

MAESTRO
DEL SUSHI



MAESTRO
DEL SUSHI



MAESTRO
DEL SUSHI

Carta Take Away

C. Embarcadero N.30 - Casablanca. Zaragoza



MAESTRO DEL SUSHI



BEBIDAS

HATA RAMUNE

Típica Gaseosa Japonesa
VARIOS SABORES

3 €

CERVEZA ASAHI

Pilsner Japonesa

3 €

VERDEO / VINO BLANCO

D.O. SOMONTANO

Uvas: Chardonnay y Gewustraminer

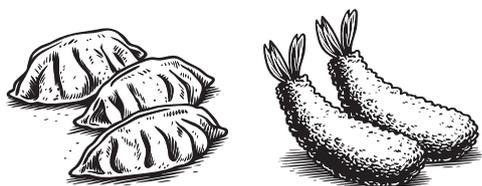
11 €

MATARILE / VINO BLANCO

D.O. SOMONTANO

Uvas: Verdejo

11 €



ENTRANTES

ALGA WAKAME

Alga, agar, salsa de soja y semillas de sésamo.

3 €

EBI FURAY

Langostino en panko con mayonesa de kimchi (4 unidades)

4,50 €

GYOZA FRITA DE MERLUZA

Merluza, puerro, mozzarella, harina, mantequilla. Salsa de chile, cebolla y tomate (2 unds.)

7 €

GYOZA DE CERDO

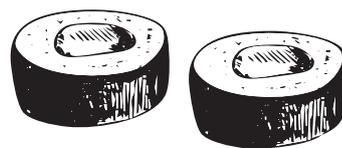
De carne de cerdo, negui y salsa agridulce (6 unidades)

8 €

GYOZA DE POLLO

De carne de pollo, negui y salsa agridulce (6 unidades)

8 €



HOSOMAKI

8 UNIDADES

HOSO DE ATÚN BLUEFIN

9 €

HOSO DE SALMÓN

8 €

HOSO DE PEPINO

8 €

HOSO DE AGUACATE

8 €



NIGIRIS ESPECIALES

Frescos o Flambeados (ABURI)
1 UNIDAD

CORVINA

Crema de rocoto, chalaquita, tobiko y cancha molida.

3 €

SALMÓN NORUEGO

Con ají amarillo y huevas de trucha.

ABURI: Mayonesa kimchi y huevas de trucha

3 €

ATÚN BLUEFIN

Con cebolla encurtida y masago araré.

ABURI: Con cebolla encurtida y mayonesa de kimchi.

3,50 €

VIEIRA

Con provolone gratinado y chimichurri nikkei.

4 €

FOIE

Foie caramelizado con mermelada de rocoto.

4,50 €

TORO

Gratinado con mayonesa de kimchi, masago arare y salsa del maestro.

4,70 €

CARABINERO

Carabinero, salsa lomo saltado, flambeado con mayonesa kimchi.

5 €

CASABLANCA





CEVICHE

NIKKEI

19 €

Corvina marinada en leche de tigre, ponzu, soja, cilantro, cebolla roja, puré de boniato y cancha.

MIXTO

19 €

Corvina, pulpo, vieira marinada en leche de tigre, ají amarillo, cilantro, cebolla roja, puré de boniato y cancha.

TIRADITOS

SALMÓN NORUEGO

16 €

En ají amarillo, maracuya, cebolla roja, huevos de trucha, quinoa pop y cilantro.

ATÚN BLUEFIN

24 €

Láminas finas marinadas en salsa de salsa chifera, chalaquita, tare, pepino y sichimi togaray.

CORVINA

18 €

En crema de rocoto, crema de ají amarillo, crema acevichada, pure de boniato, cilantro y cancha.



MAESTRO
DEL SUSHI

¿QUÉ ES ATÚN BLUEFIN?

El **Atún Bluefin** o **Atún Rojo** (conocido en Japón como **Hon Maguro** – 本マグロ) es considerado el equivalente marino de la carne **Wagyu A5** por su extraordinario marmoleado de grasa intramuscular, que le aporta una textura sedosa y un sabor profundo, untuoso y delicado, de uso exclusivo en la alta gastronomía nipona.

Sólo en nuestro local de Casablanca podrás degustar esta exclusiva variedad de atún.



