

ENSALADAS Y ENTRANTES / SALADS AND STARTERS

Ensalada ebi goma wakame 🌱
Alga wakame, langostinos,
pepino y sésamo

**Ensalada de goma
wakame vegana** 🌱🌱🌱
Alga wakame, aguacate,
pepino y sésamo

Ensalada templada aisushi
Mezclum de ensaladas, alga wakame,
langostinos, champiñones, tomate
cherry y frutos secos aliñada con
vinagreta de la casa

Takoyaki
Bolas de pulpo fritas, con verduras,
salsa de yakisoba y mayo japo,
con topping de virutas de bonito seco

Harumaki vegetal 🌱🌱
Dos rollitos fritos de verduras al
estilo japonés acompañados de
salsa de chile dulce

Harumaki butaniku
Dos rollitos fritos con verduras y
cerdo rebozado al estilo japonés,
acompañados de salsa
chili dulce

Harumaki de salmón
Dos rollitos fritos con verduras y
salmón marinado, acompañados
de salsa dulce especial de la casa

**Edamame al wok 100 g
kimuchi** 🌱🌱🌱
Soja tierna en su vaina salteada al
wok con salsa picante kimuchi

**Edamame al wok 100 g
teriyaki** 🌱🌱🌱
Soja tierna en su vaina salteada al wok
con salsa teriyaki

Sopa miso 🌱🌱
Con tofu firme, alga wakame
y cebolleta

Ebi goma wakame salad 🌱 7,60 €
Wakame seaweed, shrimp,
cucumber and sesame seeds

**Vegan goma wakame
salad** 🌱🌱🌱 7,60 €
Wakame seaweed, avocado, cucumber
and sesame seeds

Warm aisushi salad 8,50 €
Salad mix, wakame seaweed,
shrimp, mushrooms, cherry
tomato and nuts dressed with
our house vinaigrette

Takoyaki 7,40 €
Fried octopus balls with vegetables,
yakisoba sauce and Japanese
mayonnaise, topped with dry tuna flakes

Vegetable harumaki 🌱🌱 7,20 €
Two Japanese-style fried vegetable
rolls, served with sweet chili sauce.

Butaniku Harumaki 7,20 €
Two fried rolls with vegetables and
battered pork, Japanese-style,
served with sweet chili sauce

Salmon harumaki 8,10 €
Two fried rolls with vegetables and
marinated salmon, served with
house special sweet sauce

**Edamame wok 100 g
kimuchi** 🌱🌱🌱 5,90 €
Soya bean pods served with a spicy
kimuchi sauce and black salt

**Edamame wok 100 g
teriyaki** 🌱🌱🌱 5,90 €
Tender soybeans in their pods stir-fried
in a wok with teriyaki sauce

Miso soup 🌱🌱 5,60 €
With firm tofu, wakame seaweed
and spring onions





————— **NO RETENGAS A QUIEN SE VA NI RECHACES A QUIEN LLEGA** —————

SASHIMI

Pescado crudo cortado en láminas / Raw fresh sliced fish

Atún rojo de almadraba 100 g 🌾	Almadraba red tuna 100 g 🌾	21,30 €
Salmón 100 g 🌾	Salmon 100 g 🌾	17,50 €
Hamachi (pez limón) 100 g 🌾	Hamachi (yellowtail) 100 g 🌾	17,50 €
Sashimis variados 150 g 🌾	Assorted Sashimi 150 g 🌾	24,00 €
Sashimis variados 300 g 🌾	Assorted Sashimi 300 g 🌾	44,60 €



TARTARES

Pescado crudo cortado a cuchillo con aguacate, base de alga wakame y salsa especial de casa
Knife-cut raw fish with avocado, on a bed of wakame seaweed and our special house sauce

Tartar de atún rojo de almadraba 150 g 🌾	Almadraba red tuna tartare 150 g 🌾	25,50 €
Tartar de salmón 150 g 🌾	Salmon tartare 150 g 🌾	21,60 €



————— **RAPIDO SIGNIFICA LENTO PERÒ SIN PAUSA** —————

SUSHI VARIADO/ASSORTED

Por cada 16 piezas hay 4 nigiris, 4 futomakis o uramakis y 8 hosomakis

Multiple of 16 pieces distributed as follows: 4 nigiris, 4 futomakis or uramakis and 8 hosomakis

