

Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Entrantes

€uros

Sunomono (vinagreta, pepino, algas, langostino o pulpo)	7,00
Nuta Eby (puerros, algas, langostinos y miso dulce)	7,00
Nuta de maguro (puerros, algas, atún y miso dulce)	10,95
Oshitashi (verduras cocidas al sésamo) Espinacas o berros según mercado	6,75
Wakame (algas frescas con mostaza)	6,75
Hijiki (algas cocidas con salsa de soja dulce)	6,75
Ensalada de la casa (tomate, lechuga, pepino, soja, tortilla, pollo, zanahoria y algas)	13,10
Kimchi (verdura picante)	6,80
Tofu frío (queso de soja)	6,35
Atún macerado (con picante, aguacate, fruta y albahaca)	23,20
Carpaccio de atún (atún, aguacate, fruta con aliño japonés y trufa)	24,00
Carpaccio de atún graso (atún graso, aguacate, fruta con aliño japonés y trufa)	28,00
Zamburiñas unidad (zamburiñas con mayonesa de cítricos, ponzu y un toque picante)	4,55
Dashimaki (tortilla japonesa dulce)	6,75

Sopas

Miso-Shiru (sopa de miso con algas, puerros y espinacas)	5,70
Tofu-Shiru (sopa de miso con tofu)	5,75
Nameko-Shiru (sopa de miso con algas, setas japonesas y tofu)	6,55

Arroz y Pastas

Arroz blanco	3,20
Arroz de sushi	4,30
Yahimeshi (arroz frito con verduras, langostinos y pollo)	10,35
Yaki Soba (tallarines con verduras, cerdo y gambas)	12,80
Gyozas 4,5,6 ud. (rellenas de carne de cerdo ibérico, jamón serrano y setas)	10,80 / 13,50 / 16,20

Huevas

Ikura (salmón)	13,50
Huevas cocidas de atún	10,75

Sashimi (Pescados crudos)

Maguro (atún)	24,20
Toro (ventresca de atún, según temporada)	36,50
Nishin (arenque)	19,80
Maguro y sama (atún y sama)	24,50
Pulpo (cocido)	19,00
Variado de pescado (atún, salmón y pescado blanco)	20,10
Moriawase (variado de atún, salmón, pescado blanco, pulpo y calamar)	23,50
Moriawase especial (doble ración de atún variado, pescado blanco, pulpo y calamar)	39,50
Sama o cherne (Según mercado)	24,75

* Precios con I.G.I.C. incluido.

*Alergias e Intolerancias. En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 les informamos que disponemos de la información relativa a la presencia de alérgenos y/o intolerancias alimentarias. Si desea solicitarla dirijase a nuestro personal. Se cumple con la normativa del anisakis en hostelería, que se recoge en el Real Decreto 1420/2006.



Sushi por piezas y flambeados

Ikura (huevas de salmón)
Unagui (anguila)
Ebi (langostino cocido)
Huevo de codorniz con trufa
Salmón con ajo negro
Gamba flambeada
Foie

Fuji

€uros

6,90
 5,80
 2,70
 3,60
 3,60
 3,90
 4,10

Sushi y Makis (Pescados crudos y arroz)

Niguirisushi 10 ud (bolitas de arroz y pescado crudo) 21,20
Makisushi 18 ud (rollos de arroz con nori rellenos de pescado, pepino y rábano) 14,95
Tekkamaki 18 ud (rollos de arroz con nori rellenos de atún y salmón) 18,50
Futo-Fuji 10 ud (rollos de langostino tempurizado, salmón ahumado y salmón crudo) 18,70
Tempura-Roll 10 ud (rollos tempurizado de aguacate, surimi, salmón y queso crema) 14,00
New-California 10 ud (rollos rellenos de aguacate, surimi (exterior) salmón, atún y calamar) 16,50
Futo-Maki 10 ud (rollos de verduras, tortilla y espinacas) 15,00
Especial roll Fuji 6 ud (rollos de aguacate, anguila, huevas de salmón, surimi y mayonesa) 17,00
California maki 10 ud (rollos de aguacate, surimi, lechuga, mahonesa y salmón) 15,00
Futo-Foie Fuji 10 ud (rollos de foie, aguacate, mermelada higo, pipas, lechuga y esferificaciones de maracuyá y fresa) 20,80
Tekka-Don (láminas de atún macerado en soja, arroz blanco) 17,25

Pescados cocidos

Maguro fry (atún empanado) 14,00
Maguro teriyaki (atún con salsa teriyaki) 14,00
Tempura (langostinos y verduras rebozadas) 14,50
Ebi tempura (langostinos y perejil rebozados) 16,00
Tendon (tempura de langostino, pescado y verdura, (cebolla, perejil), arroz y salsa) 11,00
Ebi tendon (tempura de langostino y perejil, arroz y salsa) 11,25
Kabayaki (anguila asada y salsa de la casa) 25,25
Unadon (kabayaki, arroz y salsa de la casa) 28,50
Hotate fry (vieiras empanadas y fritas) 18,50
Sake (salmón asado) 14,75

Carnes

Tonkatsu (escalope de lomo de cerdo) 13,50
Yakiniku (lomo de cerdo con salsa) 12,80
Fuji steak (con salsa de la casa) 16,25
Katsu curry (lomo empanado con salsa curry y arroz) 13,25
Tori karaague (pollo frito) 10,00

Pastres

Mochi (dulce de arroz) 5,00
Helados (chocolate con naranja, te verde, yogurt con pasas y nueces) 6,50
Tarta de queso 6,50
Tarta de zanahoria 6,50

日本食レストラン 富士
 By Chef Miguel

* Precios con I.G.I.C. incluido.

