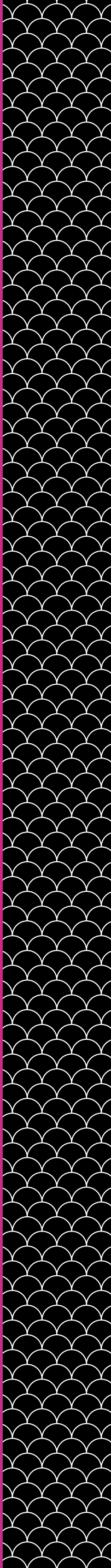
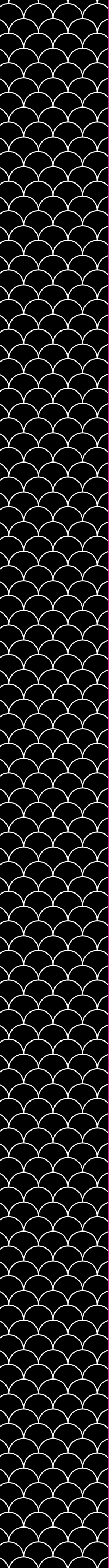




# SUSHI BAR

— CREATIVE SUSHI —





*By* **Km5**



MOUTH WATERING FINEST SUSHI

---

•





GUNKAN NORI STYLE SUSHI

---

•



## SPECIAL SELECTION

---

### SUBLIME TATAKI.

ATÚN MARINADO CON SOJA, WASABI, ACEITE DE OLIVA Y FLAMBEADO EN MANTEQUILLA DE TRUFA.

TUNA MARINATED IN SOY SAUCE, WASABI, OLIVE OIL AND FLAMBEED IN TRUFFLE BUTTER.

### SPICY TARTARE.

ATÚN MEZCLADO EN SALSA KIMUCHI, CILANTRO Y MAYONESA EN BASE DE ARROZ NEGRO.

TUNA DRIZZLE WITH KIMUCHI SAUCE, CORIANDER AND MAYONNAISE ON A BED OF BLACK RICE.

### TAKO TAKO.

PULPO MARINADO EN ACEITE DE OLIVA AHUMADO ACOMPAÑADO DE MINI ENSALADA DE ALGAS.

OCTOPUS MARINATED IN SMOKE SCENTED OLIVE OIL ACCOMPAINED BY A MINI SEAWEED SALAD.

### SLICE HAMACHI.

PEZ COLA AMARILLA ALIÑADO CON CÍTRICOS Y SOJA ACOMPAÑADO DE MINI ENSALADA DE ALGAS.

YELLOW TAIL FISH SEASONED WITH CITRUS FRUITS AND SOY SAUCE ACCOMPAINED BY A MINI SEAWEED SALAD.

### FIRE GUNGAN.

5 PZS. ENVUELTO DE SALMÓN SOBRE ARROZ CUBIERTO DE SALMÓN A LA PLANCHA CON MAYONESA JAPONESA.

5 PIECES. RICE WRAPPED WITH RICE SALMON TOPPED WITH BRAISED SALMON AND JAPANESE MAYONNAISE.

### ŌTORO.

LONCHAS DE ATÚN TORO EN TATAKI ALIÑADO CON SALSA PONZU.

TATAKI STYLE TORO TUNA SLICES MARINATED IN PONZU DRESSING.