Sushi variado 16 piezas 🌾	Assorted sushi 16 pieces 🌾	24,60 €
Sushi variado 32 piezas 🌾	Assorted sushi 32 pieces 🌾	43,90 €
Sushi variado 64 piezas 🌾	Assorted sushi 64 pieces 🌾	83,90 €
Sushi variado vegano/ vegetariano 16 piezas 🍃🌿🌾	Vegan/vegetarian assorted sushi 16 pieces 🍃🌿🌾	26,60 €
Sushi variado salmón 16 piezas con salmón 🌾	Salmon assorted sushi 16 salmon pieces 🌾	28,50 €



SUSHI Y SASHIMIS VARIADOS/ASSORTED

Variado 8 + 100 g 🌾 8 piezas de sushi y 100 g de sashimis variados	Assorted 8 + 100 g 🌾 8 sushi pieces and 100 g assorted sashimi	28,50 €
Variado 16 + 200 g 🌾 16 piezas de sushi y 200 g de sashimis variados	Assorted 16 + 200 g 🌾 16 sushi pieces and 200 g assorted sashimi	53,10 €
Salmón variado 8 + 100 g 🌾 8 piezas de sushi de salmón y 100 g de sashimi de salmón	Assorted salmon 8 + 100 g 🌾 8 salmon sushi pieces and 100 g salmon sashimi	30,90 €



**SI NO EXISTIERA LA GENTE COMUN
TAMPOCO EXISTIRIAN LAS PERSONAS EXTRAORDINARIAS**

NIGIRIS (2 PIEZAS/PIECES)

Bolas de arroz moldeadas a mano y cubiertas de pescado o cualquier otro ingrediente
Oval hand-shaped rice ball, topped with fish or other ingredients

Salmón 🌾	Salmon 🌾	5,40 €
Salmón flambeado con salsa teriyaki 🌾	Flambéed salmon with teriyaki sauce 🌾	5,90 €
Atún rojo de almadraba 🌾	Almadraba red tuna 🌾	6,50 €
Atún rojo de almadraba flambeado con salsa picante kimuchi	Flambéed red almadraba tuna with spicy kimuchi sauce	6,90 €
Anguila caramelizada	Caramelised eel	5,70 €
Anguila caramelizada y foie	Caramelised eel with foie gras	6,30 €
Hamachi (pez limón) 🌾	Hamachi (yellowtail) 🌾	5,40 €
Hamachi flambeado con mayonesa y tobiko	Flambéed hamachi with mayonnaise and tobiko roe	5,90 €
Pez mantequilla 🌾	Butterfish 🌾	4,30 €
Pez mantequilla con salsa trufada	Butterfish with truffle sauce	4,60 €
Langostino 🌾	Shrimp 🌾	4,50 €
Aguacate 🍷🌿🌾	Avocado 🍷🌿🌾	5,10 €
Solomillo de ternera 🌾	Beef tenderloin 🌾	5,70 €
Solomillo de ternera con foie 🌾	Flambéed beef tenderloin with foie gras 🌾	6,20 €
Nigiris variados - 10 unidades 🌾	Assorted nigiries - 10 pieces 🌾	24,90 €





**LA VICTORIA PERTENECE A AQUEL QUE ESPERA
MEDIA HORA MAS QUE SU OPONENTE**

ONIGIRIS

Bola de arroz rellena de otros ingredientes y envuelta en una tira de alga nori
Sushi rice wrapped in nori seaweed topped with one or more ingredients

Salmón 🌿	Salmon 🌿	3,50 €
Gambas y mayo japo 🌿	Prawns and Japanese mayo 🌿	3,50 €
Katsuobushi (copos de bonito) y soja	Katsuobushi (skipjack tuna flakes) and soy	3,50 €

GUNKAN (2 PIEZAS/PIECES)

Nigiri en canasta de alga nori rellena con uno o varios ingredientes
Sushi rice wrapped in nori seaweed topped with one or more ingredients

Atún rojo de almadraba marinado picante 🌿	Marinated spicy almadraba red tuna 🌿	7,40 €
Salmón marinado picante 🌿	Marinated spicy salmon 🌿	5,90 €
Hamachi con mayonesa y huevas de tobiko	Hamachi (yellowtail) and tobiko roe with mayonnaise	7,40 €
Tobiko	Tobiko	7,40 €
Alga wakame	Wakame seaweed	6,30 €
Gunkan variados - 10 piezas	Assorted gunkan - 10 pieces	27,90 €





