

ZENSAI

BITES

OSCIETRA CAVIAR 30g - 50g

OYSTERS GILLARDEAU N*3 SF HALF DOZEN - DOZEN

🍣 KYURI SALAD baby cucumber, sesame seeds, gari shoyu dressing VG, V, GF

PADRON PEPPERS chorizo sauce

EDAMAME SEA SALT GF, VG | GRILLED & SPICY A, N, VG | TRUFFLE GF, 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

SEA BASS & MANGO CEVICHE lime, cucumber, coriander, wakamomo

🍣 TUNA TARTAR & CAVIAR crispy potato

SEAFOOD PLATTER SF

caviar, lobster, king crab, oysters, prawns, carabineros, calamari,
scallops & seabass ceviche, toro, akami, hamachi, salmon, leche di tigre, shallot ponzu

🍣 - 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.

HYOJUN PLATTER 45 pcs SF

SASHIMI: hamachi, akami, salmon, scallops, sea bass

NIGIRI: chu-toro, salmon, ebi-shrimp

ROLLS: shrip tempura, scallop kadifi, spicy tuna

SAIKO PLATTER 59 pcs SF, A

SASHIMI: toro, hokaido 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

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

MEINKÖSU MAIN COURSES

WAGYU BEEF KUSHIYAKI ume yakiniku

WAGYU BEEF SLIDER 3 pcs spicy mayo, caramelized onion

KARA AGE OCTOPUS WITH AMARILLO ROMESCO piquillo, mitsuba salsa N

PIZZA MARGARITA tomato miso, burrata, shiso pesto V

PIZZA TUNA TATAKI pistachio burrata, mizuna, yuzu truffle SF

AUSTRALIAN WAGYU TOMAHAWK RIBEYE 1.5kg

DEZÄTO DESSERTS

MOCHI ICE CREAM

CLAP ICE CREAM & SORBET

EXOTIC FRUITS OF THE SEASON VG

CITRUS OF ASIA yuzu creamy, crumbs, kalamansi tapioca caviars, biscottis N

🍣 NATSU PLATTER (2-3 people)

Exotic fruits, Matcha cheesecake, Ice cream of the day, Mochis

🍣 - 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.

ZENSAI

BOCADOS

OSCIETRA CAVIAR 30g - 50g

OSTRAS GILLARDEAU N*3 M MEDIA DOCENA - DOCENA

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

PIMIENTOS DE PADRÓN salsa de chorizo

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

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

🍣 TÁRTARE DE ATÚN CON CAVIAR patata crujiente

LUBINA ENTERA ESTILO SASHIMI CLAP salsa de jalapeño y cilantro

BANDEJA DE MARISCOS M

caviar, langosta, cangrejo real, ostras, gambas, carabineros, calamar,
vieiras, ceviche de lubina, toro, akami, hamachi, salmón, leche de tigre, ponzu de chalota

🍣 - 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.

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 hokaido, 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

SAIN ROLLS 6 piezas 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

MEINKÖSU PLATOS PRINCIPALES

KUSHIYAKI DE TERNERA WAGYU ume yakiniku

MINI BURGERS DE TERNERA WAGYU 3 piezas mayonesa picante, cebolla caramelizada

PULPO KARA AGE CON ROMESCO AMARILLO piquillo, salsa de mitsuba N

MARGARITA miso de tomate, burrata, pesto de shiso V

TATAKI DE ATÚN burrata de pistacho, mizuna, trufa, yuzu M

TOMAHAWK DE WAGYU AUSTRALIANO 1.5kg

DEZÄTO POSTRES

HELADO MOCHI

HELADO Y SORBETE CLAP

FRUTAS EXÓTICAS DE TEMPORADA VG

CÍTRICOS DE ASIA yuzu cremoso, migas, caviar de tapioca de kalamansi, biscottis N

☞ NATSU PLATTER (2-3 personas)

Frutas exóticas, Cheesecake de matcha, Helado del día, Mochis

☞ - 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.