*Alergias e Intolerancias. En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 les informamos que disponemos de la información relativa a la presencia de alérgenos y/o intolerancias alimentarias. Si desea solicitarla dirijase a nuestro personal. Se cumple con la normativa del anisakis en hostelería, que se recoge en el Real Decreto 1420/2006.



Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Appetizers

	Euros
Sunomono (vinaigrette, cucumber, seaweed, shrimp or octopus)	7,00
Nuta Eby (leeks, seaweed and prawns with sweet miso)	7,00
Nuta de Maguro (leeks, seaweed and tuna with sweet miso)	10,95
Oshitashi (cooked vegetables with sesame) spinach or watercress depending on season	6,75
Wakame (fresh seaweed with mustard)	6,75
Hijiki (cooked seaweed with sweet soy sauce)	6,75
House Salad (tomato, lettuce, cucumber, bean sprouts, chicken, carrot and seaweed)	13,10
Kimchi (spicy vegetables)	6,80
Cold Tofu (chilled tofu)	6,35
Marinated Tuna (spicy tuna, avocado, assorted fruits and basil)	23,20
Tuna Carpaccio (tuna, avocado, assorted fruits and a sweet Japanese dressing topped with sliced truffles)	24,00
Fat Tuna Carpaccio (fat tuna, avocado, assorted fruits and a sweet Japanese dressing topped with sliced truffles)	28,00
Quenn scallops unit (queen scallops with creamy citrus mayonnaise, ponzu and a spicy touch)	4,55
Dashimaki (sweet, Japanese omelet)	6,75

Soups

Miso-Shiru (miso soup with seaweed, leek and spinach)	5,70
Tofu-Shiru (miso soup with tofu)	5,75
Nameko-Shiru (miso soup with seaweed, Japanese mushrooms and tofu)	6,55

Rice and Pasta

Rice	3,20
Sushi Rice	4,30
Yahimeshi (fried rice with vegetables, prawns and chicken)	10,35
Yaki Soba (noodles with vegetables, pork and prawns)	12,80
Gyozas 4, 5 or 6 pcs (Japanese samosa stuffed with Iberian pork meat, Serrano ham and mushrooms)	10,80 / 13,50 / 16,20

Roe

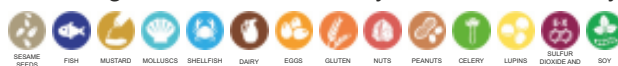
Ikura (salmon)	13,50
Cooked tuna roe	10,75

Sashimi (Raw fish)

Maguro (tuna)	24,20
Toro (fat tuna, seasonal)	36,50
Nishin (herring)	19,80
Tuna and sea bream	24,50
Octopus (cooked)	19,00
Assorted fish (tuna, salmon and white fish)	20,10
Moriawase (assorted tuna, salmon, white fish, octopus and squid)	23,50
Moriawase special (double portion of assorted tuna, white fish, octopus and squid)	39,50
Sea bream or wreckfish (seasonal)	24,75

* Prices including IGIC.

*Allergies and intolerances. In compliance with Regulation (EU) 1169/2011, we have information regarding the presence of food allergens and/or intolerances at your disposal. Should you need require it, please ask our staff.
It complies with the anisakis regulations in hotel industry as set out in the Royal Decree 1420/2006.



Sushi a la carte (per piece)

	Euros
Ikura (salmon roe)	6,90
Unagui (eel)	5,80
Ebi (cooked prawn)	2,70
Quail egg with truffle	3,60
Salmon with black garlic	3,60
Prawn flamblé	3,90
Liver pâté	4,10

Fuji

Sushi and Makis (Raw fish and rice)

Niguirisushi 10 pcs (fresh slice of raw fish, atop a ball of sushi rice)	21,20
Makisushi 18 pcs (roll with rice, fish, cucumber and marinated radish)	14,95
Tekkamaki 18 pcs (roll with rice, tuna and salmon)	18,50
Futo-Fuji 10 pcs (roll with rice, prawn tempura, smoked salmon and raw salmon)	18,70
Tempura-Roll 10 pcs (fried roll with rice, avocado, surimi, salmon and cream cheese)	14,00
New-California 10 pcs (roll with rice, salmon, tuna, surimi (outside), avocado and squid)	16,50
Futo-Maki 10 pcs (roll with rice, vegetables, omelette and spinach)	15,00
Especial Roll Fuji 6 pcs (roll with rice, avocado, eel, salmon roe and surimi and mayonnaise)	17,00
California Maki 10 pcs (roll with rice, avocado, surimi, lettuce, mayonnaise and salmon)	15,00
Futo-Foie Fuji 10 pcs (roll with rice, foie, avocado, fig jam, sunflower seeds, lettuce and passion fruit-strawberry spherification)	20,80
Tekka-Don (tuna marinated in soy sauce and rice)	17,25

