


  
**PARA EMPEZAR**

EDAMAME A LA BRASA . . . . .	6
SUNOMONO DE VERDURAS ENCURTIDAS . . . . .	8
IKOYA SALADA . . . . .	11
TOFU AGEDASHI . . . . .	9
OSTRA PONZU . 2 UNIDADES . . . . .	10
OSTRA ASADA DASHISHOYU 2 UNIDADES . . . . .	10
TARTAR DE ATÚN BLUEFIN . . . . .	16
— con queso La Peral y piñones	
— Classic Koy	
— de Toro y ostra	
TATAKI DE SALMONETE PONZU . . . . .	17
SOPA DE MISO SHIRU . . . . .	5
ALMEJAS SAKE SAKE . . . . .	18
BERENJENA ASADA, GAMBA Y MISO . . . . .	10
KAKIAGE VERDURAS Y GAMBA . . . . .	9
IKA TEMPURA —calamar . . . . .	9
MOLLEJAS DE POLLO FRITAS CON AJOS Y SETAS	7
KARAAGE DE POLLO . . . . .	9
YAKISOBA . . . . .	10



YAKITORI IKOYA 2 PIEZAS . . . . .	7
-----------------------------------	---

**P E S C A D O**

GAMBA Y PUNTO . . . . .	s/m
CALAMAR UMEKYU . . . . .	12
KOKOTXAS KOMBU . . . . .	19
SALMONETE SUMISO . . . . .	16
LENGUADO BATASHOYU . . . . .	16
TORO TATAKI . . . . .	18

**C A R N E**

SECRETO IBÉRICO Y COL HAKUSAI . . . . .	16
TATAKI DE VACA VIEJA . . . . .	20
WAGYU SUKIYAKI . . . . .	34



## SUSHI

### NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	7 P I E Z A S	20
CHEF MORIAWASE	5 P I E Z A S	23

### HOSOMAKI

8 P I E Z A S

ABOGADO MAKI —aguacate	5
TEKKA MAKI —atún	6
SAKE MAKI —salmón	6
NATTO MAKI —soja fermentada	6

### URAMAKI

4 P I E Z A S

IKOYA MAKI —atún, salmón, aguacate	8
SPICY TUNA MAKI	8
VEGGIE MAKI	7
EBITEN MAKI —gamba	7
UNAGUI ABOGADO MAKI —anguila, aguacate	9



## RAMEN

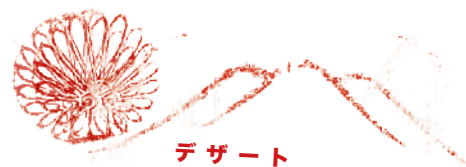
SHOYU RAMEN	10
TONKOTSU MISO RAMEN	10



## SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE	3 T I P O S	21
TOKUSEN MORIAWASE	5 T I P O S	26
TORO —ventresca	21	
MAGURO —lomo	19	
SAKE —salmón	15	
AJI —jurel	9	
IWASHI —boquerón	8	
SABA —caballa	8	
MATEGAI —navaja	12	
IKA —calamar	12	

召  
し  
上  
が  
ね



## POSTRES

MOCHI MATCHA —té verde . . . . .	7
MOCHI SAKURA —flor de cereza . . . . .	7
HELADO DEL DÍA . . . . .	7
KAKIGORI DE FRUTAS DE TEMPORADA . . . . .	7
ESPUMA DE LECHE DE SOJA . . . . .	8
CHOCO CAKE, TOFFE, HELADO DE LECHE DE OVEJA, MACADAMIA Y WHISKY JAPONÉS . . . . .	8

I.V.A. Incluido