


























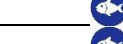
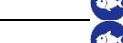









# Carta alérgenos









































































## Leyenda de alérgenos



## Carta alérgenos

	<b>ENTRANTES</b>	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) 	5,95
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) 	6,50
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) 	4,95
12A	SPICY EDAMAME (edamame salteado picante) 	5,95
13	EBI FRY (langostinos empanados con salsa tartar) 	9,95
	<b>EMPANADILLAS</b>	
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
	<b>NIGIRI SUSHI</b> (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) 	2,30
S1A.	ABURI SAKE (salmón flambeado) 	2,50
S2.	MAGURO (atún) 	2,50
S2A.	TORO (ventresca de atún) 	3,50
S3.	SHIMESABA (caballa en vinagre) 	2,10
S4.	UNAGI (anguila) 	3,50
S5.	UNI (erizo de mar) 	4,95
S6.	EBI (langostino cocido) 	2,30
S7.	AMAEBI (gambas dulces) 	2,30
S8.	IKURA (huevas de salmón) 	3,95
S8A.	TOBIKO (huevas de pez de volador) 	2,95
S9.	AKAGAI (concha de arca) 	2,50
S10.	HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA 	2,50

## Carta alérgenos

S11.	INARI(requesón fino de soja frita)	 	1,95
S12.	HOTATEGAI (vieira)		3,50
S13	ABURI GYUNIKU (solomillo flambeado)	 	2,50
S14	NIGIRI MORIAWASE (8 nigiri variado)	  	17,50
S16.	SAKE SUSHI (salmón - 8 pzas)		17,50
S17.	MAGURO SUSHI (atún - 8 pzas)		18,95
S18.	SAKE-MAGURO SET (4 salmón, 4 atún)		18,50
S19.	CHIRASHI SUSHI (pescados crudos sobre arroz sushi)	  	17,95
S20.	MAGURO TARTAR SUSHI (atún marinado con mayonesa - 4 pzas)	  	9,95
S22.	ABURI GYUNIKU SUSHI (solomillo flambeado - 4 pzas)	 	9,50
S23	SUSHI FLAMBEADO (6 nigiri flambeado)	  	13,50
	<b>NORI MAKI (8 piezas)</b>		
N1.	SAKE MAKI (salmón)		5,55
N2.	TEKKA MAKI (atún)		6,10
N3	TORO MAKI (ventresca de atún y cebolleta)		7,15
N6.	AVOCADO MAKI (aguacate y sésamo)		5,50
N8.	CALIFORNIA MAKI (langostino, aguacate, mayonesa japonesa, sésamo y tobiko)	  	10,50
N9.	UNAGI MAKI (anguila, aguacate y sésamo)	   	10,95
N10.	TORI KATSU URAMAI (pollo rebozado, aguacate, mayonesa picante y polvo de alga con sésamo)	 	10,50
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)	   	16,50

## Carta alérgenos


















	<b>TEMAKI</b> (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)		5,95
T 2A.	SUPAISHI SAKE TEMAKI (salmón con salsa picante, pepino y cebollino)		5,95
T 3.	TEKKA TEMAKI (atún y aguacate)		6,50
T 3A.	SUPAISHI TEKKA TEMAKI (atún con salsa picante, pepino y cebollino)		6,50
T 5.	IKURA TEMAKI (huevas de salmón)		6,95
T 6.	UNAGI TEMAKI (anguila y aguacate)		6,95
T 7.	TORO TARTAR TEMAKI (ventresca de atún y cebolleta)		6,95
	<b>SASHIMI, TATAKI Y TARTAR</b>		
SA1.	SASHIMI VARIADO PEQUEÑO (12 cortes)		17,95
SA2.	SASHIMI VARIADO GRANDE (18 cortes)		25,95
SA3.	SAKE SASHIMI (salmón - 8 cortes)		12,95
SA4.	MAGURO SASHIMI (atún - 8 cortes)		14,95
SA5.	SAKE-MAGURO SASHIMI (4 salmón, 4 atún)		13,95
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)		10,95
SA8.	MAGURO TATAKI (lomo de atún ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)		15,95
SA9.	GYU TATAKI (lomo de buey ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)		15,95
SA15.	SAKE TARTAR CON TRUFA ( salmón, aguacate, piñón y trufa)		13,50
SA16	MAGURO TARTAR (atún, piñón, col y yema de codorniz)		15,95
SA10.	GARI (jengibre encurtido)		2,00
SA11.	SUSHI ARROZ (arroz con vinagre)		3,25
	<b>PLATOS CALIENTES</b>		
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)		14,95
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)		13,50
38.	YAKI HOTATE (vieira a la plancha con salsa de soja dulce y yuzu, aprox. 90 gr.)		13,95
39.	SAIKORO STEAK (solomillo de ternera a la plancha al estilo japonés)		16,50