FIDEOS - NOODLES

YAKISOBA de POLLO

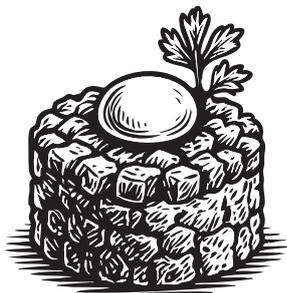
12 €

Fideos al wok con pollo, verduras (zanahoria, cebolla, cebolleta) y salsa yakisoba.

YAKISOBA VEGETARIANO

12 €

Fideos al wok con verduras (zanahoria, cebolla, cebolleta) y salsa yakisoba.
Por Encargo.



TARTAR Y POKES

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN

24 €

Atún bluefin ligeramente picante marinado con soja, aceite de sésamo, sake, nabo daikon, alga wakame y tobiko.

TARTAR DE SALMÓN

16 €

Salmón ligeramente picado con aguacate, alga wakame, cebolla, nabo daikon, mayonesa kimchi y salsa de ají.

POKE DE SALMÓN

12 €

Salmón, arroz, aguacate, pepino, mango, mayonesa kimchi, cebolla frita, cebollino chino, alga wakame y salsa del maestro.

POKE DE ATÚN BLUEFIN

18 €

Atún bluefin, arroz, aguacate, pepino, mango, mayonesa kimchi, cebolla frita, cebollino chino, alga wakame y salsa del maestro.

MAKIS DEL MAESTRO

5 O 6 UNIDADES SUJETO A DISPONIBILIDAD

OTATE

Relleno de langostino y aguacate. Cubierto con vieira y provolone gratinado con chimichurri.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

16 €

ACEVICHADO

Relleno de aguacate, langostino en panko. Cubierto de atún bluefin, salsa acevichada y shichimi togarashi.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

17 €

SPICY TUNA BLUEFIN

Relleno de aguacate, pepino, queso crema, tartar de atún bluefin picante y salsa del maestro.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

17 €

NIKKEI

Relleno de queso crema, aguacate, pepino, tartar de salmón ahumado, mayonesa japonesa, trufa y queso parmesano.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

16 €

CHULETA MAKI

Relleno de langostino y aguacate. Cubierto con lomo de vaca madurada y gratinado con mayonesa kimchi y chimichurri.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

17 €

SAKE LIMA

Langostino en panko, queso crema, cubierto de salmón, láminas de lima, tenkatsu y salsa del maestro.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

17 €

FUTO MAKI

Salmón, atún bluefin, aguacate, queso crema, mango, pepino y tenkatsu

6 UNIDADES

10 €

12 UNIDADES

16 €

SAKE DELUXE

Salmón, queso crema, aguacate recubierto con semilla de sésamo.

10 UNIDADES

9 €

SAKE AVOCADO

Salmón, aguacate y recubierto semilla de sesamo negro, salsa del maestro.

10 UNIDADES

10 €

TUNA BLUEFIN DELUXE

Atún bluefin, pepino, aguacate recubierto con tempura frita y salsa del maestro.

5 UNIDADES

9 €

10 UNIDADES

15 €

TUNA BLUEFIN AVOCADO

Atún bluefin, aguacate y cubierto de mas aguacate y salsa del maestro.

5 UNIDADES

10 €

10 UNIDADES

16 €



MISTRO
DEL SUSHI

RESTAURANTE MISTRO DEL SUSHI
CALLE DE LA VIGILANCIA, 10
28014 MADRID, ESPAÑA
TEL: 91 544 11 11



BANDEJAS DE SUSHI ESPECIALES DUO

PRIME

15 PIEZAS

16 €

- 5 Makis de langostino, aguacate, atún bluefin y shichimi togarashi.
- 5 Makis de langostino, queso crema, tenkatsu, salmón y lima.
- 5 Makis de salmón, queso crema, mango y jalapeño rojo.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

12 PIEZAS

13 €

FULL SALMÓN

24 PIEZAS

25 €

- 5 / 10 Makis de salmón, aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 / 10 Makis de salmón, aguacate, tenkatsu.
- 2 / 4 Nigiris de salmón.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

