

## MENU DEL DIA

Nuestro menú está compuesto por 6 “platitos” y se sirve en una “box” todos a la vez; de este modo atendemos mejor a los que tienen prisa y la presentación está más artística y atractiva...

Os nombramos algunos de los clásicos de la culinaria japonesa que harán parte del menú:  
tempura, gyoza, yakisoba, yakimeshi, sunomono, goma wakame, horenso no goma ae, nasu degaku, sashimi, sushi, mas las creaciones del chef...

Las variedades pueden cambiar a cada día dependiendo de la materia prima disponible y Los productos de la temporada.

Incluye bebida: agua, refresco, \*cerveza o vino copa  
19,90€

## ESPECIALIDADES

WASABI FRESCO (10 gr)	6,80
TARTAR DE ATUN – con aguacate y salsa picante	22,50
KAISEN KIMUCHI NATO- base de arroz; con picado de pescados, soja fermentada, ensalada de kimuchi; en donburi	22,00
SAKE IKURA DON- base de arroz; cortes de salmón (10ud) nori cortada muy fina e Ikura (huevas de salmón)	18,00
TEKKA DON - base de arroz; cortes de atún (10 ud) y alga nori cortada en finas tiritas	22,50
CHIRASHI ZUSHI- base de arroz recubierta ornamentalmente con cortes variados de sashimi	22,00
NAMA HARUMAKI- ensalada de hojas, pescados variados, tobiko y langostino envuelto en papel de arroz, con salsa especial	13,50
*IWASHI NO SUSNOMONO*- ensalada avinagrada de pepino y algas, huevas de pez volador y sardina “sopleteado”	9,50
MURUGAI YAKI- mejillones salteados con salsa de soja dulce de la casa (2 brochetas)	6,50
MAGURO NATO- cortes de atún con granos de soja fermentadas, cebolleta e yema de huevo (codorniz)	12,50
IKA NATO– cortes de calamar con granos de soja fermentada, cebolleta e yema de huevo (codorniz)	9,00



## ESPECIALIDADES

NIGIRI WAGYU - nigiri de vacuno japonés (certificado)	16,80
CARPACCIO WAGYU 50 Gr – con salsa de puerros, jengibre, pimienta negra y cítricos (certificado)	35,00
HORENSO NO GOMAE – espinacas hervidas; con salsa de sésamo, soja y mirin (sake dulce de cocina)	4,90
NUSU DENGAKU – berenjena a la plancha con salsa dulce de miso (pasta de soja)	5,60
IKA FURAI – calamar rebozado en harina de pan con salsa tonkatsu (salsa de vegetales, similar al cáetchup)	8,50
GYOKAIRUI NO ORENJIFUUMI YAKI– marisco con salsa de naranja y miso	10,50
GYNDARA - bacalao negro marinado en pasta de miso y mirin (sake dulce de cocina) ¡gratinado!	13,50
TARTAR DE SALMON - cubos de salmón con pistacho, cebolleta, yema, sésamo, shichimi y huevo de codorniz.	14,50
USUZUKURI HIROKI 10 cortes– pescado blanco del día, Aliñado con aceite de ajo, sopleteado, finalizado con cebolleta y salsa ponzu (salsa cítrica)	14,50
SHITAKE TO NINIKU – setas salteadas con ajo	6,90

## INFORMATIVO

### SUSOMONO-KYURI

El Sunomono es una deliciosa ensalada japonesa de pepino, es tan ligera que no afectará tu dieta.

El pepino es una verdura muy saludable, conocida por su sabor particular y por ser uno de los súper alimentos.

Dale a tu organismo lo que necesita y comienza a introducir este saludable vegetal en tu alimentación diaria, ya sea en ensaladas o jugos.

No es un secreto que los japoneses aman este vegetal e incluso en una zona de Japón donde la gente tiene mayor longevidad el **pueblo** se lo atribuye al consumo de pepino.

Juntamente con el kappa maki, el sunomono forma parte de los dos platos más famosos hechos con pepino.

