



ENTRADAS



Edamames	€ 7
Gyosas fritas de gamba y jengibre (4pz)	8
Wakamole UKAMI	11
Crunchy de Cochinita Pibil	8
Crunchy de salmón	10
Crunchy de atún	12

TACOS Y BAOS



Taco gamba roca	12
Taco de pulpo teriyaki	12
Bao de Cochinita Pibil	15
Bao de tiradito de salmon	15
Bao de chicken krispy	10

PRIMEROS



Ostras UKAMI (2pz ostras francesa tempura con ponzu spicy)	8
Tori karaage de pollo	12
Brocheta de langostino salsa agridulce (4pz)	14

SOPA Y ENSALADAS



Miso UKAMI (con gambas +3€)	8
Ensalada de wakame	12
Wakame especial con salmòn Spicy	12

NIGIRIS



Pesca local	- 2Pz - 6
Salmòn	7
Atún	8
Anguila	7
Pez Mantequilla	7
Wagyu	8

SASHIMIS



Omakase	- 6Pz - 14
Salmòn	10
Atún	12
Atún Sellado	14
Pez Mantequilla	14
Wagyu	32

ROLLOS Y MAKIS



KONNICHIIWA - rollo del día.	€ -8pz- 18
TACHIDITO - Atún spicy topping, aguacate y pepino dentro. alga por fuera cebolla crunchy.	17
TAKA TAKA - Pulpo, queso crema y aguacate, tampico por fuera	16
KEM-POM-PO - Gamba empanizada, queso crema, aguacate y mango por fuera	15
SAYONARA - Salmón flameado por fuera, queso, aguacate y pepino por dentro y salsa teriyaki	16
KORIOTO - Gamba tempura, aguacate, queso crema y masago por fuera	17
TA CHINGON - Rollo empanizado con gamba por dentro aguacate y queso crema y salsa de maracuyá	18
ARIGATO - Aguacate, queso crema con alga por fuera y frito en tempura	16

POKE BOWLS



Gohan - Arroz al vapor	7
Salmon Spicy - Arroz al vapor con salmón spicy, cebollino y cebolla crunchy	14
Ukami Bowl - De Tulum a Ibiza el mejor arroz al vapor con gambas roca, jalapeños tempura, ajos fritos y cilantro	18
Anguila Special - Arroz al vapor con láminas de anguila ahumada flameada con alioli de cilantro y wasabi	18

YAKINIKUS (grill a la mesa)



Wagyu	35
Salmòn	17
Pulpo	18
Pez Mantequilla	18
Marinados con miso y acompañados de arroz Gohan y ensalada fresca con wakame	

OMAKASE MAYAPANESE

Menu de degustación con lo mejor de nuestra cocina Japo-mexa (maya)

Incluye una Jarrita de Sake

60€ P.P.

POSTRES



Mr. Coffee Bitch (2 pax)	18€
Don Monchi	8€
Tarta de queso ibicenca	12€



WHERE
JAPAN
MEETS
MEXICO
AND FALLS
IN LOVE



MARGARITAS Y MEZCALITAS

Margarita Clasica - tequila, controy, limón y sal. 14€

Margarita Spiciy - tequila, chile, limón, escarchada con sal y chilito. 14€

Mezcalita Jamaica - mezcal ojo de dios hibiscus, controy, escarchado con chilito. 15€

Mezcalita Maracuyá - mezcal ojo de dios, controy, pulpa de maracuya, escarchado con chilito. 15€

Margarita o Mezcalita Konnichiwa - con fruta del día, puede ser clásica o spicy. 16€

COCTELES VIVA MEXICO

Paloma - tequila Mijenta reposado, refresco de toronja, limón y escarchado de sal. 14€

Cucurrucucu - paloma spicy, con toronja, limón, escarchado con sal. 15€

Ranch Water - tequila Mijenta blanco, agua mineral, rodaja de toronja. 14€

Michelada - cerveza corona, limon y sal. 8€

Mariachi Spritz - Aperol, Cerveza Corona, mineral, limón y sal. 10€

Ojo Rojo - cerveza corona, clamato, limon y chirimico (salsas). 10€

Expresso Martini - café expresso, tequila añejo, jarabe de agave y licor de café. 16€