12 PIEZAS

17 €

FULL TUNA BLUEFIN

24 PIEZAS

30 €

- 5 / 10 Piezas de tartar de atún bluefin picante.
- 5 / 10 Makis de atún bluefin, aguacate, mango y semillas de sésamo negro.
- 2 / 4 Nigiris de atún bluefin.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

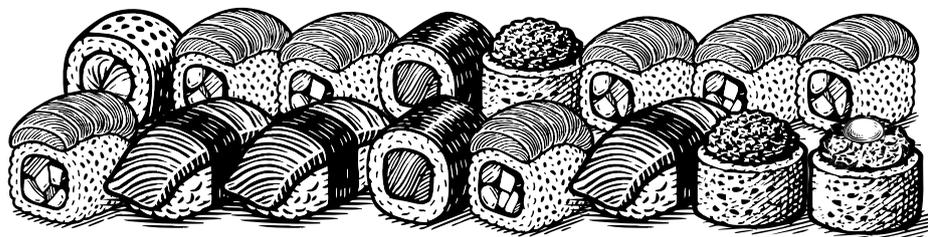
BOX OISHI

15 PIEZAS

16 €

- 5 Makis de langostino en panko, queso crema, salmón y lima.
- 5 Makis rebozados con tartar de atún bluefin.
- 5 Makis de salmón y aguacate.
- 1 Salsa secreta del Maestro.





BANDEJAS DE SUSHI ESPECIALES FAMILY

BOX DEBA

25 PIEZAS

27 €

- 5 Makis de salmón queso y aguacate.
- 5 Makis de salmón queso y aguacate rebozado.
- 5 Makis de atún bluefin, aguacate.
- 6 Makis de tartar mix.
- 2 Nigiris de salmón.
- 2 Nigiris de atún bluefin.
- 1 Salsa secreta del Maestro.

SPECIAL BOX DEL MAESTRO

40 PIEZAS

45 €

- 5 Makis de salmón aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 Makis de atún bluefin, aguacate.
- 10 Makis de relleno de langostino panko, queso crema y salmón con lima.
- 5 Ebi Furai rebozados en panko con queso, aguacate y salmón.
- 12 Makis rebozado con tartar de atún picante.
- 4 Nigiris de atún bluefin.
- 4 Nigiris de salmón.
- 2 Salsa secreta del Maestro.

BOX CLASSIC

26 PIEZAS

29 €

- 4 Hosomakis de salmón.
- 4 Hosomakis de atún bluefin.
- 4 Hosomakis de pepino.
- 4 Hosomakis de aguacate.
- 5 Makis tartar de atún bluefin.
- 5 Makis tarta de salmón.
- 2 Salsa secreta del Maestro.

BOX SUSHI PARTY - NAVIDAD

52 PIEZAS

59 €

- 5 Makis de salmón aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 5 Makis de atún, aguacate, queso crema y semillas de sésamo blanco.
- 10 Makis rellenos de langostino en panko, salmón, queso crema y lima.
- 10 Ebi Furai rebozados en panko con queso, aguacate y salmón.
- 10 Makis rebozado con tartar de atún picante.
- 2 Nigiris de atún bluefin.
- 2 Nigiris de salmón.
- 4 Sashimi de salmón.
- 4 Sashimi de atún bluefin.
- 2 Salsa secreta del Maestro.





**MAESTRO
DEL SUSHI**



CASABLANCA



**MAESTRO
DEL SUSHI**

Nacimos en 2023 con la visión de transformar la experiencia del sushi para llevar, ofreciendo un producto de alta calidad que rescata la esencia japonesa con un giro contemporáneo, impulsados por la pasión y el arte culinario.

SERVICIO DE CATERING



¿Tienes un cumpleaños, celebración, evento laboral o incluso una boda?

Nuestro servicio de Catering te sorprenderá.

Organizamos bandejas de 100, 200 o hasta 500 piezas.

Reserva tus bandejas con tiempo y las tendremos frescas para ti el día de tu evento.

CARTA DE ALÉRGENOS

Debido a los procesos de elaboración, nuestros platos podrían contener trazas o restos de los siguientes alérgenos.

Crustáceo, Glúten, Huevo, Pescado, Soja, Lácteo, Apio, Sésamo, Frutos secos, Molusco.