

Carta alérgenos

Leyenda de alérgenos



GLUTEN



SOJA



HUEVOS



PESCADO



LÁCTEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



SEMILLAS DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



MOSTAZA



CACAHUETES







































ALTRAMUCES



























































































APIO

Carta alérgenos

	ENTRANTES	Precio
1.	MISO SHIRU (sopa de soja fermentada con tofu y algas) 	3,95
3.	GOMA WAKAME (ensalada de alga con sésamo) 	5,95
4.	WAKAME SU (ensalada de alga y pepino en vinagre) 	5,50
5.	NAMAHARUMAKI (rollitos de langostino y verduras envueltos en hoja de arroz) 	6,50
6.	YAKI TORI (pinchos de pollo a la plancha - 2 pzas) 	5,50
8.	AGEDASHI TOFU (tofu frito con salsa especial) 	5,95
9.	NASU DENGAKU (berenjena glaseada con crema de miso) 	6,50
11.	HIJIKI (marmita de algas finas con tofu y verduras) 	5,95
12	EDAMAME (judía de soja al vapor con sal marino) 	4,75
12A	SPICY EDAMAME (edamame salteado picante) 	5,95
13	EBI FRY (langostinos empanados con salsa tartar) 	8,50
		6,95
	EMPANADILLAS	
15.	GYOZA (empanadillas de carne y verduras a la plancha - 5 uds. 	6,50
15B	GYOZA DE LANGOSTINO CON CHIVE Y HUEVO - 4 uds 	6,50
V15	YASAI GYOZA (empanadillas de verduras a la plancha - 4 uds) 	5,50
16.	HARUMAKI (rollitos fritos de carne y verduras - 3 uds.) 	5,50
16A.	ROLLITOS FRITO DE MARISCO -3 uds. 	5,95
17.	EMPANADILLAS DE LANGOSTINO AL VAPOR - 4 uds. 	5,95
18.	EMPANADILLAS DE POLLO CON TRUFA AL VAPOR - 4 uds. 	5,95
19.	EMPANADILLAS DE LOMO Y GAMBAS AL VAPOR - 4 uds. 	5,95
	NIGIRI SUSHI (canapé de arroz con pescado) - 1 pieza	
S0.	TAI (pescado blanco) 	2,30
S00.	HAMACHI (pez limón) 	2,50
S01.	IBODAI (pez mantequilla) 	2,30
S02.	PEZ MANTEQUILLA CON TRUFA 	2,50
S1.	SAKE (salmón) 	2,10
S1A.	ABURI SAKE (salmón flambeado) 	2,30
S2.	MAGURO (atún) 	2,50
S2A.	TORO (ventresca de atún) 	3,40
S3.	SHIMESABA (caballa en vinagre) 	2,10
S4.	UNAGI (anguila) 	3,20
S5.	UNI (erizo de mar) 	4,50
S6.	EBI (langostino cocido) 	2,30
S7.	AMAEBI (gambas dulces) 	2,30
S8.	IKURA (huevas de salmón) 	3,20
S8A.	TOBIKO (huevas de pez de volador) 	2,75
S9.	AKAGAI (concha de arca) 	2,50
S10.	HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA 	2,30

Carta alérgenos

S11.	INARI(requesón fino de soja frita)	 	1,95
S12.	HOTATEGAI (vieira)		3,00
S13	ABURI GYUNIKU (solomillo flambeado)	 	2,50
	SUSHI		
S14	NIGIRI MORIAWASE (8 nigiri variado)	   	16,50
S16.	SAKE SUSHI (salmón - 8 pzas)		15,95
S17.	MAGURO SUSHI (atún - 8 pzas)		18,50
S18.	SAKE-MAGURO SET (4 salmón, 4 atún)		17,25
S19.	CHIRASHI SUSHI (pescados crudos sobre arroz sushi)	   	17,50
S20.	MAGURO TARTAR SUSHI (atún marinado con crema de aguacate - 4 pzas)	   	9,50
S22.	ABURI GYUNIKU SUSHI (solomillo flambeado - 4 pzas)	 	9,50
S23	SUSHI FLAMBEADO (6 nigiri flambeado)	   	12,95
	NORI MAKI (8 piezas)		
N1.	SAKE MAKI (salmón)		5,55
N2.	TEKKA MAKI (atún)		6,05
N3	TORO MAKI (ventresca de atún y cebolleta)		7,15
N6.	AVOCADO MAKI (aguacate y sésamo)		5,00
N8.	CALIFORNIA MAKI (langostino, aguacate, mayonesa japonesa, sésamo y tobiko)	   	9,50
N9.	UNAGI MAKI (anguila, aguacate y sésamo)	    	9,95
N10.	TORI KATSU URAMAI (pollo rebozado, aguacate, mayonesa picante y polvo de alga con sésamo)	  	9,95
N11.	EBI TEMPURA MAKI (langostino tempurizado, lechuga)	    	11,50
N13.	KANI MAKI (cangrejo de caparazón blando frito, pepino, cebollino y mayonesa picante)	    	11,50
N14.	SAN FRANCISCO (aguacate, pepino, cebolleta y tobiko y envuelto en salmón)		10,95
N15.	YOSHI MAKI TEMPURIZADO (salmón, atún, cebolleta por dentro y rebozado por fuera)	    	13,50
N16.	KAMO MAKI TEMPURIZADO (pato marinado con espárragos por dentro y rebozado por fuera)	   	11,50
N17.	SURIMI TEMPURA MAKI (surimi rebozado con queso filadelfia y envuelto en aguacate)	      	11,50
N18.	SUPAISHI TEKKA MAKI (atún con salsa picante, pepino macerado, cebolleta, sésamo y tobiko negro)	    	11,50
N19.	IBODAI URAMAKI (pez mantequilla flambeado, cebolla frita, sésamo y tobiko)	   	11,50
N20	SAKE URAMAKI (salmón, aguacate, queso filadelfia, tobiko y wakame)	    	11,50
N21	MAKI SET ESPECIAL (4 california maki, 4 ibodai uramaki y 8 maki de salmón)	    	15,95