## Carta alérgenos

42.	TORINIKU NO MISO YAKI (pollo marinado en miso a la plancha)		10,50
43.	TORI NO KARAAGE (pollo frito estilo japonés con miso mayonesa)		10,50
44.	KAMO TERIYAKI (pato a la plancha con salsa teriyaki)		11,95
46.	TONKATSU (escalope de cerdo empanado con salsa tonkatsu)		10,50
V38.	SUPAISHI TERIYAKI TOFU (tofu glaseado con salsa teriyaki picante y cebolla frita)		9,50
<b>TALLARINES Y ARROCES</b>			
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)		10,50
28.	KAMO YAKISOBA (tallarines fritos acompañados de pato y salsa teriyaki)		12,50
29.	BIFUN (fideos de arroz fritos con langostinos y verduras)		10,50
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)		11,50
32.	TORI TERIYAKI DON (pollo al teriyaki sobre arroz)		9,95
33.	UNADON (anguila a la parrilla con salsa sobre arroz)		16,95
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
<b>MENÚ ESPECIAL</b>			
M1.	SUSHI-SASHIMI-MAKI Pequeño (4 nigiri, 8 hosomaki, 6 sashimi)		21,50
M1G.	SUSHI-SASHIMI-MAKI Grande (6 nigiri, 4 hosomaki, 4 california maki, 10 sashimi)		31,95
M2.	MENÚ NAGOYA (para 2 personas) Sopa de miso  o Ensalada de wakame Yakitori 12 nigiri sushi variado 4 california maki 8 sake maki		46,95
































## Carta alérgenos

M3	<p><b>MENÚ YOSHI</b></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>
----	--	--










































































<b>VINOS</b>		
<b>TINTOS</b>		
Tinto de la casa		10,95
½ botella de la casa		6,50
Heraclio Alfaro (crianza, Rioja)		16,50
Ramón Bilbao (crianza, Rioja)		18,50
La planta (Roble Tempranillo, Ribera del Duero)		18,50
Resalzo ( Ribera del Duero )		19,50
Protos (crianza, Ribera del Duero )		22,95
<b>BLANCOS</b>		
Blanco de la casa		10,95
½ botella de la casa		6,50
Verdeo (Verdejo, Rueda)		13,95
Marqués de Riscal (Verdejo,Rueda)		19,50
La Sonrisa de Tares (Godello, Bierzo)		14,95
Viña Esmeralda (Gewürztraminer, Cataluña)		17,50
Atrium (Chardonnay)		17,50
Condes de Albarei (Albariño)		18,50
<b>ROSADOS</b>		
Rosado de la casa		10,95
Lambrusco		12,50
Señorio de Sarria (Navarra)		13,50
<b>CAVAS</b>		
Bach Brut (Sant Esteve Sesrovires)		12,95
Perelada Brut (Penedés)		15,95

## Carta alérgenos

<b>BEBIDAS</b>		
	Jarra de sake	5,50
	Copa de vino de la casa	2,75
	Cerveza nacional de barril	2,75
	Cerveza japonesa botella 33cl (Kirin, Sapporo, Asahi)	3,50
	Refresco, agua mineral 50cl	2,30
	Calpis (bebida de yogur japonesa) 	3,00
	Zumo de mango	3,50
<b>SAKE</b>		
	NAMA SAKE (300ml) (Sake dulce y fresco, para tomar frío)	9,50
	KYOTO FUSHIMIZU JITATE (300 ml) (Sake seco , para tomar caliente o del tiempo)	10,50
	SAKE TAKARA MIO 5% (300ml) Sake dulce achampanado, para tomar frío)	11,50
	TAISETSU (300ml) Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente))	17,00
	KARATAMBA (720ml) (Sake muy seco , para tomar caliente o del tiempo)	21,50
	YAMADA NISHIKI (720ml) Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente))	28,50

<b>POSTRES</b>		
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
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 avellana     	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

