

ENTRANTES

- Sopa Miso | con setas shiitake, alga wakame y un toque de hierba limón 6,50
- Xilkano Hanami | caldo con pescado, cebolla roja y cilantro, con un toque citrico y picante 12,00
- Edamames | vainas de soja tiernas - Al vapor con sal Maldon 7,00 - Al ajillo con un toque de shichimi togarashi 8,80
- Langostinos al Coco | 6 langostinos rebozados en panko y coco, con salsa de Chile cremosa 13,60
- Takoyakis | 6 buñuelos de pulpo con salsa tonkatsu, mayo japonesa y furikake noritamago 13,80
- Rollitos de Primavera | 6 uds., rellenos de vegetales, con salsa de Chile dulce 9,50
- Gyozas | 6 empanadillas japonesas rellenas de: - Vegetales fritas con shichimi togarashi 12,50 - Langostinos al vapor con toque crujiente 14,80 - Pato fritas con shichimi togarashi 14,50 - Pollo rebozadas en panko, aderezadas con salsa tonkatsu, spicy mayo y un toque de lima, cubiertas de katsuobushi 15,50
- Tempura Moriwase | langostinos y surtido de vegetales en tempura con salsa Tentsuyu 19,00
- Ensalada de Algas | variedad de algas, brotes de lechuga, pepino, tomates cherry, cebolla roja, aderezo casero y sésamo 15,50

ESPECIALIDADES FRIAS

- Tiradito de Lubina | lubina en salsa de aji amarillo, cebollita china, cilantro y lima 18,80
- Ají Amarillo de Atún | atún sobre salsa de aji amarillo citrica, cebollita china y cilantro 20,50
- Sashimi de Salmón | salmón aliñado y sellado con aceite caliente, sobre salsa ponzu 19,50
- Tartar de Salmón | con aguacate, cebollita china, salsa kimchi y sésamo 19,50
- Tartar de Atún y Trufa | atún, cebollita china y yema de huevo en tempura 23,50
- Tataki Atún | atún sellado con sésamo, con aderezo de soja y sésamo 23,00
- Ceviche Hanami | 200g variedad de pescados y mariscos, aguacate, cebolla roja, cilantro y Chile rojo 23,50

NIGIRIS | 2 unidades

- Salmón | flambeado* opcional 8,50
- Atún | flambeado* opcional 9,50
- Medamayaki | atún (flambeado opcional), huevo de codorniz frito y salsa de trufa 10,80
- Aburi Hotate | vieira flambeada* con cebollino 10,70

SUSHI ROLLS | 8 bocados

- Spicy Tuna Crunch | atún aliñado con salsa picante, cebollita china, aguacate, cubierto de sésamo, tapping de atún picante y crujiente de tempura 19,90
- Volcano | salmón, aguacate y pepino, cubierto de sésamo y topping volcano (langostinos, vieira kanikama, masago y salsa picante) flambeado 19,90
- Sake Uramaki | salmón, queso crema y aguacate, cubierto de sésamo 16,80
- Ebi Tem | langostinos en tempura, masago, cubierto de aguacate flambeado y salsa anguila 19,90
- Osaka | langostinos en tempura, aguacate, cubierto de lubina, salsa de aji amarillo y boniato crujiente 19,90
- Hotate | langostinos en panko, aguacate, cubierto de masago, vieira flambeada, alioli y parmesano 19,90
- Wagyu | setas shiitakes y espárragos saltados, cubierto de wagyu, foie gras flambeado y cebollino 22,90

TEMPURA / PANKO ROLLS

- Hanami | langostinos, queso crema, aguacate, cebollita china, cubierto de salmón, en panko 20,50
- Korean Spicy Tuna | atún marinado en salsa kimchi, queso crema y cebollita china, en tempura 19,90
- Murakami | salmón, kanikama, queso crema, en tempura 19,50
- Mitori | pollo teriyaki, aguacate, queso crema, en panko 18,90

En caso de alergia o intolerancia, informe a nuestro personal. Precios expresados en Euros (€) - I.V.A. incluido

PAN BAO XL

- Vegetal | vegetales rebozados en panko, brotes de lechuga, cebolla roja encurtida y mayonesa 8,50
- Langostinos | langostinos rebosados en panko, brotes de lechuga, spicy mayo y sésamo 9,90
- Tori Katsu | pollo rebozado en panko, brotes de lechuga, salsa tonkatsu y spicy mayo 9,50
- Atún | atún saltado, aguacate, cebolla roja, cilantro, limamayonesa y salsa ajo amarillo 9,80
- Jalisco | carrillera de ternera macerada en salsa chipotle y asada a baja Tª, aguacate, repollo, cebolla roja y cilantro, con salsa para untar. 10,80

ESPECIALIDADES CALIENTES

- Chaufa Peruano | arroz frito con solomillo, huevo, verduras saltadas, cilantro y Chile rojo 19,90
- Chahan | arroz frito japonés saltado con pollo, langostinos, setas shiitake, vegetales y huevo 18,90
- Yakisoba | fideos saltados con vegetales, setas shiitake, langostinos y katsuobushi 18,90
- Tori Katsu | pollo rebozado en panko con arroz al vapor, salsa tonkatsu y sésamo 15,50
- Gohan | arroz al vapor 4,50