**SI QUIERES SUBIR Y NO TIENES CÓMO,
INVENTA UNA ESCALERA**

HOSOMAKIS

Rollo fino de arroz envuelto en alga nori con un solo ingrediente

Thin sushi rolls with one ingredient

Aguacate 8 uds 🥑🌱🌾	Avocado 8 pieces 🥑🌱🌾	6,30 €
Atún rojo de almadraba 8 uds 🐟	Red almadraba tuna 8 pieces 🐟	8,70 €
Pepino 8 uds 🥒🌱🌾	Cucumber 8 pieces 🥒🌱🌾	5,40 €
Salmón 8 uds 🐟	Salmon 8 pieces 🐟	7,50 €
Langostino 8 uds 🦐	Shrimp 8 pieces 🦐	6,80 €
Hosomakis variados 10 uds 🐟	Assorted hosomakis 10 pieces 🐟	10,20 €



FUTOMAKIS

Rollo grueso de arroz envuelto en alga nori con varios ingredientes (8 piezas)

Sushi rolls with several ingredients (8 pieces)

Salmón 🐟 Salmón, aguacate y queso	Salmon 🐟 Salmon, avocado and cheese	16,30 €
Maguro Atún rojo de almadraba, pepino, lechuga y salsa picante kimuchi	Maguro Red almadraba tuna, cucumber and lettuce in a spicy kimuchi sauce	19,60 €
Yasai 🥒🌱🌾 Pepino, lechuga, tomate cherry, zanahoria, cebolleta, aguacate y salsa teriyaki	Yasai 🥒🌱🌾 Cucumber, lettuce, cherry tomato, carrot, spring onion, avocado and teriyaki sauce	14,20 €
Ebi avocado 🦐 Langostino, aguacate, lechuga y mayonesa	Ebi avocado 🦐 Shrimp, avocado, lettuce and mayonnaise	16,30 €
Tempuriza tu futomaki por un suplemento de	Any futomaki deep-fried in tempura comes with an extra charge of	2,80 €



————— **HASTA EL VIAJE MAS LARGO COMIENZA CON UN SOLO PASO** —————

TEMAKIS

Cono de alga nori relleno de arroz y otros ingredientes

Nori cone filled with sushi rice and other ingredients

Salmón 🌾	Salmon 🌾	7,60 €
Salmón, aguacate, queso crema, salsa teriyaki y cebolla crujiente	Salmon, avocado, cream cheese, teriyaki sauce and crispy onion	
Langostino tempurizado	Shrimp tempura	8,60 €
Langostino tempurizado, aguacate, lechuga y mayo japo	Tempura shrimp, avocado, lettuce and japanese mayo	
Atún 🌾	Tuna 🌾	8,60 €
Atún rojo de almadraba , pepino, lechuga y salsa picante kimuchi	Red almadraba tuna, cucumber, lettuce and spicy kimuchi sauce	
Yasai 🌾	Yasai 🌾	7,60 €
Aguacate, pepino, tomate cherry, zanahoria, cebolleta y salsa teriyaki	Avocado, cucumber, cherry tomato, carrot, spring onion and teriyaki sauce	