Su nombre en japonés es: **kyuri**

いただきます。



## OTOSHI

### Entrantes

EDAMAME - sojas verdes cocidas	3,50
GOMA WAKAME - ensalada de algas con Sésamo y aliño especial	4,90
GYOZA - empanadilla japonesa rellena de pollo y verduras, a la plancha	6,50
HARUMAKI YASAI – rollito primavera de verduras; repollo, zanahoria y cebolla	6,80
HARUMAKI EBI – rollito relleno de langostino, puerros y mezcla de quesos	9,90
MISOSHIRU – sopa de soja con tofu, cebolleta y alga	3,20
YAKITORI – brochetas de pollo con puerros, caramelizado en soja dulce	8,50
TEMPURA MORIAWASE – verduras, langostino y pescado (8pz)	8,20
TEMPURA YASAI - verduras variadas (8pz)	7,50
TEMPURA EBI – langostinos (6pz)	12,70

# INFORMATIVO

## TEMPURA

El origen de la palabra *Tempura* es latino, muy probablemente del portugués.

Cuando los misioneros jesuitas portugueses y españoles, introdujeron la costumbre de tomar pescados y verdura en los tiempos de vigilia, llamados en latín “*tempora*” (tiempos hacia la cuaresma) del año litúrgico católico.

Otras palabras llevadas por los mismos fue el Panko y el Tonkatsu.

A pesar de la expulsión de los misioneros y de todos los extranjeros de Japón, persistió la costumbre y la denominación.

También hay otras teorías acerca del nombre tempura...

いただきます。



## NIGIRI 2 UNA

### Bolita de arroz recubierta con pescado, marisco, etc.

MAGURO – atún (Blue fin garantizado)	7,20
TORO – Ventresca de atún (Blue Fin garantizado)	7,90
SAKE – salmón	5,60
SHIROMI – pescado blanco del día	6,80
SABA/IWASHI – caballa o sardina; con jengibre fresco y cebolleta	4,30
AJI - jurel; con jengibre fresco y cebolleta	4,30
EBI – langostino cocido	6,00
UNAGI – anguila asada con Salsa Hiroki y pimienta japonesa	6,80
TAMAGO – tortilla japonesa	4,30

## GUNKAN 2 UN

### Bolita de arroz envuelta en alga rellena de...

TOBIKO – huevas de pez volador	6,00
IKURA – huevas de salmón	6,20
JO SAKE – <i>envuelta en salmón</i> , rellena de salmón y cebolleta	5,80
JO IKURA - <i>envuelto en salmón</i> , relleno de huevas de salmón	6,30
JO TOBIKO - <i>envuelto en salmón</i> , relleno de huevas de pez volador	6,10

## INFORMATIVO

### EL NIGIRI

Es el segundo sushi creado que si tiene información y las piezas eran más grandes que la actuales.

En su consumo tenía la peculiaridad (para los tiempos de hoy) de que quien se lo vendía estuviera sentado y quien se lo compra estuviera de pie, algo parecido con alguna comida rápida de la actualidad.

El nigiri no tiene una traducción literal, ya que su nombre proviene de un verbo que tienen los japoneses para la acción de moldear las bolitas (en este caso de arroz)

Algunos americanos, tanto del norte como del sur, les llaman (equivocadamente) apenas sushi, haciendo así algunas veces pedidos erróneos, al pedir un variado de sushi y cuando llega a la mesa no quiere los “makis”.

De la misma manera equivocada, en España suelen decir “makis” a los finos y rol a los que tienen arroz por fuera.

いただきます。



## HOSOMAKI 8 UN

TEKKA - atún (Blue fin garantizado)	6,80
MAGURO NEGI - Ventresca de atún con cebolleta	7,00
MAGURO AVOCADO – atún con aguacate	7,00
SAKE - salmón	5,80
SAKE AVOCADO - salmón con aguacate	5,90
SAKE NEGI – salmón con cebolleta	5,90
UNAGI – anguila asada	6,90
UNAGI AVOCADO – anguila con aguacate	6,90
EBI – langostinos cocidos	6,80
KAPPA – pepino dulce	4,30
KAMPIO – calabazas japonesas	5,50
AVOCADO – aguacate	4,90
OSHINKO MAKI – rábano japonés macerado	5,50

## INFORMATIVO

### HOSOMAKI

El tekka maki, el más famosos de los” makis”.  
Según la historia, su nombre proviene de un casino.

En aquel tiempo el sushi era el nigiri pero este  
era incómodo para comer mientras  
jugaban, ya que se ensuciaban los dedos.

¡Se creó entonces el hosomaki!

En segundo lugar, entre los “hosomakis” está  
el kappa maki, hosomaki de pepino  
(por veces con sésamo) Es muy apreciado  
por los japoneses y su nombre proviene  
de un personaje folclórico que según la leyenda  
se alimenta de pepino.

