

**E  
N  
T  
R  
A  
D  
A  
S**

**EDAMAMES** 100gr   
Habas de Soja al Vapor

**EDAMAMES CON TRUFA** 84gr   
Aceite de Trufa

**CONCHA FINA DE MÁLAGA** 2pzs      
Ponzu Picante y Limón Amarillo

**TAQUITOS CRISPY** 4pzs 65gr        
A elegir: Salmón - Atún - Mixtos  
Wonton, Mayo Spicy, Aguacate, Aceite de Trufa y Tobiko

**SOPA MISO** 150ml 

**KAMA YAKI** 180gr      
Mandíbula de Pescado Asada, Servida con  
Salsa Especial de la Casa y Cebollín

**LANGOSTINOS ROCA** 100gr         
Tazón de Langostinos Tempura en Mayo Spicy, Sésamo  
y Ensalada Fresca con Vinagreta de Jengibre Dulce

**G  
Y  
O  
Z  
A  
S**

**SHORT RIB** 4 pz      
Dumpling Rellenas de Carne de Costilla, Cebollín y Sésamo

**HONGOS** 4 pz      
Dumplings Rellenas de Hongos y Trufa

**LANGOSTINOS** 4 pz        
Mayo Spicy, Cebollín, Salsa Ponzu con Aceite de Sésamo

**B  
O  
W  
L  
S**

**RYOSHI BOWL** 73gr          
Atún, Salmón, Tobiko, Aguacate, Pepino, Zanahoria,  
Cebollín, Mayo Spicy, Mayo Kosho, Soja Dulce,  
Wakame y Sésamo

**VEGETARIAN BOWL** 95gr    
Vegetales Asados con Salsa Ishiyaki, (agridulce) sobre  
Arroz al Vapor, Espárragos, Enoki, Shimeji, Edamames  
y Sésamo

**GOHAN** 85gr    
Arroz de Sushi al Vapor

**MAKIS**

**ATÚN SPICY** 6 pz       
Atún con Mayo Spicy, Aguacate y Cebollín

**SALMÓN SPICY** 6pz       
Salmón con Mayo Spicy, Tobiko y Aguacate

**LOTUS ROLL** 8pz      
Atún Spicy, Salmón, Lubina, Hoja de Soja Rosa,  
Aguacate, Salsa Ku, Pepino y Sriracha

**RYOSHI ROLL** 8pz       
Cangrejo Real, Mayo Spicy, Tobiko, Tanuki, Atún,  
Reducción de Ponzu, Brotes de Cilantro

**TIGER ROLL** 8pz         
Langostino Tempura, Salmón, Aguacate, Espárrago,  
Kanikama Tempura, Mayo Spicy y Tobiko

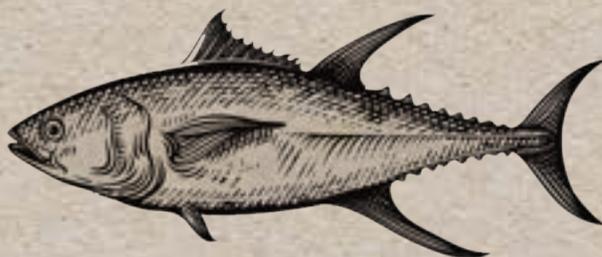
**RED DRAGON ROLL** 8pz   
Langostino Tempura, Pepino, Aguacate, Kanikama,  
Mayo Spicy, Tobiko Rojo y Soja Dulce



**TARTUFO ROLL** 8pz      
Por Dentro Atún Spicy, Aguacate, Pepino y Tobiko.  
Por Fuera Atún Sellado, Mayo Trufa y Chile Serrano

**SPIDER ROLL** 8pz       
Por Dentro Soft Shell Crab, Salmón, Alga y Pasta  
Tampico. Por Fuera Pez Limón Y Mayo Trufa

**ICHIKANI ROLL** NUEVO        
Por Dentro Langostino Empanizado, Aguacate  
y Pasta Tampico. Por Fuera Pez Limón, Aceite  
de Trufa y Cebolla Frita



 **Hotaru<sup>®</sup>**  
 **Madrid**

**TEMAKIS**

**ATÚN SPICY** 25gr       
Atún con Mayo Spicy, Aguacate y Cebollín

**SALMÓN SPICY** 29gr        
Salmón con Mayo Spicy, Tobiko y Aguacate

**SPICY KING CRAB** 18gr     
Cangrejo Real, Masago, Aguacate, Mayo Spicy  
en Hoja de Soja con Sésamo Negro

**HOTARU** 20gr       
Lubina, Enoki y Mayo Spicy Flameado

**PEZ LIMÓN ESPECIAL** 18gr        
Pez Limón, Mayo Spicy Especial, Aguacate,  
Tanuki, Cebollín, Soja Dulce, Tobiko

**CRAB HAND ROLL** 18gr      
Kanikama y Mayo Trufa con Butter Soy

**EXPERIENCIA OMAKASE**



- Concha Fina de Málaga
- Brocheta de Brócoli
- 2 Taquitos Crispy (1 de Salmón y 1 de Atún)
- 2 Gyozas de Short Rib
- Temaki de Pez Limón Especial
- Nigiri de Salmón Noruego
- Nigiri de Chutoro
- Nigiri de Pez Mantequilla
- Nigiri Vieira 2 Temperaturas
- Nigiri Huevo de Codorniz
- Mochi

