



Sashimi (Selected 7x cuts)

- 231. Maguro Sashimi (tuna) 13,85€
- 232. Sake Sashimi (salmon) 11,80€
- 233. Kurodai Sashimi (black snapper) 13,85€
- 234. Suzuki Sashimi (sea bass) 13,85€
- 235. Unabi Sashimi (eel) 17,85€



TARTARE

- 237. Salmon 14,75€
salmon with fish eggs, avocado and soy sauce.
- 238. Tuna 15,55€
spicy tuna, sesame seed oil, lime, spring onion and soy sauce.
- 239. Sea bass 15,75€
sea bass, spring onion, lime and soy sauce.



GUN-KAN (2 PIECES)

- 240. Ikura. 6,80€
- 241. Tuna. 5,20€
- 242. Salmon. 5,60€



HOSOMAKI (6 PIECES)

- 243. Tuna 8,20€
- 244. Salmon 7,50€
- 245. Cucumber 5,50€
- 246. Avocado 6,30€



ICHIBAN LUXURY MAKI (LARGE NORI ROLLS)

- 247. Fruto Maki 14,75€
Large parcel of avocado, cucumber, egg, kamaboko (vegetarian option available).
- 248. California Maki 14,55€
Rice roll of cucumber, avocado and prawn topped with tobiko (vegetarian option available).
- 249. Western Roll 14,55€
Fresh avocado & king prawns with a layer of cream cheese.
- 250. Dragon Roll 20,50€
Light omelette, avocado, cucumber and fire of Salmon sashimi covered lay with Fuji sauce and teriyaki sauce.
- 251. Rainbow Roll 21,80€
This one has a little of everything, tuna, salmon, cucumber, omelette & avocado with touch of wasabi mayo in a big roll.
- 252. Ichiban Roll 22,80€
Tempura coated prawns, sliced avocado and cream cheese in a large rice roll, topped with tempura golden crispy powder.
- 253. Tempura Roll 22,80€
The deep-fried maki is filled with salmon, avocado and cucumber, topped with a thick, slightly spicy, creamy honey mayonnaise and eel sauce.



SUSHI MENÚ

MENU MORIWASE (sushi variado)

- 201. Sushi Moriwase (1 persona) 20,85€
Selección de nuestros populares nigiris: 8 piezas de nigiri sushi + 1 maki de pepino.
- 202. Sashimi Moriwase (1 persona) 22,75€
Selección de nuestro popular sashimi: 4 tipos de sashimi, 5 piezas de cada uno.
- 203. Sushi & Sashimi Moriwase (1 persona) 25,75€
Selección de 4 tipos de sashimi, 3 piezas cada uno, y 4 piezas de nigiri + rollo de pepino.
- 204. Ichiban Moriwase (2 personas) 58,95€
La mejor selección de 8 piezas de nigiri, 4 tipos de sashimi con 5 piezas cada uno y California maki. Acompañado de nuestra ensalada japonesa de alga wakame.
- 205. Lujosos Maki's Moriwase (2 personas) 48,85€
La mejor selección de 5 tipos de maki (1 tipo con 5 piezas cada uno). Acompañado de nuestra ensalada japonesa de alga wakame.

Nigiri.

Varias rodajas de pescado crudo sobre un lecho de arroz (2 piezas cada una)

- 211. Maguro (atún) 6,50€
- 212. Sake (salmón) 6,50€
- 213. Unabi (anguila) 9,80€
- 214. Suzuki (lubina) 6,20€
- 215. Pez mantequilla (pescado blanco) 6,50€
- 216. Kurodai (pargo negro) 6,20€
- 217. Ebi (langostino) 5,70€
- 220. Tomago (tortilla) 5,30€
- 221. Abokado (aguacate) 5,30€



Sashimi




Selección de 7x cortes

- 231. Maguro Sashimi (atún) 13,85€
- 232. Sake Sashimi (salmón) 11,80€
- 233. Kurodai Sashimi (pargo negro) 13,85€
- 234. Suzuki Sashimi (lubina) 13,85€
- 235. Unabi Sashimi (anguila) 17,85€








TARTAR.

