

ENTRANTES/Starters

- Gyozas** vegetales, con salsa sojaniel*. 4 unidades [1*, 6*, 11] 6,00€
Vegetable Gyozas, with soy&honey sauce. 4 units
- Gyozas** de pollo y verduras, con salsa sojaniel*. 4 unidades [1, 6*, 11] 6,00€
Gyozas filled with chicken and vegetables, with soy&honey sauce. 4 units*
- Tempura de verduras** de temporada, con agedashi [1, 6] 11,00€
Season vegetables tempura, with agedashi sauce
- Ebi tempura** de langostinos, con salsa agedashi, 6 unidades [1, 2, 6*] 12,00€
Ebi tempura with king shrimp, with agedashi sauce, 6 units*
- Chikuwa**, rollitos de pescado japoneses, rellenos de queso Gouda fundido [1, 2, 3, 4, 6, 7, 12] 12,00€
Chikuwa, japanese fish Rolls, filled with melted Gouda cheese
- Tori no karaage** pollo frito marinado al estilo japonés y salsa sweet chilly [1, 3, 11, 12] 7,50€
Tori no Karaage fried chicken japan style marinated
- Takoyakis** de pulpo, con mayonesa japonesa, tonkatsu y katsuobushi [1, 3, 5, 8, 11] 8,00€
Octopus Takoyakis, with japanese mayonaise, tonkatsu sauce and Katsuo bushi
- Edamame, con salsa soja* y sésamo**** [1*, 6, 11**] 4,00€
Edamame, with soy and sesame** sauce*
- Ensalada de algas** con tobiko, katsuobushi**, cebolla crispy y vinagreta* de sésamo [1*, 4**, 5, 6*, 11] 12,00€
Seaweed salad with tobiko, katsuobushi, crispy onion and sesame vinaigrette
- Tartar de salmón**, con aguacate, cebolla morada, ikura y ponzu [1, 4, 6] 12,00€
Salmon Tartare with avocado, purple onion, ikura and ponzu
- Tartar de atún**, con cebolleta japonesa, wanton*, yema de huevo, tobiko y salsa tartar*[1*, 3, 4, 6*] 17,00€
Tuna Tartare with egg yolk, spring onion, tartar sauce, red tobiko
- Sashimi de atún**. 6 piezas [4] 15,00€
Tuna Sashimi. 6 pieces
- Sashimi de salmón**. 6 piezas [4] 12,00€
Salmon Sashimi. 6 pieces
- Sashimi variado**, con atún, salmón y vieira [4, 12] 18,00€
Assorted Sashimi, with tuna, salmon and scallops

PAN BAO/Bao bread

- Panceta Kabayaki**, con pepinillo y daikon [1, 2, 6, 7, 12] 6,00€
Kaballaki pork, with pickles and daikon
- Salmón**, con rúcula, cebolla crispy, hierbabuena, mayonesa de eneldo [1, 4, 6, 7, 10] 6,00€
Salmon with rucola, crispy onion, peppermint, basil, and dill mayonaise
- Pollo** a la brasa con mayonesa japonesa y cacahuetes [1, 3, 5, 6, 7, 8, 10] 6,00€
Grilled Chicken with japanese mayonaise and peanuts
- Rabo de toro** con tiras de pimiento rojo, rúcula, cebolla y salsa de mostaza y miel [1, 7, 10*, 14] 6,00€
Ox tail with red paprika, arugula, onion and mustard & honey sauce
- Tabla alérgenos/Allergen table:**

1.-Glúten/gluten

6.-Soja/Soy

11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans

7.-Lácteos/Dairy

12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs

8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits

13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish

9.-Apio/Celery

14.-Sulfitos/Sulfite

5.-Cacahuetes/Peanuts

10.-Mostaza/Mustard

URAMAKI (4 piezas)

California con cangrejo, pepino, aguacate y tobiko rojo [2, 3, 4, 6, 10] 6,00€
California with crab, cucumber, avocado and tobiko

🌱 **Salmón*** con berenjena a la llama, queso, pimiento asado y mayonesa* [3*, 4*, 6, 7, 10] 6,50€
Salmon flamed aubergine, cheese, flamed salmon, roasted pepper and mayonaise*

Anguila con cangrejo, aguacate, pepino y huevas de bacalao [1, 2, 4, 6, 10, 12] 6,50€
Eel Crab, avocado, purple onion, eel, mentaiko