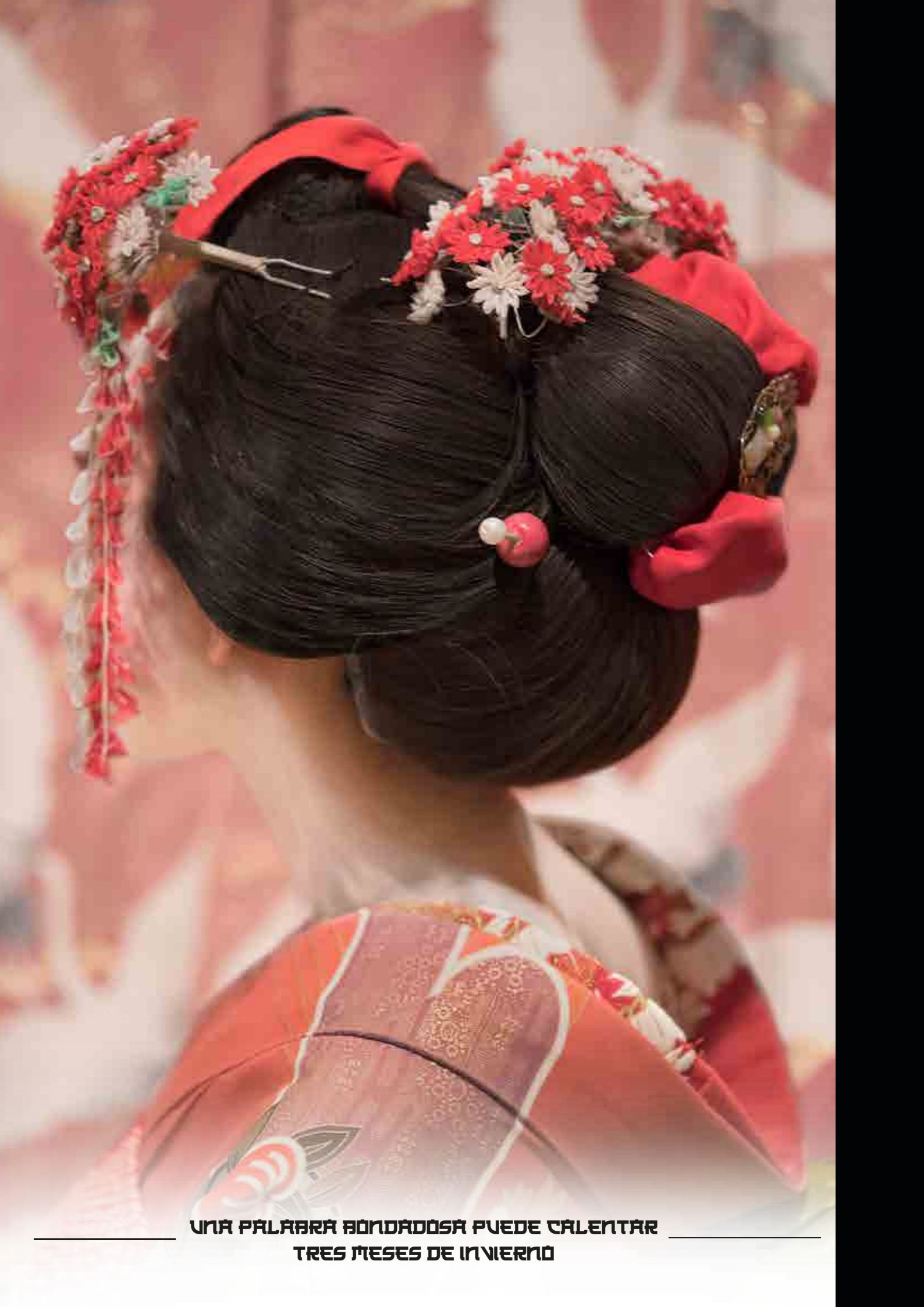
URAMAKIS

Rollo grueso con arroz en exterior y alga nori por dentro relleno de varios ingredientes

Inside out rolls with two or more ingredients

Salmón con crujiente de cebolla 🌾	Salmon with crunchy onion 🌾	18,00 €
Salmón, aguacate y queso crema coronado con sésamo y cebolla crujiente	Salmon, avocado and cream cheese with sesame and crunchy onion	
California roll	California roll	15,90 €
Surimi, aguacate, pepino y tobiko	Surimi, avocado, cucumber, and tobiko	
Pez mantequilla 🌾	Butterfish 🌾	15,90 €
Pez mantequilla, aguacate y shichimi coronado con queso crema y coulis de mango	Butterfish, avocado and shichimi, topped with cream cheese and mango coulis	
Pollo rebozado	Battered chicken	18,00 €
Pollo rebozado, aguacate, parmesano, tomate seco, pimiento rojo, cebolleta y furikake nori tamago con salsa teriyaki o spicy mayo	Battered chicken, avocado, parmesan, dried tomato, red pepper, spring onion and furikake nori tamago with teriyaki sauce or spicy mayo	
Reboza tu uramaki en panko por un suplemento de	Any uramaki panfried in panko comes with an extra charge of	2,80 €





**UNA PALABRA AMIGABLE PUEDE CALENTAR
TRES MESES DE INVIERNO**

URAMAKIS PREMIUM

Uramaki ebi unagi

Langostino en tempura, anguila y aguacate coronado con salmón flambéado y topping de salsa kabayaki y mayo japo

Ebi unagi uramaki

Tempura fried shrimp, caramelised eel, and avocado, topped with flambéed salmon, kabayaki sauce and Japanese mayonnaise

25,40 €

Uramaki atún picante

Atún rojo de almadraba, espárrago, cebolleta, cobertura de tobiko y topping de spicy mayo

Spicy tuna uramaki

Red almadraba tuna, asparagus, and spring onion, with tobiko roe and spicy mayo topping

25,40 €

Kabanoki de salmón

Aguacate y salmón con cobertura de salmón y salsa teriyaki, servido flambéado en papillote

Salmon Kabanoki

Avocado and salmon topped with salmon and teriyaki sauce, flambéed to serve

25,40 €

Uramaki aisushi arco iris 🌈

Pez mantequilla y aguacate coronado con atún rojo de almadraba, salmón, hamachi, langostino, aguacate y topping de mayo japo y tobiko

Aisushi rainbow uramaki 🌈

Butterfish and avocado inside; red almadraba tuna, salmon, hamachi, shrimp and avocado on the outside, topped with japo mayo and tobiko roe