Warm fish dishes

Maguro Fry (breaded tuna)	14,00
Maguro Teriyaki (tuna with teriyaki sauce)	14,00
Tempura (deep fried prawns and vegetables)	14,50
Ebi Tempura (deep fried prawns and parsley)	16,00
Tendon (deep fried prawns, vegetables, (onions and parsley) with rice and sauce)	11,00
Ebi Tendon (deep fried prawns and parsley with rice and sauce)	11,25
Kabayaki (roasted eel with homemade sauce)	25,25
Unadon (kabayaki, rice and homemade sauce)	28,50
Hotate Fry (breaded and fried scallops)	18,50
Sake (roasted salmon)	14,75

Meats

Tonkatsu (pork loin schnitzel)	13,50
Yakiniku (pork loin with sauce)	12,80
Fuji Steak (with homemade sauce)	16,25
Katsu Curry (breaded tenderloin with curry sauce and rice)	13,25
Tori Karaage (fried chicken)	10,00

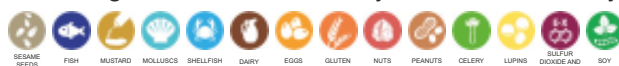
Desserts

Mochi (small japanese rice cakes)	5,00
Ice cream (chocolate and orange, green tea, yogurt with nuts and raisins)	6,50
Cheese Cake	6,50
Carrot Cake	6,50

日本食レストラン富士
By Chef Miguel

* Prices including IGIC.

*Allergies and intolerances. In compliance with Regulation (EU) 1169/2011, we have information regarding the presence of food allergens and/or intolerances at your disposal. Should you need require it, please ask our staff.
It complies with the anisakis regulations in hotel industry as set out in the Royal Decree 1420/2006.



Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士
By Chef Miguel



Vorspeisen

	Euros
Sunomono (Gurke-Algen-Vinaigrette mit Garnelen oder Oktopus)	7,00
Nuta Eby (Lauch, Algen und Garnelen mit süßem Miso)	7,00
Maguro Nuta (Lauch, Algen und Thunfisch mit süßem Miso)	10,95
Oshitashi (gekochtes Gemüse mit Sesamsauce); Spinat oder Brunnenkresse je nach Jahreszeit	6,75
Wakame (frische Algen mit Senf)	6,75
Hijiki (gekochte Algen in süßer Sojasauce)	6,75
Haussalat (Tomate, Kopfsalat, Gurke, Sojasprossen, Omelett, Huhn, Karotte und Algen)	13,10
Kimchi (scharfes Gemüse)	6,80
Tofu (kalter Sojakäse)	6,35
Marinierter Thunfisch (marinierter, pinkanter Thunfisch mit Avocado, Früchten und Basilikum)	23,20
Thunfisch-Carpaccio (mit Avocado und Früchten, japanischer Sauce und Trüffelscheiben)	24,00
Carpaccio vom fetten Thunfisch (mit Avocado und Früchten, japanischer Sauce und Trüffelscheiben)	28,00
Kammuscheln-Einheit (mit Zitrusmayonaise und Ponzu, leicht pikant)	4,55
Dashimaki (süßes, japanisches Omelett)	6,75

Suppen

Miso-Shiru (Miso-Suppe mit Algen, Lauch und Spinat)	5,70
Tofu-Shiru (Miso-Suppe mit Tofu)	5,75
Nameko-Shiru (Miso-Suppe mit Algen, japanischen Pilzen und Tofu)	6,55

Reis und Nudeln

Reis	3,20
Sushi Reis	4,30
Yahimeshi (gebratener Reis mit Gemüse, Garnelen und Huhn)	10,35
Yaki Soba (Nudeln mit Gemüse, Schweinefleisch und Garnelen)	12,80
Gyozas 4, 5 oder 6 Stück (japanische Maultaschen gefüllt mit Schweinefleisch, Serrano-Schinken und Pilzen)	10,80 / 13,50 / 16,20

Kaviar und Fischrogen

Ikura (Lachskaviar)	13,50
Gekochter Thunfischrogen	10,75

Sashimi (Rohes Fisch)

Maguro (Thunfisch)	24,20
Toro (Thunfischbauch, je nach Jahreszeit)	36,50
Nishin (Hering)	19,80
Maguro y sama (Thunfisch und Rotbrasse)	24,50
Oktopus (gekochter Oktopus)	19,00
Thunfisch, Lachs und Weißfisch-Sashimi	20,10
Moriawase (Thunfisch, Lachs, Weißfisch, Oktopus und Tintenfisch)	23,50
Moriawase especial (doppelte Portion – mit gemischtem Thunfisch, Weißfisch, Oktopus und Tintenfisch)	39,50
Rotbrassen- oder Wrackbarsch-Sashimi (je nach Jahreszeit)	24,75

* Preise inklusive IGIC.

* Allergien und Unverträglichkeiten. In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 stehen unseren Gästen Informationen über das Vorhandensein von Allergenen und/oder Unverträglichkeiten zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Personal, wenn Sie diese Informationen erhalten möchten. Entspricht den Anisakis-Vorschriften im Gaststättengewerbe, die im Königlichen Dekret 1420/2006.