Carta alérgenos

	TEMAKI (cucurucho de alga con arroz rellenos de pescados, verduras etc.)		
T 1.	CALIFORNIA TEMAKI (cangrejo, aguacate y mayonesa japonesa)		5,50
T 2.	SAKE TEMAKI (salmón Y aguacate)		5,50
T 2A.	SUPAISHI SAKE TEMAKI (salmón con salsa picante, pepino y cebollino)		5,50
T 3.	TEKKA TEMAKI (atún y aguacate)		6,00
T 3A.	SUPAISHI TEKKA TEMAKI (atún con salsa picante, pepino y cebollino)		6,00
T 5.	IKURA TEMAKI (huevas de salmón)		6,55
T 6.	UNAGI TEMAKI (anguila y aguacate)		6,55
T 7.	TORO TARTAR TEMAKI (ventresca de atún y cebolleta)		6,95
	SASHIMI, TATAKI Y TARTAR		
SA1.	SASHIMI VARIADO PEQUEÑO (12 cortes)		16,95
SA2.	SASHIMI VARIADO GRANDE (18 cortes)		24,95
SA3.	SAKE SASHIMI (salmón - 8 cortes)		10,95
SA4.	MAGURO SASHIMI (atún - 8 cortes)		13,50
SA5.	SAKE-MAGURO SASHIMI (4 salmón, 4 atún)		12,50
SA12.	TORO SASHIMI(ventresca de atún - 6 cortes)		14,50
SA13.	IBODAI SASHIMI (pez mantequilla - 8 cortes)		11,95
SA14.	SUZUKI SASHIMI CON TRUFA (lubina con trufa - 10 cortes)		14,95
SA6.	SAKE KIMUCHI (salmón picante, pepino)		8,95
SA7.	MAGURO KIMUCHI (atún picante)		9,95
SA8.	MAGURO TATAKI (lomo de atún ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)		14,95
SA9.	GYU TATAKI (lomo de buey ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)		14,95
SA15.	SAKE TARTAR CON TRUFA (salmón, aguacate, piñón y trufa)		13,50
SA16	MAGURO TARTAR (atún, piñón, col y yema de codorniz)		14,50
SA10.	GARI (jengibre encurtido)		2,00
SA11.	SUSHI ARROZ (arroz con vinagre)		3,25
	PLATOS CALIENTES		
21.	EBI TEMPURA (6 piezas de langostinos rebozados)		16,50
22.	YASAI TEMPURA (verduras variadas rebozadas)		11,50
23.	MIX TEMPURA (2 langostios y verduras variadas rebozadas)		14,50
36.	OKONOMIYAKI (tortilla japonesa con base de harina, huevo, repollo, cebolleta, gambas y calamar)		13,50
37.	SAKE TERIYAKI (salmón a la plancha con salsa teriyaki)		11,95
38.	YAKI HOTATE (vieira a la plancha con salsa de soja y yuzu)		13,95
39.	SAIKORO STEAK (solomillo de ternera a la plancha al estilo japonés)		15,50
42.	TORINIKU NO MISO YAKI (pollo marinado en miso a la plancha)		9,95