いただきます。



## UMAMAKI 8 UN Con arroz por fuera

SPICY TUNA - con atún picante (salsa especial) y aguacate	14,50
CALIFORNIA - con langostinos cocidos, pepino y aguacate	13,20
CALIFORNIA ESPECIAL – langostinos cocidos, mango, pepino, tobiko y mayonesa japonesa	13,50
EBI FURAI - langostinos crujientes, aguacate, queso crema y Salsa Hiroki	13,90
EBI TEMP. - Langostino tempurizado, lechuga y mayonesa japonesa	13,30
SAKE AVOCADO – salmón con aguacate	12,90
SAKE CHIZU – salmón, mango y queso crema	13,20
SAKE KAWA piel crujiente de Salmón, aguacate y Salsa Hiroki	11,,10
SAKE KAWA ESPECIAL - piel crujiente de Salmón y pepino, Recubierto con salmón sopleteado, huevas de salmón y Salsa Hiroki	13,50
VEGGIE – tres ingredientes (3) vegetales a elegir	11,10

## INFORMATIVO

### URAMAKI

Es un maki poco apreciado en Japón por su “origen Americana” y su nombre significa invertido Porque el arroz va por fuera.

El mas conocido de ellos es el california roll; Fíjense que aquí lleva como sufijo “roll” en vez de maki, pero teniendo el mismo significado.

A partir del uramaki se creó muchas fusiones y los “dragón maki” (maki recubierto, normalmente con aguacate o pescado) casi siempre se hacen a partir de los “uramakis”.

Como profesionales vemos que suelen ser los favoritos de los clientes, creemos que por la facilidad de que hay en adaptarlos a los productos locales o a los gustos particulares...

いただきます。



## FUTOMAKI 6 UN Maki grande (gordo)

NIHON FUTO – tamago (tortilla japonesa) aguacate, “calabaza” y langostino	<b>6,90</b>
EBI TEMP ESPECIAL – (2 unidades) langostinos tempurizados, tobiko, aguacate, mayonesa y Salsa Hiroki	<b>12,50</b>
UNAGI FUTO – anguila, pepino dulce y aguacate	<b>9,80</b>
SPICY TUNA FUTO atún con salsa picante de la casa (kimuchi)	<b>11,90</b>
NEGI TORO – Ventresca de atún (certificado) con cebolleta	<b>11,90</b>
HOTATE SAKE – vieira crujiente, salmón, aguacate y mayonesa picante	<b>10,50</b>
FURAI SUSHI salmón, queso crema, fresa, sésamo y cebolleta, “tempurizado” en harina de pan, con Salsa Hiroki	<b>10,50</b>
TEMP SUSHI salmón, queso crema, sésamo y cebolleta, tempurizado, con Salsa Hiroki	<b>10,00</b>
FUTO MAKI ESPECIAL HIROKI – pescado blanco, langostino cocido y cebolleta, crujiente, envuelto en alga con arroz, huevas de pez volador, mayonesa japonesa y Salsa Hiroki	<b>12,50</b>

## INFORMATIVO

### FUTO MAKI

El futo maki, que significa maki "gordo" es de donde preparamos nuestros tempurizados Y que le suele encantar a la gente...

Queríamos destacar nuestro Nihon Futo (futo maki japonés), lleva en sus ingredientes el Tamago yaki (huevo a la plancha) o dashi maki (caldo enrollado) y la tortilla japonesa.

Poco apreciado fuera de Japón, es uno de "nigiris" favoritos en Japón y una forma de valorar las calidades del chef.

Apenas los chefs más experientes preparan las tortillas (tamago) para los clientes

いただきます。



## TEMAKI 1 UN

### Sushi en forma de cono

MAGURO NEGI - atún con cebolleta	7,80
NEGI TORO - Ventresca de atún con cebolleta	9,00
SPICY TUNA - con atún picante (salsa casera)	7,80
SAKE AVOCADO - con salmón y aguacate	7,00
SAKE CHIZU - con salmón, mango y queso crema	7,00
SAKE KAWA ESPECIAL - con piel crujiente de salmón, salmón fresco, huevas de salmón y Salsa Hiroki	7,80
EBI FURAI - langostino crujiente con aguacate, queso crema y Salsa Hiroki	7,80
EBI TEMP. - langostino en tempura con lechuga y mayonesa japonesa Especial	7,80
HOTATE SAKE - con vieira crujiente, aguacate, salmón mayonesa Picante	7,80
VEGGIE vegetariano, tres ingredientes a elegir	6,50

## INFORMATIVO

### TEMAKI

El **Temaki** es una variación del makizushi y es muy divertido a la hora de comer porque la única manera de disfrutarlos es comiendo con las manos como se fuera una hamburguesa.