Langostino rebozado con lechuga y salsa picante [1, 2, 3, 14] 6,50€
Breaded shrimp Lettuce, breaded shrimp and spicy sauce

Cangrejo al gratín con langostino rebozado y mayonesa flambeado [1, 2, 3, 4, 6, 10, 12] 6,50€
Gratin crab Shrimp, crab and mayonaise

TEMAKIS

Salmón ó Atún [4] 8,00€
Salmon or tuna

Langostino tempura [1, 2, 3, 4] 7,50€
Tenpura prawn

COMBOS (a elección del chef)

Combo 12 Piezas maki 17,00€
Combo 12 pieces maki

Combo 20 piezas maki 28,00€
Combo 20 pieces maki

Combo 12 piezas maki + 8 nigiris 35,00€
Combo 12 pieces maki + 8 nigiris

FUTOMAKI (4 piezas)

Atún picante y lechuga [4, 11, 14] 6,00€
Spicy tuna and lettuce

Cangrejo tempurizado*, vieira, espárrago y langostino [1*, 2, 3, 4, 6, 10, 12] 7,00€
Tempurized crab, scallop, asparagus and shrimps*

Salmón tempurizado*, queso y aguacate [1*, 3, 4, 7] 7,00€
Tempurized salmon, cheese and avocado*

Gamba tempurizada*, lechuga y cebolla [1*, 2, 3] 7,00€
Tempurized shrimp, lettuce, onion*

🌱 **Vegetal**, tofu marinado, shitake, kanpyo [1, 6] 6,50€
Vegetal, marinated tofu, shiitake and kanpyo

Foie tempurizado, atún y trufa [1, 3, 4] 8,00€
Tempurized foie, tuna, truffle

NIGIRI

Salmón flambeado con ikura* [1*, 3, 4, 6*, 10*] 2,80€
*Flamed Salmon with ikura**

Atún con puerro confitado [4] 3,00€
Tuna and leek

Huevo de codorniz, con trufa [4] 2,50€
Quail egg with truffle

Magret de pato y foie [6] 3,50€
Duck breast & foie

Anguila ahumada con huevas de bacalao [4] 3,00€
Smoked Eel with and mentaiko

Sardina ahumada [4] 3,00€
Smoked sardine

Vieira con ponzu y huevas de yuzu [1*, 4*, 6*, 12] 3,50€
Scallop with ponzu and yuzu

Pulpo [4] 3,00€
Octopus

*Suplemento wasabi fresco rallado en mesa/*Fresh wasabi root service* 3€

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten
6.-Soja/Soy
11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans
7.-Lácteos/Dairy
12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs
8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits
13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish
9.-Apio/Celery
14.-Sulfitos/Sulfite

5.-Cacahuetes/Peanuts
10.-Mostaza/Mustard

PASTAS Y SOPAS/Pasta and soup

Yakisoba de presa con nitamago, repollo, zanahorias y setas [1, 3, 6] 11,00€
Pork cheek Yakisoba nitamago, cabbage, carrots and mushrooms

🌱 **Yakisoba vegano** fideos de calabacín, repollo, zanahoria, setas y tofu [1, 6] 11,00€
Vegan Yakisoba made with zucchini noodles, cabbage, carrot, mushrooms and tofu

ShoyuRamen de cerdo con nitamago, wakame, puerro, alga nori y fideos japoneses [1, 3, 6] 12,00€
Beef Ramen with nitamago, wakame, leek, nori seaweed and japanese noodles

MisoRamen de verduras con nitamago, wakame, puerro, alga nori y fideos japoneses [1, 3, 6] 12,00€
Vegetables Ramen, Ramen with nitamago, wakame, leek, nori seaweed and japanese noodles

🌱 **Sopa Miso** con wakame, tofu y sésamo [1, 6, 11] 5,00€
Miso soup with wakame, tofu and sesame

ROBATAYAKI

Chuletón de vaca de vaca madurada 30 días. [-] 6,00€/100g. Peso mínimo 500g. (Tiempo de preparación: 45min)
Dried Beef Steak. Minimum weight 500g. (Cooking time: 45min)

Yakitori de pulpo, con salsa teriyaki* [1*, 6*, 12] 6,00€
Grilled octopus skewer, with teriyaki sauce

Yakitori de pollo, con salsa de yuzu y sésamo [1*, 6, 11] 4,00€
Grilled chicken skewer, with yuzu sauce and sesame