## Carta vegana alérgenos

	<b>ENTRANTES</b>		
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
V5	YASAI NAMA HARUMAKI (rollitos de verduras variadas envuelto en hoja de arroz)	   	5,95
V6	YAKI SHIITAKE (pinchos de seta japonesa- 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
10	YAKI TOFU (pinchos de tofu con crema de miso - 2 pzas)	  	5,95
11	HIJIKI (marmita de algas finas con tofu frito y verduras)	  	5,95
12	EDAMAME (judía de soja al vapor con sal marino)		4,75
12A	SPICY EDAMAME (edamame salteado picante)	  	5,95
V15	YASAI GYOZA (empanadillas de verduras a la plancha - 4 uds.)	   	5.50
V16	YASAI HARUMAKI (Rollitos de verduras - 3 uds.)	   	5,50
	<b>NIGIRI SUSHI (1 pza)</b>		
VS1	SHIITAKE (seta japonesa marinada)	  	1,85
VS2	INARI (requesón de soja frita)	 	1,95
VS3	GOMA WAKAME (algas con sésamo)	  	1,85
VS4	KAPPA(pepino)	 	1,85
VS5	OSHINKO (nabo encurtido)		1,85
VS6	AVOCADO(aguacate)		1,85
VS7	BONIATO MORADO		1,85
VS8	MAIZ		1,85
VS14	YASAI NIGIRI MORIAWASE (8 pzas)	   	13,50
	<b>NORI MAKI (8 pzas)</b>		
VN1	SHIITAKE MAKI (setas japonesa marinada)	  	4,75
VN2	INARI MAKI (requesón de soja frita)	  	4,75
VN3	ESPARRAGO MAKI		4,75
VN4	KAPPA MAKI (pepino con sésamo)		4,75
VN5	OSHINKO MAKI(nabo encurtido)		4,75
VN6	AVOCADO MAKI (aguacate)		5,00
VN8	CALIFORNIA MAKI VEGANO (shiitake, aguacate, pimiento piquillo y sésamo)	  	9,50
VN10	FUTO MAKI (pepino, inari, cebolla frita, nabo encurtido y boniato morado - 10 pzas)	   	9,95
VN14	SAN FRANCISCO VEGANO (espárrago, aguacate, shiitake, batata dulce y pimiento piquillo por fuera)	  	9,95
VN17	BATATA TEMPURA MAKI (aguacate, batata dulce rebozada con salsa teriyaki y aguacate por fuera)	 	11,50



## Carta vegana alérgenos

VN21	MAKI SET ESPECIAL VEGANO (4 futo maki, 8 california maki y 8 hosomaki)		16,50
<b>PLATOS CALIENTES</b>			
22.	YASAI TEMPURA (verduras variadas rebozadas)		11,50
V26	YASAI NABEYAKI UDON (tallarines gruesos en caldo con verduras y tofu)		10,50
V27	YASAI YAKI SOBA (tallarines fritos con verduras)		9,50
V28	YASAI YAKI UDON (tallarines gruesos fritos con verduras)		9,95
V29	YASAI BIFUN (fideos de arroz fritos con verduras)		9,50
V30	YASAI CHA HAN (arroz frito con verduras)		8,95
V34	TOFU TERIYAK DON (tofu al teriyaki sobre arroz)		9,50
V36	YASAI OKONOMIYAKI (tortilla japonesa con base de harina, repollo, zanahoria, shiitake, cebolleta y cebolla frita)		11,50
V37	YASAI ITAME (verduras variadas salteadas)		9,50
V38	SUPAISHI TOFU TERIYAKI (tofu glaseado con salsa teriyaki picante y cebolla frita)		9,50
40	GOHAN (arroz blanco)		2,95
<b>MENÚ ESPECIAL VEGANO</b>			
VM2	MENU NAGOYA VEGANO (para 2 personas) 2 Sopas de miso Ensalada de wakame  o Edamame Futomaki 4 pzas California maki 8 pzas Nigiri sushi variado 12 pzas		39,50
VM3	MENU YOSHI VEGANO Sopa de miso  o Ensalada de wakame  o Edamame Nigiri sushi y maki variado Gyoza vegetal Berejena glaseada con crema de miso Yasai tempura Sugerencia de chef Postre o café o té		Precio por persona 25,95 Mínimo 2 personas
<b>POSTRES</b>			
76.	Mousse de mango		5,00
78.	Membrillo de judía roja		5,00
79.	Manyu (bolita de arroz rellena de sésamo)		5,00
83.	Plátano tempurizado relleno de judía roja		5,00
84.	Mochi (pasta de arroz rellena de judía roja)		5,00
85.	Fondant de chocolate vegano		6,50