

# MAGURO

THE SQUARE SUSHI

MURCIA

PLAZA MAYOR, 2

7.50€

ENSALADA GOMA WAKAME con pepino deshidratado, huela de pez volador y salsa aoyiso

13€

ENSALADA DORADA

16€

TARTAR DE SALMÓN con vinagreta de wasabi y shiso fresco

18€

TARTAR DE ATÚN ROJO con tallarines y shiso fresco

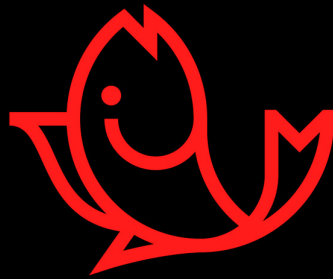
21€

TARTAR DE ATÚN ROJO con huevo tempurizado y trufa rallada

23€

TARTAR DE TORO con huevo de codorniz y esferificaciones de caviar

ENTRANTES



# MAGURO

THE SQUARE SUSHI

MURCIA

PLAZA MAYOR, 2

16€

CEVICHE DE CORVINA con salsa peruana

16€

TATAKI DE SALMÓN con salsa ponzu al mirin,  
esferificaciones de yuzu y cebolleta

17€

TATAKI DE ATÚN ROJO con vinagreta de wasabi  
y cítricos

18€

USUZUKURI DE ATÚN ROJO con wasabi y cítricos

20€

USUZUKURI DE TORO con miso  
y esferificaciones de caviar

16€

CARPACCIO de shiitake y pez limón

E  
N  
T  
R  
A  
N  
T  
E  
S

6 unidades de sushi en rollo  
de alga nori relleno con  
arroz y uno o más  
ingredientes de verdura  
o pescado

# MAKI

MAKI Atún

7€

MAKI Salmón

6€

MAKI Negitoro

7€

# ROLL

MAKI Aguacate

5€

MAKI Pepino

4€

MAKI Queso cremoso, aguacate y salmón

6€

6/12 unidades de sushi  
en rollo grueso de alga nori  
relleno de arroz y tres o  
más ingredientes  
en su interior

10€/17€

FUTOMAKI TEMPURIZADO con cangrejo real,  
queso cremoso y atún

10€/17€

FUTOMAKI DE ATÚN Y SALMÓN con aguacate,  
cangrejo real y langostino

10€/17€

CANGREJO DE CONCHA BLANDA con aguacate,  
esferificaciones de yuzu y vinagreta de jengibre

10€/17€

EMPANADO AL ESTILO JAPONÉS con tartar de atún,  
aceite de sésamo, queso cremoso y salsa kabayaki

# FUTOMAKI

4/8 unidades de sushi en rollo de tamaño medio con dos o más ingredientes en el que el arroz está en el exterior y el alga y el relleno en el centro

# URAMAKI ROLL

9€/16€

URAMAKI CALIFORNIA con hueva de pez volador, aguacate, pepino y cangrejo

9€/16€

URAMAKI DE SÉSAMO PICANTE con anguila, salmón y salsa kabayaki

9€/16€

URAMAKI DE ATÚN ROJO PICANTE con pepino, crujiente de tempura, cebollino y salsa kimuchi

9€/16€

URAMAKI SALMÓN con langostino, aguacate, mayonesa de aguacate y lima

9€/16€

URAMAKI LUBINA con pepino, micromezclum y salsa de sisho

10€/18€

URAMAKI MAGURO con aguacate, langostino, foie y reducción de vino de Oporto

10€/18€

URAMAKI SOLOMILLO DE TERNERA con shitake, cebolleta, salsa de miso y crujiente de patata

18€

URAMAKI ARCO ÍRIS con huevas de pez volador, cangrejo, atún, salmón, pez limón y aguacate

4/8 unidades de sushi en rollo de tamaño medio con dos o más ingredientes en el que el arroz está en el exterior y el alga y el relleno en el centro

# URAMAKI ROLL

9€/16€

**URAMAKI ANGUILA** con aguacate, salmón y reducción de salsa kabayaki

8€/15€

**URAMAKI VEGETAL** con goma wakame, tomate, cebolla morada y mahonesa de aguacate

9€/16€

**URAMAKI BROTES** con tartar de salmón, brotes, lima y pimienta japonesa

9€/16€

**URAMAKI CHEESE CREAM** con salmón, langostino tempurizado y queso crema

9€/16€

**URAMAKI DE GAMBA CRUJIENTE** con tartar de salmón, langostino empanado, aguacate, ikura y crujiente de remolacha

10€/18€

**URAMAKI ACEVICHADO** con langostino empanado, salsa peruana y pez limón (8 unds)

10€/18€

**URAMAKI DE TRUFA** con shiitake, aguacate, pez limón y mayonesa de trufa (8 unds)

10€/18€

**ESPECIAL ANGUILA** con queso, pepino, anguila, salmón, foie y crujiente de tempura (8 unds)

10€/18€

**ESPECIAL VIEIRA** (4 unds / 8 unds)

4/8 unidades de sushi, el sashimi es marisco o pescado cortado finamente, pero algo más gruesos que los cortes del carpaccio