## SASHIMI HOTARU 70gr

### TRUFFLE SASHIMI

Salmón, Pez Limón y Akami con Trufa y Caviar

### HAMACHI CHILE SERRANO

Hamachi Bañado en Ponzu-Yuzu con Finas Rodajas de Chile Serrano y Cilantro

### ATÚN RONQUEO

Un Viaje por las Cuatro Partes del Atún:  
Kama Toro, Chutoro, Toro y Akami con Salsa Ponzu Especial

## SASHIMI CORTE MEDIO

### SASHIMI 3 VARIEDADES 80gr

Atún, Salmón, Pez Limón (6 piezas)

### SASHIMI 5 VARIEDADES 100gr

Atún, Salmón, Pez Limón, Lubina, Pez Mantequilla (10 piezas)

### SASHIMI 7 VARIEDADES 150gr

Atún, Ventresca de Atún, Salmón King, Pez Limón, Lubina, Salmón, Pez Mantequilla (14 piezas)

### SALMÓN NORUEGO 70gr

Noruega

NIGIRI  
10 gr (1 pieza)

**AKAMI**  
Parte del Lomo Atún Magro

**CHUTORO**  
Parte Media Grasa del Atún

**TORO**  
Ventresca de Atún

**KAMA TORO**  
Parte del Cuello Atún Graso

**SALMÓN KING**  
Sellado y Reducción de Ponzu Nueva Zelanda

**SALMÓN**  
Noruega

**ROLLITO WAGYU**  
Trufa, Wagyu Japonés A5

**HOTARU**  
Chutoro con Caviar de Osetra

**KING CRAB ABURI**  
Cangrejo Real Flameado con Mantequilla Preparada

**WAGYU**  
Japonés de Calidad A5 Sellado

**PEZ MANTEQUILLA**  
Tartufo

**HUEVO DE CODORNIZ**  
Aceite de Trufa

**VIEIRA DOS TEMPERATURAS**  
Flameada con Mayonesa de Yuzu

**CHUTORO ABURI**  
Flameado con Grasa de Wagyu

**PEZ LIMÓN**  
Momiji y Reducción de Ponzu

**LUBINA**  
Yuzu Kosho

**IKURA**  
Huevo de Salmón

**UNAGI**  
Anguila

**HAMACHI**  
Cola Amarilla

**UNI**  
Solo en Temporada

**HAMACHI MANTEQUILLA**  
Flameado con Mantequilla y Aceite de Trufa

TOPPING

**FOIE GRAS**  
Foie Gras Marinado en Miso

**TRUFA NEGRA**  
1gr

**WASABI FRESCO**  
4gr

**YUZU KOSHO**  
3gr

**CAVIAR**  
De Osetra

**PAY DE PLÁTANO**  
Helado de Vainilla, Nuez y Dulce de Leche

**CHEESECAKE DE MACADAMIA**  
Dulce de Leche y Macadamia Caramelizada

**MOSTACHÓN DE NUTELLA**  
Pastel Helado con Crumble de Arroz Inflado de chocolate

**MOCHI**  
Mango, Té verde o Chocolate con Ævellana

POSTRES

## ROBATAYAKI

Parrilla con Carbón Japonés

BROCHETAS

**BRÓCOLI**  
Soja Dulce y Mayo Spicy

**PORK BELLY**  
Panceta de Cerdo Marinado 48 horas

**WAGYU A5**  
Yuzu Kosho y Chips de Ajo

**YAKITORI**  
Muslo de Pollo y Salsa Robata



Recomendación Hotaru

Nuestra soja y todas nuestras salsas son gluten free



@hotarumadrid



**COSTENO**  
LIFESTYLE & HOSPITALITY GROUP

Los platos contienen más ingredientes de los mencionados. En caso de alergia o intolerancia, rogamos nos consulten. Según real decreto 1420/2006 del 1 de diciembre, todos nuestros pescados han sido previamente congelados a temperatura igual o inferior a -20 grados en la totalidad del producto por un período de al menos 24 horas. En este establecimiento se sirven productos frescos de primera calidad. Sin embargo, el consumo de alimentos crudos es una responsabilidad propia. Disponemos carta de alérgenos a disposición del solicitante. Todos nuestros precios incluyen el 10% de IVA.