



SALVAJE

M A D R I D

🌿 GLUTEN FREE 🌱 VEGAN

SUSHI BAR 🍣

SPICY TUNA 18

Relleno de atún, wanton crispy, cebollino, mayonesa picante, topping de aguacate y base de tofu feta

KIMCHEE KEMSEI 18

Relleno de atún, cebollino con aderezo kimchee, topping de aguacate kissami wasabi y tempura flakes

SOFT SHELL 24

Relleno de Soft Shell, Snow Crab, aguacate, tobiko, espárragos, cebollino con aderezo picante y topping de lechuga e ikura

BLUE FIN TUNA AND 18

BLACK GARLIC ROLL

Relleno de berro tempurizado, acelga, topping de atún aleta azul y mantequilla de ajo negro

SPICY SALMON 18

Relleno de salmón, cebollino spicy mayo, y aguacate, topping de salmón, wanton crispy con aderezo de maracuya y anguila

FUJIROLL 21

Relleno de Snow Crab, cebollino, lechuga, aguacate, topping de tobiko y langostinos tempurizados y glaseados en gochujang

DINAMITA 16

Relleno de cangrejo, envuelto en hoja de soya acompañado de mantequilla trufada

SALVAJE ROLL 🌿 21

Relleno de snow crab, cebollino con topping de akami, hamashi y salmón acompañado de aderezo ponzu con ajo

RAINBOW 18

Relleno de snow crab, cebollino, pepino con topping de atún, aguacate y salmón, aderezo de anguila, ikura y wanton crispy

SHRIMP 20

Relleno de camarones, espárragos, spicy mayo, topping con itogaki, aderezo de anguila e ikura

VEGAN 🌿🌱 12

Relleno de pepino, espárrago tempurizado, lechuga y kampo topping de shibazuke, pimienta ahumada y aguacate acompañado de soya yuzu-kosho

KING CRAB 20

SUPER DINAMITA

Relleno de king Crab, envuelto en hoja de soya acompañado de mantequilla trufada

SAMPLER

SUSHI 50

8 rollos, 11 nigiri

+ SUSHI 75

8 Rollos, 11 nigiri

SASHIMI 55

9 tipos de pescado Japonés

+ SASHIMI 85

9 tipos de pescado Japonés

NIGIRI 🍣

2 pieces per order

SASHIMI 🌿

2 pieces per order

KINMEDAI 16

Alfonsino

SHIMA-AJI 13

Pescado Japonés

HOTATE 13

Escalopas Japonesas

SEA BREAM 13

Dorada

TAMAGO 10

Tortilla Japonésa

ANAGO 13

Anguila de agua salada

KING SALMON 13

Salmón nórdico.

UNI 16

Erizo

AKAMI 16

Parte roja del atún

THAI SNAPPER 13

Pargo

UNAGI 13

Anguila de agua dulce

IKA 13

Calamar Japonés

KING CRAB 16

Cangrejo de las nieves

TAKO 13

Pulpo Japonés

IKURA 18

Huevas de salmón

AMAEBI 13

Gamba de agua dulce

O-TORO 16

Atún *Fatty*

CHUTORO 16

Atún *Medium Fatty*

KAMPACHI 16

Pescado Japonés medio graso

HAMACHI 16

Pescado Amberjack Japonés

FRESH 12

WASABI

HOSOMAKI 🍣 🌿

NEGITORO 18

O-toro, cebollino y wasabi

TEKKAMAKI 14

Atún y cebollino

SAKE MAKI 11

Salmón y wasabi

KAPPAMAKI 7

Pepino y sesamo

GUNKANS

SALMÓN CRISPI 16

FOIE GRAS

Salmón, snow crab, foie grass gratinado

IKURA Y HUEVO 18

DE CODORNIZ

Huevas de salmón y huevo de codorniz

UNI 14

Erizo del cantabrico

O-TORO 14

TARTAR

Tartar de ventrezca de atún aleta azul

TEMAKIS

SALMÓN 16

salmon marinado en ponzu, ikura, aguacate y trufa

ATUN 16

Atún, mayo garlic ponzu, aguacate y tempura flakes.

ARROZ / SOPA / NOODLES 🍜

WOK VEGGIE FRIED RICE 🌿🌱 16

Arroz al wok con maiz, coliflor, cebollín y repollo rojo encurtido

ARROZ CON PATO AL WOK 🌿 24

Arroz frito trufado con pato asado

WAGYU BEEF FRIED RICE 28

Arroz saiteado al wok, wagyu fileteado, ikura y huevo cocido a baja temperatura

RAMEN BEEF 18

Fideos frescos, carne, huevo cocido, cebollino y baby corn

MISO SOUP 🌿🌱 9

Sopa miso con tofu tostado y cebollino y ralladura de limón

RAW BAR 🍣

PARA COMPARTIR

PULPO A LA PIEDRA 16

Finas laminas de pulpo, polvo de miso vinagreta de sudashi acompañado de una piedra caliente