# S A S H I M I

ATÚN ROJO	10€/18€
SALMÓN	8€/14€
DORADA	8€/14€
LUBINA	9€/15€
VIEIRA	9€/15€
LECHA	9.50€/17€
SASHIMI MORIAWASE (8 unds)	15€
SASHIMI MORIAWASE (16 unds)	29€

2 piezas de sushi que consisten en cortes finos de pescado o marisco que cubre una cama de arroz elaborado al más puro estilo japonés

# NIGIRI

ATÚN ROJO	6.50€
IKURA DE SALMÓN	7€
CORVINA	6€
ANGUILA con salsa kabayaki	6.50€
LUBINA FLAMBEADA con sisho fresco	6.50€
TARTAR DE SALMÓN con crujiente de tempura	7€
NEGITORO de ventresca de atún con cebolleta	7€
CANGREJO DE CONCHA BLANDA con vinagreta de cítricos y jengibre	6.50€
MAGURO de ventresca de atún rojo, foie y reducción de Oporto	7€
PESCADOS DE TEMPORADA salmón, lubina, dorada, vieira o caballa	5.50€
VIEIRA FLAMBEADA con un toque de cítrico de lima y pimienta japonesa	6.50€
TRUFA BLANCA de pez limón con pasta de trufa y esferificaciones de trufa	6.50€
NIGIRI DE SOLOMILLO DE TERNERA con huevo de codorniz	7€
SAKE DE SALMÓN FLAMBEADO, mahonesa de aguacate y lima	6.50€
NIGIRI DE PEZ LIMÓN con miso	7€
NIGIRI TORO con ponzu	7€

# COCINA CALIENTE

5€	EDAMAME
6€	MONTADITO MAGURO de atún, huevo de codorniz y salsa kimuchi o secreto ibérico con brotes y salsa kabayaki
5€	GYOZAS DE CERDO (4 unds)
5€	GYOZAS DE GAMBAS Y JENGIBRE (4 unds)
7€	GYOZAS DE PATO (4 unds)
3.50€	CROQUETA DE WAKAME y langostino con mayonesa de wakame
4.50€	ZAMBURIÑAS acompañadas de wakame confitado con miso y crujiente de remolacha
5€	CALAMAR A LA PLANCHA con mahonesa de wasabi
6€	BROCHETAS DE POLLO con salsa teriyaki (2 unds)
10€	VIEIRAS A LA PLANCHA marinadas en soja con salsa kimchi y crujiente de remolacha (2 unds)
14€	UDON DE ANGUILA con verduras y salsa kabayaki
18€	TERIYAKI DE SALMÓN con shitake y edamame



# COCINA CALIENTE

18€

TATAKI DE SOLOMILLO

4€

SOPA MISO

14€

TEMPURA DE VERDURAS

7€/und

OSTRAS DE PONTEVEDRA con atún, huevo de codorniz, huevas de esturión y vinagreta de sisho

7€

MONTADITO DE PATO con salsa hoisin y soja

14€

CANGREJO DE CONCHA BLANDA con vinagreta de jengibre y cítricos

3.50€

CROQUETA de shiitake con mayonesa de trufa

# POSTRES

COULANT de dulce de leche con helado de vainilla	7€
MOCHIS de chocolate, té verde, cheesecake, coco, mango, crema catalana, maracuyá o frambuesa	2€/und
TIRAMISÚ al té verde	5€
NIGIRI de café	2.50€
BROWNIE de chocolate con helado de té verde	7€
HELADOS	5€
NIGUIRI de chocolate blanco	2.50€
TRUFA de té verde	2.50€
MOUSSE de té verde con chocolate blanco	6€



**MAGURO**

THE SQUARE SUSHI

**MENÚ DEGUSTACIÓN 40€**

**2.80€**

**KIRIN ICHIBAN PREMIUM (5%)** Cerveza rubia, elaborada con agua de manantial, arroz, malta de cebada, maiz, lúpulos y levadura

**4.50€**

**KOEDO BENIAKA (7%)** De la fábrica de Koedo, una amber dulce con beniaka, patata dulce japonesa de color rojizo brillante. Sabores malteados de caramelo

**4€**

**KOEDO SHIRO (5,5%)** Tipo Witbier, alta fermentación. Más del 50% malta de trigo. Cerveza no filtrada y refrescante

**5€**

**ECHIGO STOUT (7%)** Tipo Stout, cerveza negra con una variedad de siete maltas diferentes

**C  
E  
R  
V  
E  
Z  
A  
S  
  
A  
R  
T  
E  
S  
A  
N  
A  
S**