25,40 €

Uramaki ebi avocado

Langostino en tempura, aguacate, lechuga, zanahoria y topping de aguacate, mayo japo y cebolleta

Ebi avocado uramaki

Shrimp in tempura, avocado, lettuce, carrot and avocado topping with avocado, japo mayo and spring onion

23,10 €

Uramaki salmón lover 🍷

Queso crema y arroz envuelto en salmón laminado con topping de cebolla caramelizada y crema de frambuesa

Salmon lover uramaki 🍷

Cream cheese and salmon-wrapped rice laminated with caramelized onion topping and raspberry mousse

25,40 €

Uramaki salmón y atún

Aguacate y salmón con cobertura de atún rojo de almadraba, aguacate laminado y furikake nori tamago

Salmon and tuna uramaki

Avocado and salmon covered with laminated red almadraba tuna, avocado and furikake nori tamago

25,40 €

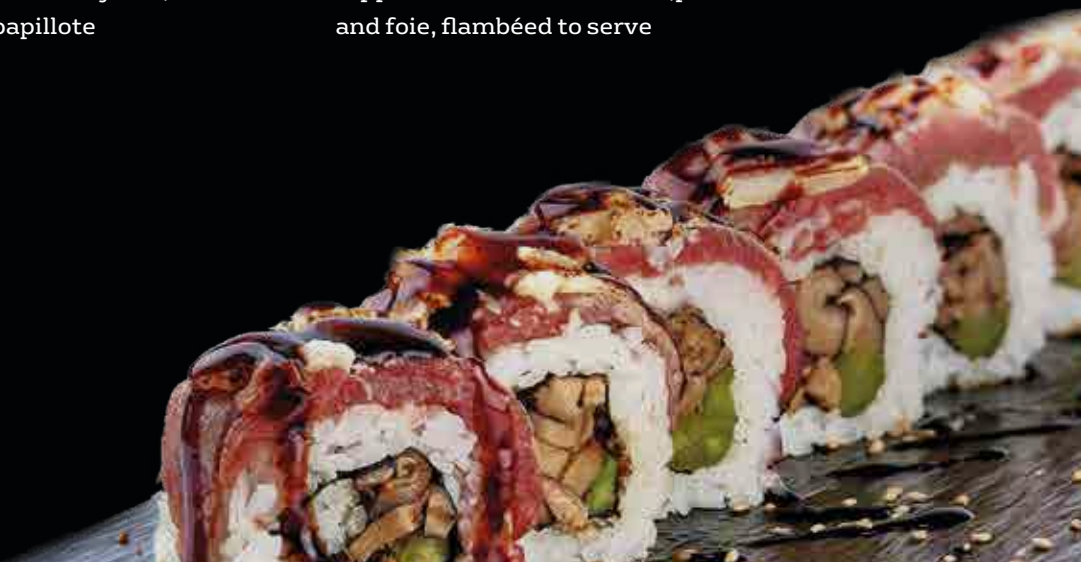
Kabanoki de ternera

Espárrago, shiitake, rúcula con cobertura de ternera, parmesano y foie, servido flambéado en papillote

Beef Kabanoki

Asparagus, shiitake and rocket lettuce topped with beef tenderloin, parmesan and foie, flambéed to serve

25,40 €





LOS RÍOS PROFUNDOS FLUYEN LENTAMENTE

ARROCES CALIENTES/HOT RICES

Arroz cocido al estilo japonés o salteado con varios ingredientes
Japanese-style cooked or stir-fried rice with various ingredients

Ebi yakimeshi  Arroz salteado con langostinos, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	Ebi yakimeshi  Rice sautéed with shrimp, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	11,70 €
Tori yakimeshi  Arroz salteado con pollo, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	Tori yakimeshi  Rice sautéed with chicken, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	10,90 €
Salmón yakimeshi  Arroz salteado con salmón, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	Salmon yakimeshi  Rice sautéed with salmon, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	13,10 €
Yasai yakimeshi   Arroz salteado con verduras, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	Yasai yakimeshi   Rice sautéed with vegetables, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	10,90 €
Gohan    Arroz hervido caliente con sésamo	Gohan    Boiled rice with sesame seeds	5,40 €
Su meshi    Arroz blanco hervido aliñado con vinagre de sushi y topping de sésamo	Su meshi    Boiled white rice seasoned with sushi vinegar and sesame topping	5,40 €
Oyakodon  Bol de arroz con pollo, huevo, cebolleta y salsa oyakodon	Oyakodon  Rice with chicken, egg, spring onion and oyakodon sauce	12,70 €
Kare raisu Bol de arroz con verduras y curry japonés un poco picante. Se puede pedir con pollo, ternera o marisco	Kare raisu Rice bowl with vegetables slightly spicy japo curry. It can be served with chicken, beef or seafood	13,60 €
Korokke katsu kare   Bol de arroz con curry japonés un poco picante con croquetas de calabaza y verduras	Korokke katsu kare   Rice with mildly spicy Japanese curry, served with crunchy pumpkin croquettes	13,60 €
Teriyaki don de pollo, ternera, o pato con verduras salteadas  Bol de arroz blanco con pollo, ternera, o pato con verduras salteadas y salsa teriyaki, topping de cebolleta y sésamo	Chicken, beef or duck teriyaki don  Rice with chicken, beef, or duck with sautéed vegetables in teriyaki sauce, with spring onion and sesame seeds topping	14,80 €



