

LOS 14 ALÉRGENOS QUE DEBERÁS INFORMAR CON LA NUEVA LEY



Salsa soja sin gluten proporcionar 

Mesa :

Salsa soja  

Salsa agridulce picante  

Salsa de soja con vinagre  

ENTRÉES

1. MISO SHIRU

Soupe miso pâte de soja avec algues tofu et shiitake en poudre.....   

2. ASARI SHIRU

Soupe miso pâte de soja avec palourdes fines    

3. NIPON SUMONO

Soupe de fruits de mer piquante avec crevettes, seiche, palourdes fines et coquille Saint-Jacques      

5. ASARI SAKE

Palourdes fines au gingembre, algue kombu vapeur et sake.....    

6. GAEDAMAME

Haricot japonais à la plancha avec shishimi..... 

7. WAKAME KIURISU

Algues et concombres assaisonnés 

8. KIMCHI

Salade de chou chinois épicé.....  

9. HARUMAKI TATAMI

Rouleau tatami (mangue avec seiche et crevette) (2).....   

10. HARUMAKI NIPON



Rouleau japonais au porc et aux légumes avec des nouilles de riz (2).....

11. HARUMAKI YASA



Rouleau japonais aux légumes (2).....

12. PAN NIPON



Pain avec ciboulette.....

13. TAKOYAKI



Boules de poulpe frit (4).....

14. GYOZA



Empanadilla a la plancha de carne de pollo y verduras (4)

14A. GYOZA YASA



Empanadilla a la plancha de carne de pollo y verduras (4)

15. XA KAO



Pasta rellena de gambas con bambú.....

16. SHAO MAI



Pasta rellena de carne de cerdo y verduras (4).....

16A. SHAO MAI zuwaigani



Pasta rellena de carne de cangrejo y langostino (4).....

16B. SHAO KAMO



Pasta rellena de carne de pato boletus y foie (4).....

17. SHAO MAI TATAMI



Pasta rellena de vieiras gambas bambú seta zanahoria.....

18. YAKI TORI



Brocheta de pollo (2)

19. YAKI EBI



Brocheta de langostinos (2)

20. YAKI HOTATE



Brocheta de vieiras (2).....

21. YAKI SAKE



Brocheta de salmón(2).....

22. NASU MISO



Berenjenas fritas con salsa MISO pasta de soja dulce shichimi.....

23. TEMPURA



Verduras y langostinos rebozadas.....

24. EBI TEMPURA



Langostinos rebozadas.....

SUSHI

25. SUSHI NO MORIAWASE



Niguiris variados(8) sashimi variados (24) maki (6) gunkans(2).....

26. TOKUJ YOUSUSHI



Niguiris variados(10) maki (6) gunkans(2)

27. SASHIMI NO FUNAMORI



Sashimi mixto (28).....

28. MATSU SUSHI



Siete Niguiris variados y maki (6).....

29. SUSHI SPICY



Niguiris variados con queso flameado topping sésamo y cebollino (7).....

30. CHIRASHI SUSHI TATAMI



Tarta Atún y salmón con huevas de salmón y tobiko sobre arroz con trufa molida.....

31. MAGURO TARTA



Atún tarta con aguacate cebolla roja tobiko salsa sarami y mayonesa japonesa sobre arroz con trufa rallado.....

32. MAGURO TATAKI



Atún marcado con cesamos y salsa soja con jengibre

33. MAGURO TIRADITOS



Atún con jugo de tomate y panko con salsa kimuchi

34. SAKE TARTA



Salmón tarta con aguacate mango tobiko salsa sarami y mayonesa japonesa sobre arroz con trufa rallado.....

35. SAKE TATAKI



Salmón marcado con tobiko cesamos y salsa soja ponzu.....

36. CEVICHE



Ceviche (Pez mantequilla) lima y mandarina leche sal pimienta blanco aguacate cesamos kimuchi.....

37. SUSHI nigiri(2)  

371. Atún

372. Salmón

373. **Toro** ventresca de atun flameado con foie gras

374. Picaña de Wagyu

375. **LOMO** de Wagyu **A5 KAGOSHIMA**

376. Dorada

377. Lupina

378. Vieiras 

379. Langostino 

370. Pez mantequilla con trufa

369. Anguila flabelado 

368. Hamachi (Pez limón)

GUNKANS

367. Hueva de salmón

365. Hueva de pez volador

381. SHASIMI (8)  

381. Atún

382. Salmón

383. Toro ventresca de atun

384. Dorada

385. Lupina

386. Vieiras 

387. Pez mantequilla

388. Hamachi (Pez limón).

MAKI (8)

39. MAGURO URAMAKI FLAMEADO



ATÚN Rollo de espárrago aguacate y txaka envuelto con atún flameado topping
sésamo (rabo y jengibre) rallados cebollino y sal marina.....

