

**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      
Salsa de Soja con Aceite Sesamo, Cebollino y Chiles

**B
O
W
L
S**

RYOSHI BOWL 73gr      
Atún, Salmón, Tobiko, Aguacate, Pepino, Zanahoria,
Cebollín, Mayo Spicy, Mayo Kosho, de 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

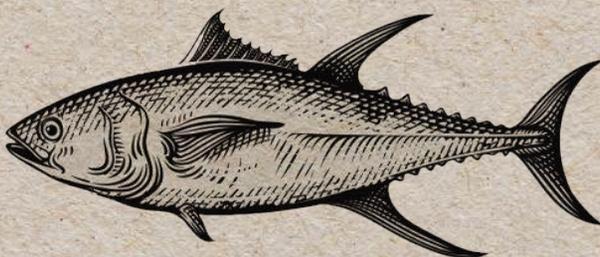
TIGER ROLL 8pz      
Langostino Tempura, Salmón, Aguacate, Espárrago,
Kanikama Tempura, Mayo Spicy y Tobiko

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



 **Hotaru
Madrid**

Con la intención de cuidar al máximo la frescura, temperatura y calidad de nuestros platillos nuestro concepto de cocina está basado en preparar y servir los alimentos inmediatamente estén listos, sin un orden o prioridad en específico.

TEMAKIS

ATÚN MISO 25gr **NUEVO**     
Atún Marinado en Miso con Trufa, Sriracha,
Aderezo de Miel y Crujiente de Poro.

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

HOTARU 20gr      
Lubina, Enoki y Mayo Spicy Flameado

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

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

UNAGI TAKUMI 25gr **NUEVO**      
Anguila, Enoki Tempura, Pasta de Trufa,
Tzúme y Foie Gras

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 Hamachi
- Nigiri de Chutoro
- Nigiri de Pez Mantequilla
- Nigiri de Unagi
- 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, Cilantro y Sal con Wasabi

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



@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 periodo de al menos 24 horas y proviene de granjas libre de anisakis.
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.

NIGIRI
10 gr (1 pieza)

AKAMI *
Parte del Lomo Atún Magro

CHUTORO *
Parte Media Grasa del Atún y Yuzu Kosho

TORO *
Ventresca de Atún

KAMA TORO
Parte del Cuello Atún Graso

NEGITORO *
Con Caviar

SALMÓN KING *
Sellado y Reducción de Ponzu Nueva Zelanda

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
Tartufata y Cebolla

HUEVO DE CODORNIZ *
Aceite de Trufa

VIEIRA DOS TEMPERATURAS *
Flameada con Mayonesa de Yuzu

CHUTORO ABURI *
Flameado con Grasa de Wagyu

SALMÓN *
Noruega con Ralladura de Limón

PEZ LIMÓN *
Momiji y Reducción de Ponzu

VIEIRA MISO MANTEQUILLA *
Nori, Mantequilla de Miso, Kizami Wasabi y Katsubushi

IKURA UNAGI *
Hueva de Salmón De Soja Dulce y Ralladura de Limón

HAMACHI UNI *
Sweet Chili y Lima Solo en Temporada

HAMACHI MANTEQUILLA *
Flameado con Mantequilla y Aceite de Trufa

TOPPINGS

FOIE GRAS 1gr
Foie Gras Marinado en Miso

TRUFA NEGRA 1gr

YUZU KOSHO 1gr

CAVIAR 2gr
De Osetra

WASABI FRESCO 4gr
Rallado en tu Mesa

POSTRES

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 Avellana

ROBATAYAKI

Parrilla con Carbón Japonés

BROCHETAS

BRÓCOLI 2pz *
De Soja Dulce y Mayo Spicy

PORK BELLY 1pz *
Panceta de Cerdo Marinado 48 horas

WAGYU A5 1pz *
Yuzu Kosho y Chips de Ajo

YAKITORI 1pz *
Muslo de Pollo y Salsa Robata



Recomendación Hotaru

Nuestra soja y todas nuestras salsas son gluten free