LA FELICIDAD VIENE A LA CASA DONDE SE RIE

PAN BAO (2 PIEZAS) GWA BAO (2 PIECES)

Panecillos esponjosos cocinados al vapor
Steamed bao bun with various fillings

Ahiru Pato, salsa hoisin, pepino, cilantro y frutos secos	Ahiru Duck, hoisin sauce and cucumber, coriander and mix nut salad	11,50 €
Chasu Panceta de cerdo marinada en salsa cha-su, rúcula y pepinillos	Chasu Marinated pork belly in cha-su sauce, rocket lettuce and pickles	11,50 €
Gyuniko Carne de ternera cocinada en su jugo con rúcula y zanahoria	Gyuniko Pulled beef with rocket lettuce and carrot	10,10 €
Salmón Salmón, japo mayo, salsa picante y cebolleta	Salmon Salmon, japo mayo, spicy sauce and spring onion	10,10 €
Karaage Pollo rebozado al estilo japonés con salsa teriyaki	Karaage Japanese-style breaded chicken with teriyaki sauce	10,10 €



GYOZAS

Empanadillas rellenas hervidas al vapor y marcadas a la plancha (se pueden pedir fritas)
Steamed and grilled dumplings with various fillings (they can be ordered fried)

Cerdo y verdura 6 uds	Pork and vegetables 6 pieces	8,90 €
Verduras 6 uds 🍴	Vegetables 6 pieces 🍴	8,90 €
Langostino y verdura 6 uds	Shrimp and vegetables 6 pieces	9,60 €
Ternera y verduras 6 uds	Beef and vegetables 6 pieces	9,60 €
Pollo y verdura 6 uds	Chicken and vegetables 6 pieces	8,90 €
Pato y verdura 6 uds	Duck and vegetables 6 pieces	8,90 €
Gyozas variadas 10 uds	Assorted gyoza 10 pieces	14,70 €



藤司会

藤司会
イ・リステム株式会社
八重

年十一月吉日建之

NO SON LAS FLORES MAS BONITAS
LAS QUE DAN LOS MEJORES FRUTOS



RAMEN

Caldo tradicional japonés con condimentos, fideos y toppings
Traditional Japanese broth with seasonings, noodles and toppings

Chasu ramen

Panceta de cerdo, huevo, espinacas, fideos, alga wakame deshidratada, narutomaki y cebolleta

Chasu ramen

Pork belly, egg, spinach, noodles, dehydrated wakame seaweed, narutomaki and spring onion

16,50 €

Gyuniko ramen

Ternera, huevo, espinacas, fideos, alga wakame deshidratada, narutomaki y cebolleta

Gyuniko ramen

Beef, egg, spinach, ramen noodles, dry wakame seaweed, narutomaki, and spring onion

16,50 €

Yasai ramen 🍴🌱

Tofu marinado, bambú, espinacas, fideos, alga wakame deshidratada y cebolleta

Yasai ramen 🍴🌱

Marinated tofu, bamboo, spinach, noodles, dried wakame seaweed and spring onion

16,50 €

Kaisen ramen

Marisco, huevo, espinacas, fideos, alga wakame deshidratada, narutomaki y cebolleta

Kaisen ramen

Seafood, egg, spinach, noodles, dehydrated wakame seaweed, narutomaki and spring onion

16,50 €

Tori ramen

Pollo rebozado al estilo japonés, huevo, espinacas, fideos, alga wakame deshidratada, narutomaki y cebolleta

Tori ramen

Japanese-style fried chicken, egg, spinach, ramen noodles, dry wakame seaweed, narutomaki, and spring onion