Para quien no lo conoce, es importante pedir información de como disfrutar de este sushi maravilloso pero si tardamos en comerlo la textura del alga queda similar a la de un chicle y pierde toda su gracia.

Hay algunos chefs que no los sirven en la mesa, solamente los sirven en la barra de sushi Porque consideran demasiado tiempo el que transcurre desde la barra hasta llegar a la mesa, donde muchas veces el cliente, sin saber la importancia de comer este sushi lo más pronto posible, lo deja “ahí” en la mesa y el alga se va ablandando, poniéndose elástica y pierde su crujiente...

**Su nombre significa hecho a mano**

いただきます。



## SASHIMI

### Cortes de pescados o mariscos 10 cortes

MAGURO – cortes de atún (“Blue Fin” certificado)	<b>22,60</b>
TORO - cortes de Ventresca de atún (“Blue Fin” certificado)	<b>24,50</b>
SAKE - cortes de salmón	<b>12,30</b>
SHIROMI – cortes de pescado blanco del día	<b>13,50</b>
SABA O AJI – cortes de caballa o jurel (según disponibilidad)	<b>7,50</b>
HOTATE – cortes de vieira	<b>13,90</b>
SASHIMI MORIAWASE – 16 cortes de pescados variados del día	<b>18,00</b>
SASHIMI HIROKI – 32 cortes de pescados variados del día	<b>35,00</b>

### VARIADOS Y COMBINADOS

SUSHI HIROKI 1P 14pz - nigiri3, uramaki 4 y futo6.....	<b>18,50</b>
YOU CHOOSE 1P 14pz – nigiri3, uramaki 4 y futo 6.....	<b>20,00</b>
SUSHI HIROKI 2P 28pz - nigiri 6, uramaki 8, futo 6 y hoso 8...	<b>35,60</b>
YOU CHOOSE 2P 28pz - nigiri 6, uramaki 8, futo 6 y hoso 8...	<b>40,00</b>
SUSHI TO SASHIMI 1P 22pz - sashimi 9,nigiri 3, ..... uramaki 4 y futo 6	<b>23,60</b>
SUSHI TO SASHIMI 2P 40pz – sashimi 16,nigiri 6, ..... Uramaki 4, futo 6 y hoso 8	<b>42,00</b>
MAKI MORIAWASE 18pz - uramaki 4, futo 6, hoso 8 .....	<b>18,00</b>
NIGIRI MORIAWASE 10pz – piezas variadas de nigiri.....	<b>26,80</b>

**“YOU CHOOSE” NO INCLUYE TORO NI WAGYU**

# INFORMATIVO

## SASHIMI

Quizás, juntamente con el sushi sea uno de los platos más conocidos de la culinaria japonesa y no solamente japonesa ...

Es comúnmente confundido con el sushi debido a que los dos están directamente relacionados con pescado crudo pero es oportuno aclarar que tanto uno como el otro presentan por veces ingredientes cocinados.

El pulpo, la caracola de mar... y algunos pescados son cocinados, ligeramente hervidos o simplemente “Arai” lavados con agua caliente para que se cueza Solamente la piel... para sashimi

Para el sushi, a los langostinos se les cuece, la anguila es asada y en algún pescado es necesario alguna técnica de marinado e incluso de cocción antes de que vayan a la mesa...

いただきます。



## COCINA CALIENTE

YAKISOBA TORI pasta de trigo, verduras y pollo, salteados con salsa Tonkatsu	11,50
YAKISOBA GYU – pasta de trigo, verduras y ternera salteados con salsa Tonkatsu	12,90
YAKISOBA EBI – pasta de trigo, verduras y langostinos, salteados con salsa Tonkatsu	13,90
YAKIMESHI HIROKI - Arroz, langostinos, ternera y verduras salteadas con Soja	12,80
TEPPAN SAKE – salmón a plancha con soja dulce y acompañamiento	13,90
TEPPAN GYU – solomillo a plancha con soja dulce y acompañamiento	18,20