### SASHIMI MIX.

25 PZS. SURTIDO DE PESCADO EN LONCHAS.

25 PIECES. ASSORTMENT OF SLICED RAW FISH.

### MAGURO SASHIMI.

10 PZS. ATÚN EN LONCHAS

10 PIECES. RAW SLICED TUNA FISH.

### SHAKE SASHIMI.

10 PZS. SALMÓN EN LONCHAS

10 PIECES. RAW SLICED SALMON.



## VARIETY OF SUSHI

---

### MASTER.

35 PZS. VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI.

35 PIECES. MIX OF SUSHI AND SASHIMI.

### KM5.

20 PZS. VARIADO DE SUSHI Y SASHIMI.

20 PIECES. MIX OF SUSHI AND SASHIMI.

### KOBE.

10 PZS. MIXTO DE NIGIRI Y MAKI ROLLS.

10 PIECES. MIX OF NIGIRI AND MAKI ROLLS.

### SUSHI JO.

7 PZS. VARIADO DE NIGIRIS.

7 PIECES. MIX OF NIGIRI.

### MIX ROLLS.

12 PZS. VARIADO DE MAKI ROLLS.

12 PIECES. ASSORTMENT OF MAKI ROLLS.

### DIVINE ROLL.

8 PZS. GAMBA LIGERAMENTE PICANTE CON CREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA.

8 PIECES. LIGHTLY SPICED SHRIMP WITH MINCED BRAISED SALMON.

### BLACK ROLL.

8 PZS. ARROZ NEGRO, SALMÓN, CANGREJO REAL, CREMA DE QUESO PHILADELPHIA Y MANGO.

8 PIECES. BLACK RICE, SALMON, REAL CRAB, PHILADELPHIA CREAM CHEESE AND MANGO.

### AVOCADO TOP ROLL.

8 PZS. BOGAVANTE Y SALMÓN CUBIERTO DE AGUACATE.

8 PIECES. LOBSTER AND SALMON TOPPED WITH AVOCADO.

### CALIFORNIA ROLL.

8 PZS. CANGREJO REAL, AGUACATE Y PEPINO CUBIERTO DE HUEVAS DE TOBIKO.

8 PIECES. KING CRAB, AVOCADO, CUCUMBER AND TOBIKO ROE ON TOP.

### SPICY TUNA ROLL.

8 PZS. ESPARRAGOS, CEBOLLA CARMELIZADA, SALSA PICANTE Y ATÚN A LA PLANCHA.

8 PIECES. ASPARAGUS, SPICES, CARMELIZED ONIONS AND SLIGHTLY GRILLED TUNA FISH.



### **MEXICAN MAKI.**

8 PZS. GAMBA, AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE RAF Y SALSA PICANTE.  
8 PIECES. SHRIMP, AVOCADO, ONION, RAF TOMATO AND HOT SAUCE.

### **TEKKA MAKI.**

8 PZS. ATÚN.  
8 PIECES. TUNA FISH.

### **SAKE MAKI.**

8 PZS. SALMÓN.  
8 PIECES. SALMON.

### **KAPA MAKI.**

8 PZS. PEPINO.  
8 PIECES. CUCUMBER.

### **VEGEMIX.**

10 PZS. MIXTO DE VEGETALES.  
10 PIECES. VEGETARIAN MIX.

## **TEMAKI HAND ROLL (1 PIECE)**

---

### **CARIOCA.**

SALMÓN PICADO CON CEBOLLINO Y CREMA DE QUESO PHILADELPHIA.  
MINCED SALMON WITH CHIVES AND PHILADELPHIA CREAM CHEESE.

### **SAMPA.**

CREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA CON MANGO Y HUEVAS DE TOBIKO.  
LIGHTLY GRILLED SALMON WITH MANGO AND TOBIKO ROE.

### **TOKIO.**

SALMON, AGUACATE Y ANGUILA.  
SALMON, AVOCADO AND EEL.

### **SPICY TUNA FISH.**

ATÚN, ESPARRAGO, ESPECIAS Y CEBOLLA CARAMELIZADA.  
TUNA FISH, ASPARAGUS, SPICES AND CARMELIZED ONIONS.

### **TMC.**

CANGREJO REAL, AGUACATE, PEPINO Y HUEVAS DE TOBIKO.  
KING CRAB, AVOCADO, CUCUMBER AND TOBIKO ROE.

### **IKURA.**

HUEVAS DE SALMÓN.  
SALMON ROE.







NIGIRI STYLE SUSHI

---

●





## SUSHI TAPAS (2 PIECES)

---

### SMOKED GUNKAN.

ARROZ ENVUELTO CON SALMÓN, CREMA DE QUESO Y SALMÓN AHUMADO.

RICE WRAPPED WITH A MIXTURE OF RAW, SMOKED SALMON AND CREAM CHEESE.

### SAKE GUNKAN.

ARROZ ENVUELTO CON SALMÓN, MAYONESA JAPONESA Y SALMÓN A LA PLANCHA.

RICE WRAPPED WITH A MIXTURE OF RAW & SMOKED SALMON WITH JAPANESE MAYONNAISE.

### SPICY GUNKAN.

ARROZ ENVUELTO CON ATÚN Y MARINADO EN CREMA PICANTE.

RICE WRAPPED WITH TUNA MARINATED HOT SAUCE.

### SUBLIME GUNKAN.

ARROZ ENVUELTO CON SALMÓN Y TARTAR DE BOGAVANTE.

RICE WRAPPED WITH SALMON & LOBSTER TARTARE.

### IKURA GUNKAN.

ARROZ ENVUELTO CON ALGA NORI Y HUEVAS DE SALMÓN.

RICE, NORI SEAWEED AND SALMON ROE.

### TUNA FISH NIGIRI.

ATÚN.

TUNA FISH.

### ŌTORO.

VENTRESCA DE ATÚN TORO.

TORO TUNA BELLY.

### LOBSTER NIGIRI.

BOGAVANTE.

LOBSTER.

### SAKE NIGIRI.

SALMÓN.

SALMON.

### HAMASHI NIGIRI.

PESCADO BLANCO DEL DÍA.

FISH OF THE DAY.



## TAKO NIGIRI.

PULPO.  
OCTOPUS.

## EBI NIGIRI.

GAMBA.  
SHRIMP.