Carajillo Ukami - Licor 43 y expresso. 14€



COCTELES CLASICOS

Aperol Spritz - Aperol, Cava, naranja 10€

Chaparro Spritz - Licor St Germaine, cava, agua con gas 10€

Vermut Spritz - vermut rojo, agua mineral, naranja y aceitunas. 10€

Mojito Clasico - ron, azucar, agua con gas y hierbabuena 11€

Mojito Maracuyá - ron, azucar, maracuyá y hierbabuena 13€

Sake

Sake de la casa - 12€ (jarrita 220ml)

Sake Choya Junmai - 38€ - 16€ (jarrita 220ml)

Sake Choya Honjirushi Daiginjo - 79€

Cerveza

Modelo Pacific - 5,50€

Corona - 5€

Estrella Damm barrill - 4,5€

Kirin Ichiban - 5€

Alhambra - 5€

Sin gluten - 4,50€

Sin alcohol tostada - 5€

Champagne/cava

Laurent Perrier Brut - 88€

Laurent Perrier Rosé - 155€

Anna Codorniu blanc de blancs 34€ / 6,50€^{copa}

Vino Tinto

Pomal Crianza 29€ / 4,50€^{copa}

Valbudón 30€ / 4,50€^{copa}

Pago Capellanes 52,50€

Muga 36€

Contino Reserva 61€

Vino Blanco

Raimat Chardonnay 27€, / 4€^{copa}

Terras Gauda albariño 36€

Riscal Finca Montico Marques de Riscal verdejo 38€

Chablis Louis Latour 53€

Rosé

Muga Rosado 27,50€ / 4,50€^{copa}

Ibizkus 39,50€

Miraval 42€

Sin Alcohol

Agua con gas 4,50€

Sin gas 4€

Refrescos (cola, cola zero, sprite, fn, fl, tonica) 4€

Schweppes Premium (Tonic Lima, Pomelo,

Ginger Ale, Ginger beer) 5€

DEGUSTACION DE MEZCAL: (3) 20€

DEGUSTACION DE TEQUILA: (3) 20€

Mezcal

Ojo de Dios 7€ (chupito), 11€^(copa)

Ojo de Dios Hibiscus 7€ (chupito), 11€^(copa)

Ojo de Dios Café 7€ (chupito) / 11€^(copa)

Koch Tobalá 12€ (chupito) / 21€^(copa)

Siete Misterios Cuishe 20€ (chupito) / 23€^(copa)

Tequila

Mijenta Blanco 6€ (chupito) / 10€^(copa)

Mijenta Reposado 6€ (chupito) / 10€^(copa)

Cascachuín Reposado 8€ (chupito) / 16^(copa)

Casacahuín Plata 8€ (chupito) / 16^(copa)

Cascahuín Extra Añejo 12€ (chupito) / 21^(copa)

Cazadores 4€ (chupito) / 7€^(copa)

Casa amigos 6€ (chupito) / 10€^(copa)

Don Julio Blanco 10€ (chupito) / 15€^(copa)

Don Julio Reposado 12€ (chupito) / 17,50€^(copa)

Jose Cuervo Reserva Fam Extra Añejo 23€ (chupito)

Clase Azul 24€ (chupito) / 32€^(copa)

Don Julio 1942 25€ (chupito) / 35€^(copa)

Gin (mezclado)

Beefeater 10€

Hendricks 12€

Martin Miller 12€

Gvine 14€

Ron

Bacardi 4€ (chupito) / 7€^(copa)

Brugal 4€ (chupito) / 7€^(copa)

Zacapa 23 12€ (chupito) / 21€^(copa)

Whiskey

Jb 4€ (chupito) / 7€^(copa)

Black Label 6€ (chupito) / 10,50€^(copa)

Macallan 12años 8€ (chupito) / 14€^(copa)

Glenrothes 12años 6€ (chupito) / 10,5€^(copa)

Vodka

Smirnoff 4€ (chupito) / 7€^(copa)

Grey Goose 6€ (chupito) / 10,5€^(copa)

***** Mezclado +2*****



WHEN
JAPAN FELL
FOR MEXICO,
IBIZA WAS
THE HONEY
MOON