TRUFFLED KING SALMON 🌿 16

Tirado de salmón, polvo de gochujang, miso, vinagre de yuzu y micro shiso

TUNA TIRADITO 16

Tiradito de atún, miso rojo, vinagreta de lima cañir, chips de ajo y wanton crocante

KAMPACHI TIRADITO 16

Finas láminas de kampachi, papas crocantes, salsa de ají amarillo y micro shiso

PARA COMPARTIR 🍣

CAULIFLOWER BOOM 🌿 18

Coliflor con coulis de coliflor ahumado, ají amarillo y aderezo tofu feta

ROCK SHRIMP TEMPURA 24

Langostinos tempurizados con wasabi, kale frito y cebollino

SALMON CRISPY RICE 🌿 16

Spicy mayo, ikura, cilantro

GLAZED AND SPICY EDAMAME 12

Edamames glaseados en salsa Sakura, cilantro y katsubushi

BOGAVANTE DUMPLING 18

Relleno de bogavante, base de bisque de bogavante, wanton crispy y micro menta

TRUFFLED MUSHROOM DUMPLINGS 16

Hongos Maitake, demiglass de res, crema trufada

SHORT RIB BUNS 16

Rellenos short rib ahumado, col y repollo morado encurtido

SALVAJE JAPANESE PIZZA 18

Atún, gochujang, cebolla roja, tomates cherry y cilantro.

SALVAJE JAPANESE TACOS 14

Vacío saiteado al wok, pasta de yuzu y napa, sobre nori crocante

SALADS 🥗

WAKAME KUY-KUY SALAD 🌿 12

Mango maduro, mango verde, rábano rojo, pepino

SALVAJE SALAD 12

Ensaladas tiernas, kami kama, mayo alioli con aderezo saiko miso

ROBATA 🍢

ROASTED BRANZINO 34 (X2-3PAX)

Branzino en salsa ponzu yuzu estilo Salvaje

TATAKI DE VENTRESCA 29

A LA ROBATA

Ventresca de atún aleta azul a la robata en salsa ponzu

PERCEBES DE GALICIA 75

CARABINEROS 🌿 20 PU.

Carabineros al carbón con holandesa de yuzu ichimi togarashi

BLACK COD 🌿 35

Pescado blanco glaseado en ciruela Japonesa y cama de acelga

MEJILLONES 15

AHUMADOS

LENGUADO A LA ROBATA 75 (X2-3PAX)

Rodaballo a la Robata con chimichurri japonés ensalada de berros

ROASTED SALMON 🌿 24

Salmón a la robata, aderezo de ponzu de la casa y acompañado acelga

NAVAJAS 25

Caviar de beluga, aceite de cebollín y micro shiso

TIERRA

GRILLED AND SMOKED

SHORT RIB 🌿 36 (X2-PAX)

Asado de tira ahumado por 12 horas en madera de manzano

CHULETÓN DE VACA 🌿 95

RUBIA GALLEGA 1.2KG

60 DIAS MADURADO

Chuletón a la robata con aderezo saiko miso

STEAK SALVAJE 🌿 28

Solomillo madurado 40 días, glaseado de Holandesa de yuzu con setas a la robata

MARINATED SKIRT STEAK 34

Entraña con aderezo de chipotle ahumado

WAGYU A5 🌿 80

Wagyu Japonés a la robata

TANDOORI CHICKEN

ON A STICK 16

Brochetas de pollo en salsa Tandoori

GRILLED AND GLAZED

LAMB SHANK 34

Cordero glaseado con salsa teriyaki con wanton crispy y acompañado de coles de bruselas en salsa Kimchi

GRANJA

GRILLED AVOCADO 🌿 14

Aguacates trufados con salsa ponzu

PAPAS TRUFADAS

CONFITADAS 8

Papas trufadas, triple cocción.

BRUSSELS SPROUTS 🌿🌱 14

Coles de Bruselas crujientes en salsa Kimchi

BABY CORN A LA ROBATA 14

Baby corn en mantequilla de shiso y soya

GRILLED WILD 22

MUSHROOMS

Setas Salvajes, en salsa ponzu, Holandesa, cebollino y yuzu

POSTRES

STRENGTH ROCK 16

SALVAJE

Mousse de Maracuya rellena de chocolate y cubierta de merengue y helado de mango

MOCHI-MOCHI 10

Te verde, café, mango, fresa y frijol rojo

LA TORTURA SALVAJE 16

Banana envuelta en masa filo crocante crema chantilly y salsa de chocolate caliente.

COCONUT 3 LECHEs 14

3 Leches, coco caramelizado, crema chantilly, lima y helado de dulce de leche

SHISO CHEESECAKE 14

WITH PASSION FRUIT

Cheesecake cremoso con gel de maracuyá, crumbell y crema de yusu

CHOCO SALVAJE 🌿 14

Mousse de chocolate al horno, con helado de choco yuzu