

## 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 cítrico y picante 11,00
- Edamames** | vainas de soja tiernas  
- Al vapor con sal Maldon 7,00  
- Al ajillo con un toque de shichimi tōgarashi 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 12,50
- Rollitos de Primavera** | 6 uds., rellenos de vegetales, con salsa de chile dulce 9,00
- Tori Karaage** | bocaditos crujientes de pollo marinado, con salsa unagi, mayo picante y sésamo 12,00
- Gyozas** | 6 empanadillas japonesas rellenas de:  
- Vegetales fritas con shichimi tōgarashi 10,50  
- Langostinos al vapor con toque crujiente 12,80  
- Pato fritas con shichimi tōgarashi 13,50  
- Pollo rebozadas en panko, aderezadas con salsa tonkatsu, mayo picante y un toque de lima, cubiertas de katsuobushi 14,50
- Tempura Moriwase** | langostinos y surtido de vegetales en tempura con salsa Tentsuyu 19,00

## PAN BAO XL

- Vegetal** | vegetales rebozados en panko, brotes de lechuga, cebolla roja encurtida y mayonesa 8,50
- Langostinos** | langostinos rebozados en panko, brotes de lechuga, spicy mayo y sésamo 9,50
- Panceta** | asada a baja Tª, cebolla roja, brotes de lechuga, cilantro y salsa de aji 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. 10,50

## 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 marinado en salsa picante, cebolleta verde, aguacate, cubierto de sésamo, tartar de atún picante y crujiente de tempura 19,50
- Volcano** | salmón, aguacate y pepino, cubierto de sésamo y topping volcano (langostinos, vieiras y masago) flambeado 19,50
- Philadelphia** | langostinos cocidos, queso crema, cebolleta, aguacate, cubierto de salmón 19,20
- Cristal** | salmón, espárragos y aguacate, cubierto de sésamo y espinaca crujiente (opcional) 18,50
- Ebi Tem** | langostinos tempura, masago, cubierto de aguacate flambeado y salsa anguila 19,00
- Osaka** | langostinos en tempura, aguacate, cubierto de lubina, salsa de aji amarillo y boniato crujiente 19,20
- Hotate** | langostinos en panko, aguacate, cubierto de masago, vieira flambeada, alioli y parmesano 19,00
- Wagyu** | setas shiitakes y espárragos salteados, cubierto de wagyu, foie gras flambeado y cebollino 22,50

## TEMPURA / PANKO ROLLS

- Hanami** | langostinos, queso crema, aguacate y cebolleta, cubierto de salmón, rebozado en panko 20,00
- Korean Spicy Tuna** | atún marinado en salsa kimchi, queso crema y cebolleta, rebozado en tempura 19,50
- Murakami** | salmón, kanikama, queso crema, cebolleta, en tempura 19,20
- Mitori** | pollo teriyaki, aguacate, queso crema y cebolleta, en panko 18,50

## ESPECIALIDADES FRIAS

- Tiradito de Lubina** | lubina en salsa de aji amarillo, cebolleta, cilantro y lima 18,80
- Crudito de Dorada** | dorada, cebolla roja, cilantro y chile rojo en aderezo cítrico 18,80
- Crudito de Salmón** | salmón, cebolla roja, rabanitos, limón, sésamo, cilantro y toque de mayo cítrica 18,90
- Sashimi de Salmón** | cortes de salmón aliñados, sobre salsa ponzu y aceite de sésamo 19,50
- Tartar de Salmón** | con aguacate, cebolleta verde, salsa cítrica y sésamo 18,50
- Ceviche Hanami** | 200g variedad de pescados y mariscos, aguacate, cebolla, cilantro y chile rojo 22,50
- Ceviche Tropical** | 200g corvina, dorada o lubina, vegetales crudos, cilantro y chile rojo en salsa cítrica cremosa 21,50
- Tartar de Atún y Trufa** | atún, cebolleta verde y yema de huevo en tempura 22,50
- Tataki Atún** | atún sellado con sésamo, con aderezo de soja y sésamo 22,00
- Tataki Wagyu** | macerado y sellado a plancha, con daikon y salsa ponzu 25,00

## ENSALADAS

- Ensalada de Algas** | variedad de algas, brotes de lechuga, pepino, tomates cherry, cebolla roja, aderezo casero y sésamo 15,50
- Ensalada Thai de Calamares** | tomate, pepino, zanahoria, cebolla roja y cilantro con aderezo thai 17,50

## ESPECIALIDADES CALIENTES

- Pulpo Premium** (275g aprox.) | a la parrilla con cremoso de edamames 29,00
- Chahan** | arroz frito japonés salteado con pollo, langostinos, setas shiitake, vegetales y huevo 18,60
- Yakisoba** | fideos salteados con vegetales, setas shiitake, langostinos y katsuobushi 18,50
- Tori Katsu** | pollo rebozado en panko con arroz al vapor, salsa tonkatsu sésamo 14,50
- Gohan** | arroz al vapor 4,00

## 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** | 300g aprox., picanha a la parrilla sobre kale crujiente y cremoso de boniato 38,00

## CURRY Y RAMEN

- Curry Verde Tailandés** | langostinos, berenjena y pak choi en caldo cremoso, acompañado de arroz al vapor 18,90
- Shoyu Ramen** | con panceta asada a baja Tª, vegetales y huevo 18,90
- Ramen Thai** | con curry rojo, leche de coco, pollo, berenjena, maíz y huevo 16,90
- Jalisco Ramen** | carrillera de ternera macerada en salsa chipotle y asada a baja Tª, con verduras salteadas y guarnición de cebolla roja, repollo, aguacate y cilantro 20,90

## POSTRES

- Daifuku Mochis** | 3 unidades 7,90  
♦ Chocolate Granache ♦ Té Verde  
♦ Tarta de Queso
- Helados Artesanales** 7,80  
♦ Té Verde ♦ Jengibre ♦ Vainilla  
♦ Pistacho ♦ Cioccolatissimo 70%  
*Pueden contener trazas de frutos de cascara, cacahuetes, soja, gluten y sésamo*  
- **Sabores Veganos:** ♦ Limone Sicilia ♦ Fresa 70%
- 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 8,50
- Coulant de Chocolate** | casero, con helado de vainilla (requiere 10 minutos) 8,50
- Sorbete al Cava** | casero, con sorbete natural de limón o fresa y cava 8,90

En caso de alergia o intolerancia, informe a nuestro personal.

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