## ACOMPAÑAMIENTO

YASAI SOBA – fideos de trigo con verduras salteadas (con salsa...)	7,00
GOHAN - arroz japonés cocido solo con agua	3,00
SHARI - arroz de sushi	3,00
YAKIMESHI SIMPLE arroz salteado con verduras y algas	4,90

## POSTRES

BIZCOCHO TE VERDE	4,50
TEMPURA DE HELADO - envuelto en bizcocho, “tempurizado”	4,50
COULANT DE TE VERDE CON CHOCOLATE BLACO	5,50
COULANT DE CHOCOLATE NEGRO	4,90
DORAYAKI - bizcocho relleno de dulce de alubias rojas	3,50
DAIFUKU mousse de chocolate o helado de sésamo, recubierto en fina capa de Arroz	3,50
HELADO DE SÉSAMO	3,80
HELADO DE TÉ VERDE	3,80

## INFORMATIVO

### EL ARROZ

Para los asiáticos el arroz es fundamental para su alimentación, pero los japoneses fueron mas enfáticos con este cereal precioso.

Ellos, a partir del arroz, elaboraron una de las bebidas más conocidas en todo el mundo, uno de los platos mas conocidos y apreciados en todo el mundo, además de hacer postres, fideos... y también lo consumen de otras maneras que no sea el sushi.

Es costumbre que cada uno tenga su cuenco con arroz en la mesa y lo toman acompañando con la sopa, la carne, el pescado, la tempura... sería como el pan para nosotros. No lo suelen mezclar con los demás ingredientes demostrando, de este Modo, respeto al cereal.

**Kome y Meshi, son otras dos maneras de decir arroz en japonés**

いただきます。



## CERVEZAS

KIRIN – rubia y suave; su nombre significa La Número Uno	2,90
ASAHI – cerveza súper Dry. Dicen ser la bebida alcohólica más consumida en Japón	2,90
SAPPORO – procedente de la ciudad de Sapporo, es una cerveza suave y ligera, se destaca también por su bonita lata de 650 ml	5,90
ESTRELLA	2,20
1906	2,40
AMSTEL – Radler (con limón)	2,20
ESTRELLA 0%	2,20
REFRESCO	2,10
ZUMO (granine)	2,10

## AGUAS

HIROKI 0,5l - (purificada)	1,50
HIROKI 0,7l - (purificada)	1,80
CABREIROA 0,5L	2,10
CABREIROA CON GAS 0,5	2,10

## TÉS, INFUSIONES Y CAFES

TÉ VERDE JAPONES	3,50
TÉ VERDE CON ARROZ - té verde con arroz tostado	3,50
TÉ VERDE CON LECHE – Macha con leche	3,10
INFUSIONES – manzanilla, té verde, té rojo, menta poleo...	1,60
CAFÉ SOLO – capsula, 100% arábica	1,60
CAFÉ CON LECHE - cápsula, 100% arábica/leche entera	1,80

## VINOS TINTOS

COTO DE HAYA – D.O. Campo de Borja.....	14,60
GARNACHA CENTENARIA - D.O. Campo de Borja...	19,90
LA MONTESA - D.O. Rioja .....	19,70
PIEROLA CRIANZA - D.O. Rioja .....	16,50
FLAVIA (Mencía) - D.O. Valdeorras.....	15,40
BANCALES DEL MORAL (Mencia) D:O Valdeorras...	18,80
BRIEGO - D.O. Ribera del Duero .....	15,50

## VINOS BLANCOS

GREGO E MONAGUILLO - D.O. Monterrey.....	18,50
TERRAS GAUDAS - D.O. Rias Baixas .....	19,70
ABA DE TRASUMIA - D.O. Rias Baixas.....	15,40
300 MIL CEPAS - D.O. Rias Baixas .....	23,50
LAXA D.O – Rias Baixas.....	17,80
III MILENIUM - D.O. Ribeiro.....	19,20
QUINTA DO REBOLO- D.O Godello .....	17,50
MAIS QUE CUNQUEIRO - D.O Ribeiro.....	19,90
BOLO - D.O Valdeorras.....	17,20

## ROSADO, CAVA Y SAKE

TRASLASCUETAS ROSADO - D.O. Ribeira del Duero	18,00
JUVE Y CAMPS- D.O. Cava	22,80
MOET CHANDON- D.O. Champagne	45,00
SAKE BOTELLA – <b>Jumai Daiginjo-Shu</b> de las más altas categorías de Sake	43,00
SAKE JARA O VASO 150ML	4,50
SAKE COMUN CHUPITO	1,50