

LB

LUIS BANDERA
Chef

SUSHI ON BOAT





El servicio incluye: Sushichef en la embarcación, soja (también opción sin gluten), palillos y servilletas.

Servicio mínimo 600€ I.V.A. incl.

NOTA: Si el cliente quiere disponer de take away en la embarcación el pedido mínimo sería de **400€**.
El servicio del sushi se dejará en la propia embarcación.

CARTA

NIGIRI/SASHIMI



Atún	10€
Ventresca de Atún	12€
Salmón	6€
Lubina	8€
Bonito	8€
Jurel	6€
Pez Limón	9€
Vieiras	9€
Gamba Roja <i>(solo por encargo)</i>	16€
Gamba Blanca <i>(solo por encargo)</i>	12€
Ikura <i>(solo por encargo)</i>	12€

URAMAKIS



Salmón Aguacate	24€
Atún Trufa <i>(atún y aguacate y por fuera atún y salsa de trufa)</i>	40€
California <i>(cangrejo, aguacate y pepino)</i>	28€
Salmón Flambeado <i>(cangrejo, mayonesa, aguacate y salmón encima)</i>	34€
Vieira Picante <i>(vieira, cebolleta y mayonesa picante)</i>	29€
Vegetal	20€

HOSOMAKI



Atún	18€
Atún Picante <i>(atún, cebolleta, mayonesa picante)</i>	20€
Salmón	14€
Salmón Picante	16€
Lubina y Shiso	18€
Negi Toro	20€
Pepino	14€
Aguacate	14€

TEMAKI



Atún Picante	18€
Salmón Picante	16€
Pepino	14€
Aguacate	14€
Salmón Aguacate	24€

FUTOMAKI



Atún Pepino <i>(atun, pepino y yema de huevo)</i>	32€
--	-----

Consulta por nuestra selección de caviar.



@luisbandera



@luisbanderachef



+34 609 031 842



hello@luisbanderachef.com



www.luisbanderachef.com

El pago se realizara mediante transferencia bancaria, Bizum o efectivo el día del evento.