CURRY Y RAMEN

- Curry Verde Tailandés | langostinos, berenjena y pak choi en caldo cremoso, acompañado de arroz al vapor 18,90
- Katsu Ramen | con pollo rebozado en panko, vegetales y huevo 18,90
- Ramen Thai | con curry rojo, leche de coco, pollo, berenjena, maiz y huevo 18,90
- Jalisco Ramen | carrillera de ternera macerada en salsa chipotle y asada a baja Tª, con verduras saltadas y guarnición de cebolla roja, repollo, aguacate, cilantro y huevo 22,90



TERNERA DE WAGYU

- Solomillo Wagyu | filete de 275g con espárragos asados y bastones de boniato 49,00
- Asado de Tira de Wagyu | hecho a baja Tª por 9 horas, terminado a la parrilla, con tomates cherry asados y arroz al vapor. 42,00
- Teriyaki de Wagyu | filete de 300g aprox., sobre crujiente de espinaca y cremoso de boniato 38,00
- Tataki Wagyu | macerado y sellado a plancha, con daikon y salsa ponzu 25,00

POSTRES

- Daifuku Mochis | 3 unidades 9,00
- ◆ Chocolate Granache ◆ Té Verde
- ◆ Tarta de Queso
- Helados Artesanales 7,90
- ◆ Té Verde ◆ Jengibre ◆ Vainilla
- ◆ Pistacho ◆ Cioccolatissimo 70%
- Pueden contener trazas de frutos de cascara, cacahuets, soja, gluten y sésamo
- Sabores Veganos: ◆ Limone Sicilia ◆ Fresa 70% ◆ Mango
- Espuma de Queso | casero, base de galleta, mouse de queso y confitura de frutos rojos 7,90
- Brownie de Chocolate | casero, con nueces y helado de vainilla o pistacho 8,90
- Coulant de Chocolate | casero, con helado de vainilla o pistacho (requiere 10 minutos) 8,90
- Sorbete al Cava | con sorbete natural, sabor a elegir: 9,90
- ◆ limón ◆ fresa ◆ mango

BLANCOS

VIÑA ESMERALDA Moscatel, Gewürztraminer D.O. Penedès	21,00
OVEJA BLANCA Dry Moscatel D.O. Monterrei	20,50
TERRA DO LOBO Godello D.O. Monterrei	21,00
RAMÓN BILBAO 100% Verdejo D.O. Rueda	19,00
SANTA DIGNA Chardonnay Valle Central, Chile	23,00
SANTA DIGNA Sauvignon Blanc Valle Central, Chile	22,00
TXOMÍN ETXANÍZ Txakolí D.O. Getariako Txakolina	23,00
GORKA IZAGUIRRE Txakolí D.O. Bizkaiko Txakolina	24,00
TERRAS GAUDA Albariño D.O. Rías Baixas	27,00
MAR DE FRADES Albariño D.O. Rías Baixas	29,00

ROSADOS

RAMÓN BILBAO Garnacha y Viura D.O. La Rioja	18,00
SANTA DIGNA Rosé Valle Central, Chile	20,00

TINTOS

RAMÓN BILBAO Tempranillo Crianza D.O.C. Rioja	20,00
AZPILICUETA Tempranillo Crianza D.O.C. Rioja	21,00
SANTA DIGNA Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile	25,00
PORTIA Roble Tempranillo D.O.C. Ribera de Duero	21,00
PORTIA Tempranillo Crianza D.O.C. Ribera de Duero	26,00
RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA 100% Tempranillo D.O.C. Rioja	30,00

ESPUMOSOS

BORGOFULVIA Moscatel Espumante Emilia Romagna, Italia	18,00
GUILLAUME DE VERGY Blanc de Blanc Borgoña, Francia	20,00
SANTA DIGNA Estelado Rosé Brut Secano Interior, Chile	33,00
MAR DE FRADES Brut Nature D.O. Rías Baixas	35,00

APERITIVOS GOURMET LOLEA

# 1 Sangria Frizzante elaborada con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, cítricos y canela	18,00
# 3 BRUT Blanco frizzante infundido con flor de sauco y manzanas silvestres	19,00
# 5 ROSÉ Frizzante elaborado con Garnacha y Tempranillo, infundido con flor de hibisco y jengibre	19,00

SAKE | 300 ml

KYOTO FUSHIMIZU JITATE 13.5%	16,50
KAZEYO MIZUYO HITOYO GINKO 12.3%	27,00
TAKARA MIO ESPUMOSO 5%	17,00

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI Rubia	4,75
KIRIN Rubia	4,75
COEDO BENIAKA Amber de boniato	5,50

CERVEZAS DE CANTABRIA

EL CAMINO MITICA American Pale Ale 440 ml - alc. 5,5%	5,20
EL CAMINO AMBER Ale Roja Irlandesa 440 ml - alc. ABV 4,9%	5,20
EL CAMINO WEIZEN Trigo Alemán 440 ml - alc. 5,9%	5,20
EL CAMINO AVIATOR IPA MEDALLA DE ORO IPA Inglesa 440 ml - alc. 5,9%	5,70

REFRESCOS

REFRESCOS	2,75
AGUA MINERAL 50cl	2,75
ZUMOS melocotón, piña	2,60
MOSTO	2,00



www.hanamicastro.com
676 594 090 | 942 141 554

Precios expresados en Euros (€) - I.V.A. incluido