16,50 €

Puedes pedir tu ramen con salsa picante sriracha con mix de shichimi togarashi

You can request your ramen with sriracha spicy sauce with shichimi togarashi mix





SI LO PIENSAS, DECÍDELO. SI LO DECIDES, NO LO PIENSES



YAKIUDONES/YAKISOBAS

Fideos gruesos/finos hechos de harina de trigo
Thick/Thin wheat noodles

Verduras 🍴	Vegetables 🍴	11,00 €
Pollo y verduras	Chicken and vegetables	13,30 €
Langostinos y verduras	Shrimp and vegetables	12,00 €
Pato y verduras	Duck and vegetables	13,30 €
Ternera y verduras	Beef and vegetables	13,30 €
Marisco y verduras	Seafood and vegetables	13,30 €
Cerdo y verduras	Pork and vegetables	13,30 €

TEMPURAS

Ingredientes fritos en tempura
Lightly battered and deep-fried

Verduras variadas (8 piezas) 🍴	Assorted vegetables (8 pieces) 🍴	11,70 €
Langostinos (8 piezas)	Shrimp (8 pieces)	12,70 €





CAERSE SIETE VECES Y LEVANTARSE OCHO

PROPUESTAS AISUSHI

AISUSHI PROPOSALS

Tataki de atún 100 g 🌾

Lomo de atún rojo de almadraba marinado en salsa cítrica especial de la casa marcado ligeramente a la plancha, servido sobre una base de arroz

Tuna tataki 100 g 🌾

Red almadraba tuna loin, marinated in house special citric sauce, slightly seared and served with rice

22,60 €

Tataki de ternera 100 g 🌾

Solomillo de ternera marinado en salsa cítrica especial de la casa marcado ligeramente a la plancha, servido sobre una base de arroz

Beef tataki 100 g 🌾

Beef tenderloin, marinated and slightly seared, served with rice in a soy and house citrus sauce

22,60 €

Pollo karaage 200 g

Dados de pollo marinados al estilo japonés, acompañados de ensalada de la casa, verduras y arroz blanco

Chicken karaage 200 g

Japanese-style marinated chicken, served with house salad, vegetables and white rice

20,70 €

Pato crujiente 200 g

Pato crujiente con salsa de chile dulce con dados de mango, chips de verduras acompañado de verduras y arroz blanco

Crunchy duck 200 g

Crunchy duck with sweet chili sauce, mango cubes, vegetable chips, served with vegetables and white rice

26,50 €

Salmón teriyaki 100 g 🌾

Salmón cocinado en nuestra salsa teriyaki, acompañado de verduras y arroz

Teriyaki salmon 100 g 🌾

Grilled salmon with teriyaki sauce, served with rice and vegetables

20,60 €





RAPIDO SIGNIFICA LENTO PERO SIN PAUSA

PROPUESTAS AIPOKE/AIPOKE PROPOSALS

Green

Tofu, tofu marinado, chia, edamame, pepino, aguacate y zanahoria con salsa sweet chilli mango

Pink

Langostinos, aguacate, piña, col morada y edamame con salsa mayo lima

Orange

Salmón, aguacate, wakame, sour cream, sésamo y mango con salsa ponzu

Red

Atún, jalapeño, pepino agridulce, brotes de soja, maíz, y cebolla crujiente con salsa spicy mayo

Grey

Hamachi (pez limón), brotes de soja, aguacate, cilantro, almendra picada y tobiko con salsa mayo lima

Brown

Pollo rebozado, aguacate, tomate cherry, pimienta roja, mango, rabanillos agridulces, cebolla morada encurtida, cebolla crujiente y salsas spicy mayo y teriyaki

Green

Tofu, marinated tofu, chia, edamame, cucumber, avocado and carrot with sweet chilli mango sauce

Pink

Shrimp, avocado, pineapple, purple cabbage and edamame with lime mayo sauce

Orange

Salmon, avocado, wakame, sour cream, sesame and mango with ponzu sauce

Red

Tuna, jalapeño, sweet and sour cucumber, bean sprouts, corn, and crispy onion with spicy mayo sauce

Grey

Hamachi, bean sprouts, avocado, cilantro, chopped almond and tobiko with lime mayo sauce

Brown

Battered chicken, avocado, cherry tomato, red pepper, mango, sweet and sour radishes, pickled red onion, crispy onion and spicy mayo and teriyaki sauces

12,50 €

12,50 €

15,80 €

15,80 €

15,80 €

12,50 €



MONTA TU PROPIO POKE

Elige tu base, proteína, salsa y toppings por 12,50€

1 ELIGE TU BASE

Arroz de sushi
Arroz blanco cocido

2 ELIGE TU PROTEÍNA

Atún +1,10 €
Salmón +1,10 €
Hamachi (pez limón) +1,10 €
Pez mantequilla
Langostinos
Tofu
Tofu marinado
Pollo salteado
Pollo rebozado frito