Sushi a la carte (1 Stück)

Ikura (Lachskaviar)	6,90
Unagui (Aal)	5,80
Ebi (gekochte Garnelen)	2,70
Wachtelei mit Trüffel	3,60
Lachs mit schwarzem Knoblauch	3,60
Flambierte Garnele	3,90
Leberpastete	4,10

Fuji

Sushi und Makis (Roher Fisch mit Reis)

Niguirisushi 10 Stück (roher Fisch auf Reisbällchen)	21,20
Makisushi 18 Stück (Norialgen-Reisröllchen gefüllt mit Fisch, Gurke und Rettich)	14,95
Tekkamaki 18 Stück (Norialgen-Reisröllchen gefüllt mit Thunfisch und Lachs)	18,50
Futo-Fuji 10 Stück (Reisrolle gefüllt mit Tempura-Garnele, Räucherlachs und rohem Lachs)	18,70
Tempura-Roll 10 Stück (Gebratene Tempura-Reisrolle gefüllt mit Avocado, Surimi, Lachs und Frischkäse)	14,00
New-California 10 Stück (Reisrolle gefüllt mit Avocado, Surimi (außen), Lachs, Thunfisch und Tintenfisch)	16,50
Futo-Maki 10 Stück (Reisrolle gefüllt mit Gemüse, Omelette und Spinat)	15,00
Especial Roll Fuji 6 Stück (Reisrolle gefüllt mit Avocado, Aal, Lachskaviar, Surimi und Mayonaise)	17,00
California Maki 10 Stück (Reisrolle gefüllt mit Avocado, Surimi, Kopfsalat, Mayonnaise und Lachs)	15,00
Futo-Foie Fuji 10 Stück (Reisrolle mit Leberpastete, Avocado, Feigenmarmelade, Sonnenblumenkernen, Kopfsalat und Passionsfrucht-Erdbeer-Sphärisierungen)	20,80
Tekka-Don (in Sojasauce marinierte Thunfischscheiben mit Reis)	17,25

Warme Fischgerichte

Maguro Fry (panierter Thunfisch)	14,00
Maguro Teriyaki (Thunfisch mit Teriyaki-Sauce)	14,00
Tempura (Garnelen- und Gemüse-Tempura)	14,50
Ebi Tempura (Garnelen- und Petersilien-Tempura)	16,00
Tendon (Garnelen-, Gemüse-, (Zwiebel-, Petersilien-Tempura) mit Reis und Sauce)	11,00
Ebi Tendon (Garnelen- und Petersilien-Tempura mit Reis und Sauce)	11,25
Kabayaki (gebratener Aal mit hausgemachter Sauce)	25,25
Unadon (gebratener Aal mit Reis und hausgemachter Sauce)	28,50
Hotate Fry (panierte und gebackene Jakobsmuscheln)	18,50
Sake (gebratener Lachs)	14,75

日本食レストラン 富士

Fleisch

Tonkatsu (paniertes Schweinelendenschnitzel)	13,50
Yakiniku (schweinelende mit Sauce)	12,80
Fuji Steak (mit hausgemachter Sauce)	16,25
Katsu Curry (paniertes Schweinelendenschnitzel mit Currysauce und Reis)	13,25
Tori Karaage (frittiertes Huhn)	10,00

By Chef Miguel

Nachspeisen

Mochi (kleine Reiskuchen)	5,00
Eis (Schokoladen-Orangen Eis, Grüntee-Eis oder Joghurt-Eis mit Rosinen und Nüssen)	6,50
Käsekuchen	6,50
Karottenkuchen	6,50

* Preise inklusive IGIC.

* Allergien und Unverträglichkeiten. In Übereinstimmung mit der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 stehen unseren Gästen Informationen über das Vorhandensein von Allergenen und/oder Unverträglichkeiten zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Personal, wenn Sie diese Informationen erhalten möchten. Entspricht den Anisakis-Vorschriften im Gaststättengewerbe, die im Königlichen Dekret 1420/2006.



Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Entrées

€uros

Sunomono (vinaigrette, concombre, algues, crevette ou poulpe)	7,00
Nuta Eby (poireaux, algues et crevettes sauce miso douce)	7,00
Nuta de maguro (poireaux, algues, thon et sauce miso douce)	10,95
Oshitashi (légumes cuits au sésame) Épinards ou mâche, selon le marché	6,75
Wakame (algues fraîches sauce moutarde)	6,75
Hijiki (algues cuites et sauce soja sucrée)	6,75
Salade de la maison (tomate, laitue, concombre, soja, omelette, poulet, carotte et algues)	13,10
Kimchi (légumes épicés)	6,80
Tofu froid (fromage de soja)	6,35
Thon macéré (sauce épicée, avocat, fruits et basilic)	23,20
Carpaccio de thon (thon, avocat, fruits, sauce vinaigrette japonaise et truffe)	24,00
Carpaccio de toro (toro, avocat, fruits, sauce vinaigrette japonaise et truffe)	28,00
Zamburiñas unité (pétoncles, sauce mayonnaise aux agrumes, ponzu et une touche relevée)	4,55
Dashimaki (omelette japonaise sucrée)	6,75

Soupes

Miso-Shiru (soupe miso aux algues, poireaux et épinards)	5,70
Tofu-Shiru (soupe miso au tofu)	5,75
Nameko-Shiru (soupe miso aux algues, champignons japonais et tofu)	6,55

