
デューク

CARTA PRINCIPAL

FRÍOS

Tartar Toro 44€
Tartar de ventresca de atún rojo y crujientes de sésamo negro

Usuzukuri Karabina 40€
Corte fino de carabinero con su bisque y piñones tostados.

Usuzukuri Toro 40€
Corte fino de ventresca de atún con su salpicón, aguacate y yuca frita

Usuzukuri Hotate 31€
Corte fino de vieira con emulsión de chipotle

Usuzukuri Tataki Akami 32€
Corte fino de lomo de atún rojo con aguacate sobre salmorejo, copos de tempura y sal de jamón

SASHIMI

Kaki Duke 20€
Ostra sobre hielo con topping de tartar de ventresca de atún y caviar

Moriawase 39€
10 cortes de sashimi variado a elección del chef

Duke Especial 95€
24 cortes de sashimi variado a elección del chef

CALIENTES

Taco Langosta 37€
Arroz crujiente, langosta tempurizada y aguacate

Taco Gamba Roja 33€
Arroz crujiente, gamba roja tempurizada y aguacate

Tempura Gamba Roja 34€
Gamba roja tempurizada con emulsión de siete especias japonesas y salsa cheddar con sus cabezas a la robata

Tempura Karabina 39€
Carabinero tempurizado con emulsión de tamarindo con su cabeza a la robata

Tempura Tabotto 33€
Tempura de rodaballo con emulsión de mango-ají amarillo

Gyozas Zarigani 19€
Empanadillas japonesas al vapor con cigalas

Gyozas Kinoko 18€
Empanadillas japonesas al vapor con mix de setas y trufas de temporada

Gyozas Ushi 20€
Empanadillas japonesas al vapor con buey de ganadería "el capricho"

Gyozas Ahiru 17€
Empanadillas japonesas al vapor de muslos de pato en confit

Ramen Shifudo 18€
Ramen con fideos de calamar, gamba roja, vieira y pescado del día

Ramen Gyuniku de Wagyu A5 20€
Ramen con wagyu categoría A5, setas enoki y huevo de corral a baja temperatura

ENSALADA

Ginza Duke-Sarada 26€
Ensalada envuelta en papel de arroz con lechuga de temporada, tartar de salmón y atún, espárragos y langostinos tempurizados con salsa de maracuyá y miso dulce

Kani-Sarada 42€
Cangrejo real con emulsión de su propio coral sobre crujiente de arroz y caviar ecológico

Ahiru-Sarada 19€
Mezclum ecológicos, magret de pato a baja temperatura con salsa de sésamo negro y tomates cherry asados en miso y pistachos

ROBATA

Ostra Robata 12€
Ostra a la robata con ponzu, ralladura de jengibre, daikon y mantequilla (1und.)

Kani Robata 40€
Pata de cangrejo real a la robata con emulsión de miel trufada

Akami Robata 32€
Lomo de atún a la robata y mini verduras

Parpatana Robata 46€
Parpatana de atún rojo a la robata con reducción de yuzu, oporto y miel de palma y mini verduras

Robata Shiromi Zakana 36€
pescado blanco del día a la robata con crema de espárrago blanco y yuzu ,coliflor en tempura con wasabi y aceite verde de cilantro y cebollino

Gyutataki Wagyu Kagoshima 1,7€ gr.
Wagyu A5 a la robata

Gyutataki Simmental 39€
Simmental a la robata con setas de temporada y tuétano

NIGIRI

Brioche Huevo 16€
Nigiri de tartar de atún macerado sobre pan brioche, emulsión de aguacate cítrica y huevo de codorniz

Akami Caviar 23€
Nigiri de lomo de atún con caviar ecológico riofrío

Akami Mentakio y Piparra 17€
Nigiri de lomo de atún rojo con emulsión de huevas de abadejo y piparra en tempura

King Crab 21€
Nigiri de cangrejo real

Wagyu Kagoshima 27€
Nigiri de wagyu A5

Burguer 20€
Nigiri de hamburguesa de buey de ganadería "el capricho" con foie y cebolla caramelizada

Zakana Teide 14€
Nigiri de pescado blanco del día con crema de batata y mojo rojo

Steak Tartar 19€
Nigiri de arroz crujiente con steak tartar de buey de ganadería "el capricho" y huevo de codorniz

MAKIS

Duke 28€
Hosomaki tempurizado con tartar de lomo de atún

Sake-Duke 23€
Uramaki de salmón noruego con langostino, pepino y aguacate, mermelada de cherrys estofados y crujiente de maíz

Roppongi 25€
Uramaki de atún y perlas de arroz con aguacate

Gyutataki-Foie 27€
Uramaki de simmental con berenjena tempurizada, foie, salsa tare y cebolleta

Karabina 47€
Uramaki de carabinero tempurizado con aguacate, tobikko y copos de tempura.