Yakitori de anguila kabayaki [1, 4, 6] 6,00€
Grilled eel kabayaki style skewer

🌱 **Yakitori vegetal**, con berenjena miso, shiitake y tofu [1, 6, 11] 4,00€
Grilled vegetables skewer, with miso aubergine, shiitake and tofu

POSTRES

Biscocho blanco, cremoso blanco, helado de nata y té matcha [1, 3, 6, 7] 7,50€
White sponge cake, white chocolate cream, ice cream and matcha tea

Milhojas de espuma de yuzu, toffe de miso y cacao [1, 3, 7, 8] 6,50€
Yuzu foam strudel, with miso toffe and cocoa

Crema de jengibre, helado de caramelo y sake [1, 3, 6*, 7] 6,50€
Ginger cream, with caramel ice cream and sake

Mochis de té verde, frambuesa ó chocolate (unidad) [6, 7] 2,50€
Raspberry, green tea or chocolate Mochis (unit)

Gyozas de tarta de manzana, helado de vainilla y canela [1, 3, 7] 7,00€
Apple pie Gyozas, icecream and cinnamon

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten

6.-Soja/Soy

11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans

7.-Lácteos/Dairy

12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs

8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits

13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish

9.-Apio/Celery

14.-Sulfitos/Sulfit

5.-Cacahuets/Peanuts

10.-Mostaza/Mustard

うま味

umami

el quinto sabor

CERVEZAS

1906

PARA UNA
INMENSA
MINORÍA

Vinos Tintos

Alonso del Yerro 2015
Tempranillo – Ribera del Duero
26,00€

La Montesa
Tempranillo, mazuelo, garnacha - Rioja
19,00€

Mestizaje Tinto
Bobal – El Terrerazo
18,00€ (Copa: 3,50€)

Semele Crianza
Tempranillo – Ribera del Duero
18,00€ (Copa: 3,50€)

Cantos de Valpiedra Crianza
Tempranillo – Rioja
17,00€ (Copa: 3,00)

Garmón
Tempranillo – Ribera del Duero
44,00€

Vinos Blancos

La Marimorena
Albariño sobre Lías – Rias Baixas
21,00€

Mestizaje Blanco
Viognier, Malvasia, Merseguera – El Terrerazo
18,00€ (Copa: 3,50€)

Belondrade y Lurtón
Verdejo – Rueda
38,00€

Gramona Gessami
Chardonnay – Campo de Calatrava
19,00€

Quinta de Aves
Chardonnay – Campo de Calatrava
18,00€

Bracamonte de Yllera
Verdejo – Rueda
15,00€ (Copa: 3,00€)

AKEMI RIOJA
Viura, – Rioja
19,00€ (Copa: 3,50€)

Finca Montepedroso
Verdejo – Rueda
17,00€

Sake

Kensho Sake Tokubetsu Semidulce 33cl
Arroz Bomba – Delta del Ebro
15,00€

Kensho Sake Genshu Rocks Aperitivo 33cl
Arroz Bomba – Delta del Ebro
16,00€

Kensho Sake Nigori Seco 33cl
Arroz Bomba – Delta del Ebro
15,00€

Espumosos

Cava At Roca
Xarel.lo, Parellada, Macabeo
21,00€ (Copa: 4,50€)

Kensho Sake Tesake 33cl Espumoso
Arroz Bomba – Delta del Ebro
15,00€

Cervezas

Asahi Super Dry 33cl
Lager - Japón
2'75€

Kirin Ichiban 33cl
Lager - Japón
2'75€

Coedo Shiro 33cl
Hefe Weizen – Japón
4'00€

La Estrella de Galicia Primera Receta 33cl
German Pils – España
2,75€

Estrella Galicia 0'0 33cl
Pilsen – España
2,25€

Estrella Galicia SIN GLUTEN 33cl
Pilsen – España
2,50€

Grölsch Lemon Radler 33cl
Pilsen – España
2,75€

1906 Reserva Especial Barril 20cl
Pilsen – España
2,00€

Tabla alérgenos/Allergen table:

1.-Glúten/gluten

6.-Soja/Soy

11.-Sésamo/Sesame

2.-Crustáceos/Crustaceans

7.-Lácteos/Dairy

12.-Moluscos/Mollusks

3.-Huevos/Eggs

8.-Frutos de Cáscara/Dry fruits

13.-Altramuces/Lupins

4.-Pescado/Fish

9.-Apio/Celery

14.-Sulfitos/Sulfite

5.-Cacahuetes/Peanuts

10.-Mostaza/Mustard