Riz et pâtes

Arroz blanco (Riz Blanc)	3,20
Arroz de sushi (Riz de sushi)	4,30
Yahimeshi (riz frit aux légumes, crevettes et poulet)	10,35
Yaki Soba (nouilles aux légumes, porc et crevettes)	12,80
Gyozas 4, 5, 6 pièces (farcis au porc ibérique, jambon serrano et champignons)	10,80 / 13,50 / 16,20

Rogues

Ikura (saumon)	13,50
Huevas cocidas de atún (Rogue de thon)	10,75

Sashimi (Poisson cru)

Maguro (thon)	24,20
Toro (ventrèche de thon, selon la saison)	36,50
Nishin (hareng)	19,80
Maguro et sama (thon et sama)	24,50
Poulpe (cuit)	19,00
Variado de pescado Assortiment de poissons (thon, saumon et poisson blanc)	20,10
Moriawase (assortiment de thon, saumon et poisson blanc)	23,50
Moriawase épécial (double portion de thon varié, poisson blanc, poulpe et calmar)	39,50
Sama ou mérrou (selon le marché)	24,75

* Tarifs avec I.G.I.C. y compris.

*Allergies et intolérances. Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous vous informons que nous disposons d'informations concernant la présence d'allergènes et / ou d'intolérances alimentaires. Si vous souhaitez en faire la demande, demandez à notre personnel. Conforme à la réglementation sur l'anisakis en restauration, au sens du décret royal 1420/2006.



Sushis par pièces et flambés

	Euros
Ikura (œufs de saumon)	6,90
Unagui (anguille)	5,80
Ebi (crevettes cuites)	2,70
Huevo de codorniz con trufa (Œuf de caille à la truffe)	3,60
Salmón con ajo negro (Saumon à l'ail noir)	3,60
Gamba flambeada (Crevettes flambées)	3,90
Foie	4,10

Fuji

Sushi et Maki (Poisson cru et riz)

Niguirisushi 10 pièces (boulettes de riz et poisson cru)	21,20
Makisushi 18 pièces (rouleaux de riz au nori farcis au poisson, concombre et radis)	14,95
Tekkamaki 18 pièces (rouleaux de riz au nori farcis au thon et au saumon)	18,50
Futo-Fuji 10 pièces (rouleaux avec tempura de crevettes, saumon fumé et saumon cru)	18,70
Tempura-Roll 10 pièces (rouleaux avec tempura d'avocat, surimi, saumon et crème de fromage)	14,00
New-California 10 pièces (rouleaux farcis à l'avocat, surimi (dessus) saumon, thon et calmar)	16,50
Futo-Maki 10 pièces (rouleaux de légumes, omelette et épinards)	15,00
Rouleu Fuji spécial 6 pièces (rouleaux d'avocat, anguille, œufs de saumon, surimi et mayonnaise)	17,00
California maki 10 pièces (rouleaux d'avocat, surimi, salade, mayonnaise et saumon)	15,00
Futo-Foie Fuji 10 pièces (rouleaux de foie, avocat, confiture de figes, graines de tournesol, salade et sphérifications à base de fruits de la passion et fraises)	20,80
Tekka-Don (tranches de thon macérées au soja, riz blanc)	17,25

Poisson cuit

Maguro fry (thon pané)	14,00
Maguro teriyaki (thon sauce teriyaki)	14,00
Tempura (crevettes et légumes en tempura)	14,50
Ebi tempura (crevettes persillées en tempura)	16,00
Tendon (tempura de crevettes et légumes (oignon et persil) riz et sauce)	11,00
Ebi tendon (tempura de crevettes et persil, riz et sauce)	11,25
Kabayaki (anguille rôtie et sauce maison)	25,25
Unadon (kabayaki, riz et sauce maison)	28,50
Hotate fry (pétoncles en tempura et frites)	18,50
Sake (saumon au four)	14,75

Viande

Tonkatsu (filet de porc)	13,50
Yakiniku (filet de porc en sauce)	12,80
Fuji steak (avec une sauce maison)	16,25
Katsu curry (filet pané avec une sauce curry et riz)	13,25
Tori karaague (poulet frit)	10,00

Dessert

Mochi (dessert à base de riz)	5,00
Helados (chocolat à l'orange, thé vert, yaourt aux raisins secs et noix)	6,50
Tarta de queso (Cheesecake)	6,50
Tarta de zanahoria (Carrot cake)	6,50

日本食レストラン 富士
By Chef Miguel

* Tarifs avec I.G.I.C. y compris.

*Allergies et intolérances. Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011, nous vous informons que nous disposons d'informations concernant la présence d'allergènes et / ou d'intolérances alimentaires. Si vous souhaitez en faire la demande, demandez à notre personnel. Conforme à la réglementation sur l'anisakis en restauration, au sens du décret royal 1420/2006.



Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Entramenes 前菜

Euros

Sunomono 酢の物 (きゅうりとわかめと、海老またはタコの酢の物)	7,00
Nuta Eby ぬた海老 (ねぎとわかめと海老のぬた和え)	7,00
Nuta Maguro ぬたマグロ (ねぎとわかめとマグロのぬた和え)	10,95
Oshitashi おひたし (野菜のゴマおひたし) ほうれん草またはクレソン (その日の入荷により)	6,75
Wakame わかめ (生わかめのマスタード和え)	6,75
Hijiki ひじき (ひじきの煮物)	6,75
Ensalada de la casa 当店の自家製サラダ (トマト、レタス、キュウリ、もやし、卵焼き、チキン、人参、わかめ)	13,10
Kimchi キムチ (野菜のキムチ)	6,80
Tofu frío 揚げ出し豆腐 (豆腐揚げ出し)	6,35
Atún macerado まぐろマリネ (アボガド、フルーツ、バジル入りのピリ辛マリネ)	23,20
Carpaccio de atún まぐろのカルパッチョ (まぐろ、アボカド、フルーツ、和風ドレッシング、トリュフ添え)	24,00
Carpaccio de atún graso トロのカルパッチョ (トロ、アボカド、フルーツ、和風ドレッシング、トリュフ添え)	28,00
Zamburiñas ホタテユニット (ホタテとピリ辛ポン酢マヨネーズ)	4,55
Dashimaki だし巻き (だし巻き卵)	6,75

Sopas 汁物

Miso-Shiru 味噌汁 (わかめとねぎとほうれん草の味噌汁)	5,70
Tofu-Shiru 豆腐汁 (豆腐の味噌汁)	5,75
Nameko-Shiru なめこ汁 (なめこ、わかめ、豆腐の味噌汁)	6,55

Arroz y Pastas ご飯物とパスタ

Arroz blanco 白ご飯	3,20
Arroz de sushi すし飯	4,30
Yahimeshi 焼き飯 (野菜、海老、チキンの焼き飯)	10,35
Yaki Soba 焼きそば (野菜、豚肉、海老の焼きそば)	12,80
Gyozas 4,5,6 uds 餃子 4、5、または6個 (イベリコ豚の豚肉、生ハム、キノコ入りの餃子)	10,80 / 13,50 / 16,20

Huevas 魚卵

Ikura イクラ (鮭)	13,50
Huevas cocidas de atún まぐろの卵の煮込み	10,75

Sashimi 刺身

Maguro まぐろ	24,20
Toro トロ(季節限定)	36,50
Nishin にしん	19,80
Maguro y sama まぐろと鯛	24,50
Pulpo タコ (ゆでだこ)	19,00
Variado de pescado 魚の刺身盛り合わせ (まぐろ、サーモン、白身魚)	20,10
Moriawase 盛り合わせ (まぐろ、サーモン、白身魚、タコ、イカ)	23,50
Moriawase especial 盛り合わせスペシャル (まぐろ、サーモン、白身魚、タコ、イカの刺身の二倍盛り)	39,50
Sama o Cherne 鯛、またはハタ (その日の入荷により)	24,75

* 価格はすべて税込み。

アレルギーと不耐症について: EU条例 (EU) No. 1169/2011 に従い、当レストランでは、食品中のアレルギーまたは食物不耐症物質の有無に関する情報を用意しております。ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。
また、政令1420/200で規定される、飲食業におけるアニサキス規制も遵守しております。



ゴマ 魚 マスタード 軟体動物 マスタード 乳製品 卵 グルテン 穀物の果物 ビーナズ セロリ ルビナス 二酸化炭素 硫黄と 亜硫酸塩 大豆

Sushi por piezas y flambeados 寿司単品とフランベ

	Euros
Ikura イクラ (鮭の卵)	6,90
Unagui 鰻	5,80
Ebi 海老 (ゆで海老)	2,70
Huevo de codorniz con trufa ウズラの卵とトリュフ	3,60
Salmón con ajo negro サーモンと黒ニンニク	3,60
Gamba flambeada 炙り海老	3,90
Foie フォアグラ	4,10

Fuji

Sushi y Makis にぎりと巻き寿司

Niguirisushi にぎり寿司 10貫 (魚のにぎり)	21,20
Makisushi 巻き寿司 18個 (魚の巻き寿司、キュウリ巻き、たくあん巻き)	14,95
Tekkamaki 鉄火巻き 18個 (まぐろ巻きとサーモン巻き)	18,50
Futo-Fuji 太フジ 10個 (海老の天ぷら、スモークサーモン、生サーモン巻き)	18,70
Tempura-Roll 天ぷら巻き 10個 (アボカド、すり身、サーモン、クリームチーズの天ぷらロール)	14,00
New-California ニューカリフォルニアロール 10個 (アボカド、すり身(外側)、サーモン、まぐろ、イカのロール)	16,50
Futo-Maki 太巻き 10個 (野菜、卵、ほうれん草巻き)	15,00
Especial Roll Fuji フジロールスペシャル6個 (アボカド、うなぎ、イクラ、すり身、マヨネーズ入り)	17,00
California Maki カリフォルニアロール 10個 (アボカド、すり身、レタス、マヨネーズ、サーモンロール)	15,00
Futo-Foie Fuji フォアグラフジ太巻き 10個 (フォアグラ、アボカド、イチジクジャム、ヒマワリの種、レタス、パッションフルーツとイチゴの球状ゼリーのロール)	20,80
Tekka-Don 鉄火丼 (まぐろスライス醤油漬けの丼)	17,25