## KANI KING CRAB.

CANGREJO REAL.  
KING CRAB.

## UNAGI.

ANGUILA JAPONESA.  
EEL.

## FINGER FOOD

---

### EDAMAME.

HABAS DE SOJA.  
SOYBEAN.

## DESSERT

---

### ICE MOCHI.

DULCE JAPONÉS RELLENO DE HELADO CON BAÑO DE BAILEYS.  
JAPANESE STICKY RICE CAKE FILLED WITH ICE CREAM AND TOPPED  
WITH BAILEYS.





## SAKE

---

SAKE. HAKUSHIKA. (30CL / 75CL).

## BEER

---

ASAHI. (33 CL).

## COCKTAILS

---

### CAIPISAKE.

JAPANESE SAKE WITH FRESH LIME & A BIT OF SUGAR.

### CAIPISAKE DE FRESA.

TRADICIONAL CAIPISAKE WITH STRAWBERRIES.

### CAIPISAKE FRUTAS DEL BOSQUE.

TRADICIONAL CAIPISAKE WITH BERRIES.



## CHAMPAGNE & CAVA

---

RUINART BRUT.

RUINART BRUT MAGNUM.

RUINART ROSÉ.

RUINART BLANC DE BLANCS.

RUINART ROSÉ MAGNUM.

DOM RUINART.

DOM PERIGNON.

DOM PERIGNON ROSÉ.

CRISTAL ROEDERER. (2005).

DE NIT ROSÉ RAVENTOS I BLANC.

COPA DE CAVA DE LA CASA.

COPA DE CHAMPAGNE RUINART BRUT.

## VODKA

---

CÎROC. FRANCE. (0.7L).

CÎROC. FRANCE. (1.75L).

CÎROC. FRANCE. (3L).

CÎROC. FRANCE. (6L).

MOSKOVSKAYA. RUSSIA. (0.7L).

EVOLUTION BISON GRASS. POLAND. (1.5L).

BELUGA NOBLE. RUSSIA. (0.7L).

KAUFFMAN SOFT. RUSSIA. (0.7L).



# WHITE WINE

---

**OROYA.** SPECIAL FOR SUSHI. (GLASS / 0.75L).  
MACABE & MOSCATEL.

**ALBARIÑO FEFIÑANES.**  
ALBARIÑO.

**ALBARIÑO FEFIÑANES.** (MAGNUM).  
ALBARIÑO.

**COJON DE GATO.**  
GEWÜRTZTRAMIER.

**CORTON-CHARLEMAGNE.**  
CHARDONNAY. GRAND CRU 2007. COTE D'OR.

**DOMAINE LAROCHE.**  
CHARDONNAY.

**JOSEPH DROUHIN PUILLY FUISSÉ.**  
CHARDONNAY.

**TEMPS DE FLORS.**  
MUSCAT, GEWÜRZTRAMINER, XAREL-LO.

**ZILIKEN RIESLING.**  
100% RIESLING.



## ROSE WINE

---

**OCHOA DE LÁGRIMA.** (GLASS / BOTTLE).  
GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON.

**CHATEAU GASSIER.**  
SYRAH, GARNACHA, CINSAULT.

**CHATEAU GASSIER.** (MAGNUM).  
SYRAH, GARNACHA, CINSAULT.

**WHISPERING ANGEL.**  
GARNACHA, CINSAULT, SYRAH, MOUVEDRE.

**WHISPERING ANGEL.** (MAGNUM).  
GARNACHA, CINSAULT, SYRAH, MOUVEDRE.

## RED WINE

---

**GAUDIUM.** (GLASS / BOTTLE).  
TEMPRANILLO, GRACIANO.

**EMILIO MORO.**  
TINTA FINA.

**ORBEN.**  
TEMPRANILLO, GRACIANO.

**PÉTALOS DEL BIERZO.**  
MENCÍA.

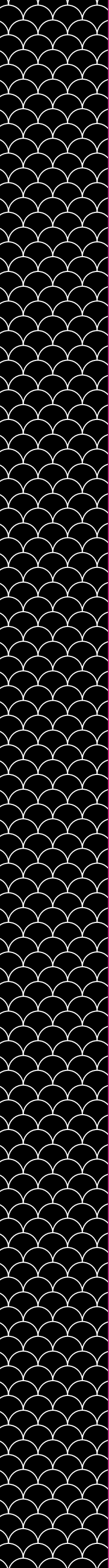
**THERMANTIA.**  
TINTA TORO.

**PINGUS.**  
TINTA FINA.









Ctra. SANT JOSEP, Km 5,6. Ibiza  
Tel. R.S.V +34 971 396 349 • +34 696 255 100  
reservas@km5-lounge.com • info@km5-lounge.com  
[www.km5-lounge.com](http://www.km5-lounge.com)