

PARA EMPEZAR

|                                                                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Edamame trufado / Edamame picante                                                                            | 7 €         |
| Tres formas de empezar: trufa, picante cítrico. Alg. 6 · 11                                                  |             |
| Panipuri crujiente de salmón                                                                                 | 4,30 € / ud |
| Bocado crujiente de salmón, kimchi y trufa. Pequeño, fresco y con mucho sabor. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 11       |             |
| Gyozas Osaka de pato                                                                                         | 9,50 €      |
| Gyozas crujientes de pato con teriyaki casera. Intensas, sabrosas y perfectas para compartir. Alg. 1 · 3 · 6 |             |
| Gyozas de langostino & kimchi                                                                                | 10,50 €     |
| Langostino, kimchi, lima y salsa de la casa. Crujientes por fuera, jugosas por dentro. Alg. 1 · 2 · 6 · 11   |             |

RAW BAR

|                                                                                                     |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Tartar de salmón & papadum                                                                          | 18,50 € |
| Salmón trabajado con papadum crujiente. Fresco, especiado y fácil de compartir. Alg. 3 · 4 · 6 · 11 |         |
| Ceviche de pescado blanco                                                                           | 19 €    |
| Leche de tigre japonesa, pescado blanco y matices cítricos. Fresco, limpio y con fondo. Alg. 4 · 6  |         |
| Tataki de atún sobre miso                                                                           | 21,50 € |
| Atún marcado al fuego sobre crema de miso. Centro jugoso y umami sin tapar el producto. Alg. 4 · 6  |         |

FUEGO Y WOK

|                                                                                                           |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bao de cangrejo crujiente                                                                                 | 14,50 € |
| Soft shell crab, encurtidos y mayonesa kimchi. Crujiente, intenso y con carácter. Alg. 1 · 2 · 3 · 6 · 11 |         |
| Bao de pollo teriyaki                                                                                     | 11,90 € |
| Pollo crujiente, aguacate y teriyaki de naranja. Dulzor, jugosidad y textura. Alg. 1 · 3 · 6              |         |
| Yakisoba de langostino                                                                                    | 16 €    |
| Fideos japoneses salteados con verduras y salsa wok. Caliente, sabroso y con fondo de mar. Alg. 1 · 2 · 6 |         |
| Yakimeshi de pollo crujiente                                                                              | 14 €    |
| Arroz salteado japonés con verduras y pollo crispy. Sencillo, sabroso y de taberna. Alg. 1 · 3 · 6        |         |
| Costillas Koreanas                                                                                        | 17,50 € |
| Costillas al estilo koreanas con aderezo de Gochujan Gohan japonés +4 €. Alg. 6 · 11                      |         |

BARRA DE NIGUIRIS · 2 UNIDADES

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Salmón noruego. Suave, graso y limpio. Alg. 4                       | 7,50 €  |
| Atún Akami. Corte magro y sabor limpio. Alg. 4                      | 8,50 €  |
| Lubina. Delicada, fresca y elegante. Alg. 4                         | 8 €     |
| Vieira & wasabi kizami. Vieira dulce, wasabi Kizami fresco. Alg. 14 | 8,50 €  |
| Vieira & foie caramelizado. Mar y grasa noble Alg. 6 · 14           | 10 €    |
| Chutoro flambeado. Untuosidad, fuego y profundidad. Alg. 4          | 12 €    |
| Anguila & yuzu kosho. Dulce, ahumada y cítrica. Alg. 4 · 6          | 10 €    |
| Wagyu japonés asado. Grasa, calor y precisión                       | 19,50 € |
| Gamba roja. Sabor profundo y potencia marina. Alg. 2                | 14 €    |

SUSHI BAR

|                                                                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Hotate Ebi                                                                                                           | 18 €    |
| Langostino, aguacate y vieira flambeada. Meloso, fresco y con final de fuego. Alg. 2 · 14                            |         |
| Daku Ebi                                                                                                             | 18 €    |
| Uramaki de langostino con acabado intenso y textura crujiente. Alg. 2 · 3 · 6                                        |         |
| Spicy Tuna                                                                                                           | 17 €    |
| Tartar de atún con Spicy Sauce DEBA. Picante, cremoso y directo. Alg. 4 · 6 · 11                                     |         |
| Rainbow                                                                                                              | 17 €    |
| Selección de pescados, aguacate y ponzu cítrico. Frescura y equilibrio. Alg. 4 · 6                                   |         |
| Kimchi Roll                                                                                                          | 17,50 € |
| Tartar de salmón, langostino y cremoso kimchi. Uno de los rolls con más carácter de la casa. Alg. 2 · 3 · 4 · 6 · 11 |         |

HOTS

|                                                                                                      |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Hot Salmón                                                                                           | 15 € |
| Salmón, aguacate y mayonesa kimchi. Cálido, cremoso y muy directo. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 11           |      |
| Hot Trufado                                                                                          | 16 € |
| Salmón, aguacate y queso trufado. Goloso, aromático y pensado para compartir. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 7 |      |

COMBOS DEBA

DEBA Signature47 €

8 Kimchi Roll · 8 Spicy Tuna · 2 niguiris de salmón · 2 niguiris de atún. Alg. 2 · 3 · 4 · 6 · 11

Una selección directa para entrar en el universo DEBA.

Barra de Niguiris29,90 €

2 salmón · 2 salmón flambeado · 2 atún · 2 pescado blanco. Producto, corte y equilibrio. Alg. 4

DULCE FINAL

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| Cheesecake ahumado DEBA                                          | 10 €   |
| Cremoso, intenso y ligeramente ahumado.                          |        |
| Cremoso de maracuyá                                              | 8 €    |
| Fresco, ligero y cítrico.                                        |        |
| Mochi de té verde                                                | 6,50 € |
| Textura suave y amargor elegante.                                |        |
| Mochi de mango                                                   | 7,50 € |
| Dulce, tropical y cremoso.                                       |        |
| Trufas japonesas mixtas                                          | 7,50 € |
| 2 de chocolate + 2 de té verde. Pequeños bocados para compartir. |        |

ALÉRGENOS

1 · Trigo

2 · Crustáceos

3 · Huevos

4 · Pescado

5 · Cacahuetes

6 · Soja

7 · Lácteos

8 · Frutos secos de cáscara

9 · Apio

10 · Mostaza

11 · Granos de sésamo

12 · Dióxido de azufre y sulfitos

13 · Altramuces

14 · Moluscos

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o intolerancia. Disponemos de información detallada de alérgenos.