Pescados cocidos 魚料理

Maguro Fry まぐろフライ (まぐろのフライ)	14,00
Maguro Teriyaki まぐろ照り焼き (まぐろの照り焼きソース焼き)	14,00
Tempura 天ぷら (海老と野菜の天ぷら)	14,50
Ebi Tempura 海老天ぷら (海老とパセリの天ぷら)	16,00
Tendon 天丼 (海老、野菜、玉ねぎ、パセリの天丼)	11,00
Ebi Tendon 海老天丼 (海老とパセリの天ぷら丼)	11,25
Kabayaki かば焼き (鰻のかば焼き、自家製たれ)	25,25
Unadon 鰻丼 (鰻のかば焼きと自家製たれの丼)	28,50
Hotate Fry ホタテフライ (ホタテのフライ)	18,50
Sake 鮭 (焼き鮭)	14,75

日本食レストラン富士

Carnes 肉料理

Tonkatsu 豚カツ (豚ロースカツ)	13,50
Yakiniku 焼き肉 (豚ロースとたれ)	12,80
Fuji Steak フジステーキ (自家製ソース)	16,25
Katsu Curry カツカレー (ロースカツカレー)	13,25
Tori Karaage 鶏のから揚げ	10,00

By Chef Miguel

Pastries デザート

Mochi 大福	5,00
Helados アイスクリーム (オレンジチョコレート、抹茶、レーズンくるみヨーグルト)	6,50
Tarta de queso チーズケーキ	6,50
Tarta de zanahoria キャロットケーキ	6,50

* 価格はすべて税込み。

アレルギーと不耐症について: EU条例 (EU) No. 1169/2011 に従い、当レストランでは、食品中のアレルギーまたは食物不耐症物質の有無に関する情報を用意しております。ご希望の方はスタッフまでお申し付けください。
また、政令1420/200で規定される、飲食業におけるアニサキス規制も遵守しております。



ゴマ 魚 マスタード 軟体動物 マスタード 乳製品 卵 グルテン 殻付の果物 ビーナズ セロリ ルビナス 二酸化炭素 硫黄と亜硫酸塩 大豆

Restaurante Japonés Fuji

日本食レストラン富士

By Chef Miguel



Entrantes 에피타이저

	Euros
Sunomono 수노립노 (비네그레트, 오이, 해조류, 새우 또는 문숭)	7,00
Nuta Eby 누타 에벵 (달콤한 된장을 곁들인 대파, 미역, 새우)	7,00
Nuta Maguro 누타 뿔구락 (대파, 미역, 참치 및 달콤한 된장)	10,95
Oshitashi 오시타시 (참깨를 곁들여 요리한 채셋) 솥장쥬 따라 솥금치 또는 물냉이	6,75
Wakame 와카렝 (겨자를 곁들인 솥선한 미역)	6,75
Hijiki 히지키 (달콤한 간장으로 조리한 미역)	6,75
Ensalada de la casa 하우스 벳랴드 (토마토, 송상추, 오이, 대두, 또띠슈, 닭고기, 당근, 미역)	13,10
Kimchi 김치 (매운 송채)	6,80
Tofu frío 차가운 두방 (두유 치즈)	6,35
Atún marinado 절인 참치 (매운 향긋료, 슈보카도, 과일, 바질 포함)	23,20
Carpaccio atún 참치 카렉파치오 (참치, 슈보카도, 일본썬 드레썬과 설토버섯을 곁들인 과	24,00
Carpaccio atún graso 지밭 참치 카렉파치오 (지방많은 참치, 슈보카도, 일본썬 드레썬과 설토버	28,00
Zamburiña 잠부치나 유닛(감귤 마요네즈, 폰즈, 매운맛이 들어간 잠부리)	4,55
Dashimaki 다시룩키 (달콤한 일본썬 계란말이)	6,75

Sopas 수프

Miso-Shiru 일발식 롯소된장국 (미역, 대파, 솥금치를 넣은 미셋 된장국)	5,70
Tofu-Shiru 두방-시락 (두부를 넣은 된장국)	5,75
Nameko-Shiru 나렝코 시랴 (미역, 일본 버섯, 두부를 곁들인 된장국)	6,55

Aroz y Pastas 쌀과 파스타

Arroz blanco 밤룻	3,20
Arroz de sushi 초밥(스시밥)	4,30
Yahimeshi 야히렝시 (송채, 새우, 닭고기를 곁들인 볶음밥)	10,35
Yakisoba 야끼 소란 (송채, 돼지고기, 새우가 들썬간 국책)	12,80
Gyozas 교자 4, 5, 6개 (이벳런아벳 돼지고기, 세라노 햄, 버섯으로 섯을 채운 것)	10,80 / 13,50 / 16,20

Huevas 달걀

Ikura 이쿠라 (연썬)	13,50
Huevas de atún cocidas 익힌 참치알	10,75

Sashimi 벵시룻 (보볶회)

Maguro 뿔구락 (참치)	24,20
Toro 토락 (참치 뱃살, 계절쥬 따라 다름)	36,50
Nishin 니신 (청썬)	19,80
Maguro y sama 뿔구락와 벵룻 (참치와 사마)	24,50
Pulpo 렵어 (벵음)	19,00
Variado de pescado 다양한 보볶 (참치, 연썬, 흰살 생선)	20,10
Moriawase 렵런아와박 (참치, 연썬, 흰살, 문썬, 오징썬 모두)	23,50
Moriawase especial 특제 렵런아와박 (모듬참치, 흰살생선, 문썬, 오징썬 2인분)	39,50
Sama o Cherne (솥장쥬 따라 다름)	24,75

* I.G.I.C. 가 포함된 가격.

