POLLO CLAP miso de cebada umami, daikon al yuzu
- COSTILLAR DE CORDERO MARINADO 3 piezas kimchi al estilo CLAP M
- PULPO KARA AGE CON ROMESCO AMARILLO piquillo, salsa mitsuba N
- WAGYU KUSHIYAKI ume yakiniku
- SOLOMILLO DE TERNERA anticucho rojo y amarillo | chimichurri N 180g
- TOMAHAWK DE WAGYU 1.5kg

OKAZU

GUARNICIONES

- ARROZ BLANCO AL VAPOR SG, VG
-  PURÉ DE PATATA CON WASABI KIZAMI V
- BROCCOLINI salsa de sake y soja, chips de ajo A, VG

 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos

Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos. No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.

BEJITARIAN MENYU

MENU VEGETARIANO

ZENSAI TO HAJIMERU

DESDE BOCADOS HASTA ENTRANTES

- 🍱 ENSALADA KYURI pepino baby, semillas de sésamo, aderezo gari shoyu VG, SG
- PIMIENTOS DE PADRÓN salsa miso dulce de miel, semillas de sésamo SG
- EDAMAME SAL MARINA SG, VG | ASADO Y PICANTE A, N, VG | TRUFA SG
- TOFU KARA AGE crema de ají amarillo
- ARROZ CRUJIENTE DE AGUACATE jugo de yuzu, cilantro, setas shiitake VG
- BURRATA tomates cherry marinados, crutones, granada, aceite de oliva
- 🍱 ENSALADA DE SHIITAKE CRUJIENTE aderezo goma VG
- TEMPURA SHOJIN selección de vegetales, daikon rallado, sal de té verde

NIGIRI

- AGUACATE SG, VG
- ESPÁRRAGOS SG VG
- PIMIENTO SG, VG
- MANGO SG VG

ROLLS

- BLACK GARDEN VG
- pepino, aguacate, yamagobo
- TEMPURA DE ESPÁRRAGOS VG
- mayonesa, aguacate, semillas de sésamo

MAKI

- PEPINO SG, VG
- ESPÁRRAGOS SG
- MANGO SG, VG
- PULPO SG

MEINKŌSU

PLATOS PRINCIPALES

- COLIFLOR ASADA alioli de soja, panko tostado, parmesano
- 🍱 TOFU A LA PARRILLA daikon rallado, mezcla de hierbas SG
- RISOTTO DE QUINOA cremoso de yuzu y trufa
- BERENJENA GLASEADA CON ICHIGO MISO SG

OKAZU

GUARNICIONES

- ARROZ BLANCO AL VAPOR SG, VG
- 🍱 PURÉ DE PATATA CON WASABI KIZAMI V
- BROCCOLINI salsa de sake y soja, chips de ajo A, VG

🍱 - especialidad de la casa | A - alcohol | SG - sin gluten | N - frutos secos | VG - vegano | V - vegetariano | M - mariscos

Todos los precios están en EUR, con impuestos gubernamentales incluidos. No todos los ingredientes están listados. Por favor, informe a nuestro equipo sobre cualquier alergia o requerimiento dietético.

Se añadirá 1 euro de forma discrecional a su factura para apoyar a Ibiza Preservation Foundation, que ayuda a proteger la belleza natural de la isla.