Carta alérgenos

43.	TORI NO KARAAGE (pollo frito estilo japonés con miso mayonesa)		9,95
44.	KAMO TERIYAKI (pato a la plancha con salsa teriyaki)		11,50
46.	TONKATSU (escalope de cerdo empanado con salsa tonkatsu)		9,50
V38.	SUPAISHI TERIYAKI TOFU (tofu glaseado con salsa teriyaki picante y cebolla frita)		9,50
TALLARINES Y ARROCES			
26.	NABEYAKI UDON (tallarines gruesos en caldo con pollo, huevo y verduras)		11,50
27.	YAKISOBA (tallarines fritos con carne y verduras)		9,95
27A.	YAKIUDON (tallarines gruesos fritos con pollo y verduras)		9,95
28.	KAMO YAKISOBA (tallarines fritos acompañados de pato y salsa teriyaki)		12,50
29.	BIFUN (fideos de arroz fritos con langostinos y verduras)		9,95
30.	CHAHAN (arroz frito con pollo y verduras)		9,50
V30.	YASAI CHAHAN (arroz frito con verduras)		8,95
31.	KATSUDON (escalope de cerdo rebozado y huevo revuelto sobre arroz)		10,50
32.	TORI TERIYAKI DON (pollo al teriyaki sobre arroz)		9,95
33.	UNADON (anguila a la parrilla con salsa sobre arroz)		15,95
34.	YAKINIKU DON (lomo de buey a la plancha con salsa yakiniku sobre arroz)		11,50
35.	KARE CHAHAN (arroz frito con daditos de ternera al curry japonés)		9,95
40.	GOHAN (arroz blanco)		2,95
MENÚ ESPECIAL			
M1.	SUSHI-SASHIMI-MAKI Pequeño (4 nigiri, 8 hosomaki, 6 sashimi)		20,50
M1G.	SUSHI-SASHIMI-MAKI Grande (6 nigiri, 4 hosomaki, 4 california maki, 10 sashimi)		29,95

Carta alérgenos

M2.	<p>MENÚ NAGOYA (para 2 personas)</p> <p>Sopa de miso  o Ensalada de wakame    </p> <p>Yakitori   </p> <p>12 nigiri sushi variado  </p> <p>4 california maki </p> <p>8 sake maki </p>	45,95
M3	<p>MENÚ YOSHI</p> <p>Sopa de miso  o Ensalada de wakame    o Edamame </p> <p>Nigiri sushi y maki variado </p> <p>Yakitori   </p> <p>Gyoza   </p> <p>Mix tempura     </p> <p>Sugerencia de chef   </p> <p>Postre o café o té</p>	<p>Precio por persona 31,95</p> <p>Mínimo 2 personas</p>















VINOS		
TINTOS		
120	Tinto de la casa	10,95
121	½ botella de la casa	6,50
116	Heraclio Alfaro (crianza, Rioja)	16,50
124	Ramón Bilbao (crianza, Rioja)	18,50
117	La planta (Roble Tempranillo, Ribera del Duero)	18,50
118	Resalco (Ribera del Duero)	19,50
119	Protos (crianza, Ribera del Duero)	22,95
BLANCOS		
126	Blanco de la casa	10,95
127	½ botella de la casa	6,50
128	Verdeo (Verdejo, Rueda)	13,95
115	Marqués de Riscal (Verdejo,Rueda)	19,50
123	La Sonrisa de Tares (Godello, Bierzo)	14,95
113	Viña Esmeralda (Gewürztraminer, Cataluña)	17,50
331	Atrium (Chardonnay)	17,50

Carta alérgenos

132	Condes de Albarei (Albariño)		18,50
	ROSADOS		
130	Rosado de la casa		10,95
332	Lambrusco		12,50
131	Señorio de Sarria (Navarra)		13,50
	CAVAS		
169	Bach Brut (Sant Esteve Sesrovires)		12,95
168	Perelada Brut (Penedés)		15,95
	BEBIDAS		
146	Jarra de sake		5,50
134	Copa de vino de la casa		2,75
135	Cerveza nacional de barril		2,75
137	Cerveza japonesa botella 33cl (Kirin, Sapporo, Asahi)		3,50
138	Refresco, agua mineral 50cl		2,30
140	Calpis (bebida de yogur japonesa)		3,00
	SAKE		
321	NAMA SAKE (300ml) (Sake dulce y fresco, para tomar frío)		9,50
322	KYOTO FUSHIMIZU JITATE (300 ml) (Sake seco , para tomar caliente o del tiempo)		10,50
326	SAKE TAKARA MIO 5% (300ml) Sake dulce achampanado, para tomar frío)		11,50
323	TAISETSU (300ml) Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente))		17,00
324	KARATAMBA (720ml) (Sake muy seco , para tomar caliente o del tiempo)		21,50
325	YAMADA NISHIKI (720ml) Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente))		28,50

	POSTRES		
70.	Pasta de arroz dulce con relleno de helado		5,50
71.	Helado de té verde (2 bolas)		5,00
72.	Helado de sésamo (2 bolas)		5,00
73	Helado frito de vainilla		5,00
74.	Daifukumochi de té verde		5,50
75.	Dorayaki de té verde o chocolate o fresa con helado		6,00

Carta alérgenos

76.	Mousse de mango		5,00
77.	Trufa de té verde	 	5,00
78.	Membrillo de judía roja		5,00
79.	Manyu (bolita de arroz rellena de sésamo)		5,00
80.	Crujiente de chocolate y avellena	    	6,00
81.	Flan de té verde con nata		4,50
83.	Plátano tempurizado relleno de judía roja		5,00
84.	Mochi (pasta de arroz rellena de judía roja)		5,00
86.	Volcán de chocolate con helado	   	6,00