3 ELIGE LA SALSA

Salsa de soja
Salsa de soja sin gluten
Sésamo: Salsa de sésamo
Spicy mayo: Mayonesa japonesa especiada con siracha y sweet chili
Teriyaki: Salsa de soja, mirin, sake, jengibre y azúcar
Sweet chili mango: Salsa sweet chili con coulis de mango, pimiento y cebolla
Japo mayo: Mayonesa japonesa
Mayo lima: Leche condensada, hoja de lima, zumo de lima y mayo japo
Ponzu: Salsa de soja con cítricos
Kimchi: Salsa picante de kimchi
Sin salsa

4 ELIGE HASTA 5 TOPPINGS

Puedes elegir topping adicionales por 1,10 €

Brotos de soja
Zanahoria
Zanahoria encurtida
Col encurtida
Seta shiitake marinada
Edamame
Piña
Mango
Maíz
Pepino
Pepino encurtido
Pepino agridulce
Jalapeños
Queso crema
Sour cream
Aguacate
Surimi
Alga wakame
Tobiko
Tomate cherry
Parmesano

5 ELIGE EL TOQUE FINAL

Puedes elegir adicionales por 0,60 €

Sésamo
Cebollino
Cebolla crujiente
Cilantro
Ito togarashi
Almendra picada
Jengibre encurtido
Sin toque final



MAKE YOUR OWN POKE

Choose your base, protein, sauce, and toppings for 12,50€

1 CHOOSE THE BASE

Sushi rice
Plain boiled white rice

2 CHOOSE YOUR PROTEIN

Tuna +1.10€
Salmon +1.10€
Hamachi (yellowtail) +1.10€
Butterfish
Prawns
Tofu
Marinated tofu
Sautéed chicken
Battered chicken

3 CHOOSE THE SAUCE

Soy sauce
Gluten-free soy sauce
Sesame: Sesame sauce
Spicy mayo: Japanese mayonnaise spiced with siracha and sweet chili
Teriyaki: Soy sauce, mirin, sake, ginger and sugar
Sweet chili mango: Sweet chili sauce with mango, pepper and onion coulis
Japo mayo: Japanese mayonnaise
Lime mayo: Condensed milk, lime leaf, lime juice and japanese mayonnaise
Ponzu: Soy sauce with citrus
Kimchi: Kimchi spicy sauce
No sauce

4 CHOOSE UP TO 5 TOPPINGS

You can choose additional toppings for 1,10€

Bean sprouts
Carrot
Pickled carrot
Pickled cabbage
Marinated shiitake mushroom
Edamame
Pineapple
Mango
Corn
Cucumber
Pickled cucumber
Sweet and sour cucumber
Jalapenos
Cream cheese
Sour cream
Avocado
Surimi
Wakame seaweed
Tobiko
Cherry tomato
Parmesan

5 CHOOSE THE FINAL TOUCH

You can choose additional ones for 0.60€

Sesame
Chive
Crispy onion
Cilantro
Itō togarashi
Chopped almond
Pickled ginger
No final touch



POSTRES/DESSERTS

Dorayaki de chocolate 🌾	Chocolate dorayaki 🌾	4,80 €
Dorayaki de anko	Anko dorayaki	4,80 €
Dorayaki de crema de té verde	Green tea cream dorayaki	4,80 €
Dorayaki de crema y fresa	Strawberry and cream dorayaki	4,80 €
Tarta de queso	Cheesecake	6,50 €
Tarta de chocolate	Chocolate cake	6,50 €
Tiramisú de té verde	Green tea tiramisu	6,50 €
Tarta Red Velvet	Red Velvet Cake	6,10 €
Brownie de chocolate	Chocolate brownie	5,50 €
Surtido de 3 mochis	Assorted mochi 3	8,30 €
Surtido de 7 mochis	Assorted mochi 7	18,60 €
Surtido de postres	Assorted dessert platter	20,50 €



- Los precios llevan IVA incluido
- Si eres vegetariano busca este símbolo 🌿
- Si eres vegano busca este símbolo 🌱
- Si eres intolerante al gluten busca este símbolo 🌾
- Producto elaborable sin gluten 🌾

Según la normativa vigente, encontrarás a tu disposición un listado con los alérgenos presentes en cada uno de nuestros platos

- All prices are VAT included
- Vegetarian option 🌿
- Vegan option 🌱
- Gluten-free option 🌾
- Gluten free upon request 🌾

According to current regulations, you will find at your disposal a list with allergens present in each of our dishes