39A. TORO URAMAKI FLAMEADO



ventresca ATÚN Rollo de espárrago aguacate y txaka envuelto con ventresca
atún flameado con foie gras sal marina y jugo de mango.....

40. SAKE URAMAKI FLAMEADO



Rollo de espárrago aguacate y txaka envuelto con **salmón** flameado topping
queso Philadelphia huevo de pez volador sésamo

41. UNAGI URAMAKI



Rollo de espárrago aguacate y txaka envuelto con **Anguilla** asado topping sésamo y cebollino.....

42. SAKE URAMAKI



Rollo de salmón aguacate y txaka envuelto con salmón topping queso Philadelphia tobiko sésamo.....

43. MAKI TATAMI



Rollo de langostino tempura cebolla fritas y txaka envuelto con aguacate topping queso Philadelphia y sésamo

44. TEKKA MAKI (12)



Rollo de arroz relleno de atún (6) y salmón(6)

45. OISHI SUSHI



Caja de Sushi de salmón o atún topping huevos de pes volador y sésamo.....

46. HARAMAKI



Rollo de aguacate pepino txaka langostino envuelto con queso Philadelphia topping tobiko y sésamo.....

47. CALIFORNIA MAKI



Rollo de aguacate pepino txaka y langostino envuelto con queso Philadelphia cebolla fritas y sésamo.....

49. TEMPURA URAMAKI



Rollo de aguacate pepino txaka langostino y queso Philadelphia en tempura topping mayonesa y sésamo.....

50. TEMPURA FUTO MAKI



Rollo de aguacate pepino txaka langostino cebolla fritas salmón y queso Philadelphia en tempura topping mayonesa japonesa y sésamo

51. WAGYU PICAÑA URAMAKI



Rollo de espárrago aguacate y txaka envuelto con WAGYU PICAÑA flameado topping sésamo y sal marina.....

PLATOS CALIENTES

54. YAKIMESHI



Arroz con langostinos, carne y verduras al vapor con hoja de **loto**.....

55. EBI CHA HAN



Arroz frito con gambas y piña.....

56. YASAI CHA HAN



Arroz frito con verduras

57. OYAKO UDON



Pollo fritos con huevos y salsa japonesa sobre arroz blanco

58. GYUU DON



Entrecot con huevos y salsa japonesa sobre arroz blanco

59. GOHON



Arroz blanco.....

60. HARUSAME



Fideo de patata y maiz con langostinos, vieira y verduras al vapor.....

61. EBI YAKI UDON



Fideos udon con langostinos a la plancha.....

62. YASAI YAKISOBA



Fideos salteados con verduras

63. TORI NIPON



Pollo al curry verde con piña berenjena leche de coco y lima.....

64. TORI GOMAAGE



Pollo frito con sésamo y pan rallado con salsa mayonesa japonesa.....

65. TORI TEPPAN YAKI



Pollo a la plancha con salsa teriyaki

66. KAMO NIMONO



Pato a la plancha con salsa japonesa jengibre ajo lima pie de naranja...

67. KAMO NIPON



Pato asado con salsa ciruela japonés.....

68. KAMO TATAMI



Pato tatami (tres platos diferentes para dos personas).....

69. GYUU NIKU



Rollo de entrecot relleno brotes de soja puerros y esparrago.....

70. GYUU TEPPAN YAKI



Solomillo a la plancha con brócoli y salsa TERIYAKI.....

71. GYUU TATAKI



Solomillo marcado con pimienta negra salsa yakiniku ponzu y ajo.....

73. EBI MISO



Langostinos a la plancha con salsa de miso

76. OMIGA



Molido de gambas, pollo, piñones y fideos fritos con hoja de endivia.....

78. HOTATE EBI



Vieiras y gambas salteadas con brócoli.....

POSTRES

MOCHI VARIADOS



Pasta de arroz rellenos crema de sésamo y judías

MOCHI DE QUESO



Pasta de arroz rellenos tarta de queso con fresas

MOCHI DE MANGO



Pasta de arroz rellenos tarta de queso con fresas

MOCHI DE COCO



Pasta de arroz con coco rallado, cacahuete y rellenos de sésamos

MOUSSE DE CHOCOLATE



ROLLITOS DE CHOCOLATE FRITO



TARTA DE QUESO CON HELADOS



HELADO A LA PLANCHA



Helados de vainilla o chocolate

HELADO EN TEMPURA



Helados de vainilla o chocolate

FONDANT CHOCOLATE CON HELADOS



HELADO DE TÉ VERDE



SORBETE AL CAVA



Limón o mango

CREMA CATALANA



COCO HELADO



LIMÓN HELADO