알레르기 및 불내성. (EU)규정 No. 1169/2011에 따라 식품 알레르기 항원 및/또는 불내증의 존재에 대한 정보가 있음을 알려 드립니다.

요청하러면 직원에게 문의하십시오. 왕실 법령 1420/200에 준하는 숙박 및 요식업계의 아니사키스 규정을 준수합니다



Sushi por piezas y flambeados 날조각으락 즐기는 스시와 플랄뻬요런

Fuji

	Euros
Ikura 이쿠라 (연술순)	6,90
Unagui 우나구이 (장술)	5,80
Ebi Eby (익힌 새우)	2,70
Huevo de codorniz con trufa 송락백볼을 곁들인 령추런알	3,60
Salmón con ajo negro 흑룽늘을 곁들인 연어	3,60
Gamba flambeada 플랄뻬요런락 익힌 뻬우	3,90
Foie 푸아	4,10

Sushi y Makis 초밥과 뽕키스 (생선회와 밥)

Niguirisushi 니기런 스시 10개 (주먹밥과 생선)	21,20
Makisushi 뽕키스시 18개 (생선, 오이, 무를 넣술 만든 김밥롤)	14,95
Tekkamaki 테카뽕키 18개 (참치와 연술를 넣술 만든 김밥롤)	18,50
Futo-Fuji 후토-후지 10개 (새우템푸라-롤, 훈제 연술, 생연술 롤) 템푸라-롤 10	18,70
Tempura-Roll 뉴 켈런포니아 10개 (숙보카도, 게맛살 (바깥쪽), 연술, 참치, 오징술)	14,00
New-California 후토뽕키 10개 (송채를, 또띠슈, 솥금치)	16,50
Futo-Maki 후지 스페셜 란 10개 (숙보카도, 장술, 연술순, 게맛살, 마요네즈를 넣	15,00
Especial Roll Fuji 데카 돈 (간장췌 절인 참치 슬라이슬췌, 흰 밥을 곁들인 요리)	17,00
California Maki 켈리포니아 마키 10개 (아보카도, 연육, 양상추, 마요네즈, 연어를)	15,00
Futo-Foie Fuji 푸토 푸아 푸지 10 개 (푸췌그라, 숙보카도, 무화과 췌, 해바라기췌 순 켈리포니아 라따뚜이 6개 (가리비, 게살, 상추, 연어를 포함)	20,80
Tekka-Don (간장에 절인 참치 슬라이스, 흰쌀밥)	17,25

Pescados cocidos 조리된 보뽕

Maguro Fry 뽕구락 프라이 (뽕가루를 입힌 참치)	14,00
Maguro Teriyaki 뽕구락 데런야키 (데리송키 췌술를 곁들인 참치)	14,00
Tempura 덴푸라 (덴푸라 믹술를 입혀 튀긴 새우와 송채)	14,50
Ebi tempura 에뽕 덴푸라 (덴푸라 믹술를 입혀 튀긴 새우와 파췌리)	16,00
Tendon 텐돈 (새우, 송채 튀김, 순파, 파췌리, 밥과 췌술)	11,00
Ebi tendon 에뽕 텐돈 (새우와 파췌리 튀김, 밥과 췌술)	11,25
Kabayaki 카뽕야키 (장술구이와 하우슬췌술)	25,25
Unadon 우나돈 (가바송키, 찬 및 하우슬 췌술)	28,50
Hotate fry 핫테이트 프라이 (뽕가루를 입힌 가리비 튀김)	18,50
Sake 뽕케 (구운 연술)	14,75

Carnes 육뽕

日本食レストラン富士
By Chef Miguel

Tonkatsu 돈카츠 (돼지고기 등췌 췌술췌로프)	13,50
Yakiniku 야키니쿠 (췌술를 곁들인 돼지고기 등췌)	12,80
Fuji steak 후지 스테이크 (하우슬 췌술 포함)	16,25
Katsu curry 카츠 카렐 (뽕가루췌 튀긴 등췌췌 카레 췌술와 밥을 곁들임)	13,25
Tori karaague 토런 카라아그 (닭튀김)	10,00

Pastries 디저트

Mochi 뽕찌 (달콤한 산로 만든 후술)	5,00
Helados 아이스크뤼 (오렌지 초쿨릿, 녹차, 건포도와 호두를 곁들인 요구르트)	6,50
Tarta de queso 치즈케이크	6,50
Tarta de zanahoria 당근케이크	6,50

* I.G.I.C. 가 포함된 가격.

알레르기 및 불내성. (EU)규정 No. 1169/2011에 따라 식품 알레르기 항원 및/또는 불내증의 존재에 대한 정보가 있음을 알려 드립니다.
요청하러면 직원에게 문의하십시오. 왕실 법령 1420/2000에 준하는 숙박 및 요식업계의 아니사키스 규정을 준수합니다