- 237. **Salmón**  14,75€
Salmón con huevas de pescado, aguacate y salsa de soja.
- 238. **Atún**  15,55€
Atún picante, aceite de sésamo, lima, cebollín y salsa de soja.
- 239. **Lubina**  15,75€
Lubina, cebollín, lima y salsa de soja.



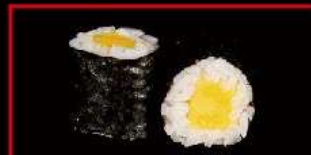
GUNKAN (2 PIEZAS)

- 240. **Ikura.**  6,80€
- 241. **Atún.**  5,20€
- 242. **Salmón.**  5,60€












Hosomaki (6 Piezas)

- 243. **Atún**  8,20€
- 244. **Salmón**  7,50€
- 245. **Pepino**  5,50€
- 246. **Aguacate**  6,30€



Maki's Lujosos Ichiban. (Grandes rollos de nori)

- 247. **Fruto Maki**  14,75€
Gran rollo de aguacate, pepino, huevo y kamaboko (opción vegetariana disponible).
- 248. **California Maki**  14,55€
Rollo de arroz con pepino, aguacate y langostino, cubierto con tobiko (opción vegetariana disponible).
- 249. **Western Roll**  14,55€
Aguacate fresco y langostinos tigre con una capa de queso crema.
- 250. **Dragon Roll**  20,50€
Tortilla ligera, aguacate, pepino y sashimi de salmón cubiertos con salsa Fuji y salsa teriyaki.
- 251. **Rainbow Roll**   21,80€
Este rollo tiene un poco de todo: atún, salmón, pepino, tortilla y aguacate, con un toque de mayonesa wasabi en un gran rollo.
- 252. **Ichiban Roll**  22,80€
Langostinos empanizados en tempura, aguacate en rodajas y queso crema en un gran rollo de arroz, cubierto con polvo dorado crujiente de tempura.
- 253. **Tempura Roll**   22,80€
El maki frito está relleno de salmón, aguacate y pepino, cubierto con una espesa y ligeramente picante mayonesa cremosa de miel y salsa de anguila.



ICHIBAN

TENERIFE






TEPPANYAKI SUSHI • GOURMET ASIATICO



SUSHI MENU



SET MENU MORIAWASE (mixed sushi)

- 201. **Sushi Moriwase (1 person)**  20,85 €
Selection of our popular nigiri 8 pieces of nigiri sushi+1 cucumber maki.
- 202. **Sashimi Moriwase (1 person)**  22,75 €
Selection of our popular sashimi 4 types of sashimi, 5 pieces for each.
- 203. **Sushi & Sashimi Moriwase (1 person)**  25,75 €
Selection of 4 types of sashimi, 3 pieces each & 4 pieces of nigiri sushi + cucumber roll.
- 204. **Ichiban Moriwase (2 persons)**  58,95 €
The very best selection of 8 nigiri sushi & 4 types sashimi with 5 pieces each & California maki. Accompanied with our Japanese wakami seaweed salad.
- 205. **Luxuri Maki Moriwase (2 persons)**  48,85 €
The very best selection of 5 types of maki (1 type of 5 pieces). Accompanied with our Japanese wakami seaweed salad

Nigiri

Various slices of raw fish on a bed of rice (2 pieces each)

- 211. **Maguro** (tuna)  6,50€
- 212. **Sake** (salmon)  6,50€
- 213. **Unabi** (eel)  9,80€
- 214. **Suzuki** (sea bass)  6,20€
- 215. **Butter Fish** (white fish)  6,50€
- 216. **Kurodai** (black snapper)  6,20€
- 217. **Ebi** (boiled prawns)  5,70€
- 220. **Tomago** (omelette)  5,30€
- 221. **Abokado** (avocado)  5,30€

