

# ENSALADAS Y ENTRANTES / SALADS AND STARTERS

## Ensalada ebi goma wakame 🌱

Alga wakame, langostinos, pepino y sésamo

## Ebi goma wakame salad 🌱

Wakame seaweed, shrimp, cucumber and sesame seeds

7,60 €

## Ensalada de goma wakame vegana 🌱🌱🌱

Alga wakame, aguacate, pepino y sésamo

## Vegan goma wakame salad 🌱🌱🌱

Wakame seaweed, avocado, cucumber and sesame seeds

7,60 €

## Ensalada templada aisushi

Mezclum de ensaladas, alga wakame, langostinos, champiñones, tomate cherry y frutos secos con vinagreta

## Warm aisushi salad

Salad mix, wakame seaweed, prawns, mushrooms, cherry tomato and nuts with vinaigrette

8,50 €

## Takoyaki

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

## Takoyaki

Fried octopus balls with vegetables, yakisoba sauce and Japanese mayonnaise, topped with dry tuna flakes

7,40 €

## Harumaki vegetal 🌱🌱

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

## Vegetable harumaki 🌱🌱

Two Japanese-style fried rolls, served with sweet chilly sauce

7,20 €

## Harumaki butaniku

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

## Butaniku Harumaki

Two fried vegetable and pork rolls, served with sweet chilli sauce

7,20 €

## Harumaki de salmón

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

## Salmon harumaki

Two fried rolls with vegetables and marinated salmon, served with house special sweet sauce

8,10 €

## Edamame al wok 100 g kimuchi 🌱🌱🌱

Soja tierna en su vaina salteada al wok con salsa picante kimuchi

## Edamame wok 100 g kimuchi 🌱🌱🌱

Soya bean pods served with a spicy kimuchi sauce and black salt

5,90 €

## Edamame al wok 100 g teriyaki 🌱🌱🌱

Soja tierna en su vaina salteada al wok con salsa teriyaki

## Edamame wok 100 g teriyaki 🌱🌱🌱

Tender soybeans in their pods stir-fried in a wok with teriyaki sauce

5,90 €

## Sopa miso 🌱🌱

Con tofu firme, alga wakame deshidratada y cebolleta

## Miso soup 🌱🌱

With firm tofu, wakame seaweed and spring onions

5,60 €









— 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 	19,90 €
Salmón 100 g 	Salmon 100 g 	16,40 €
Hamachi (pez limón) 100 g 	Hamachi (yellowtail) 100 g 	16,40 €
Sashimis variados 150 g 	Assorted Sashimi 150 g 	22,40 €
Sahimis variados 300 g 	Assorted Sashimi 300 g 	41,70 €



# TARTARES

Pescado crudo cortado a cuchillo con sésamo, condimentos y soja  
Raw fresh fish, finely chopped with sesame seeds and seasonings in a soy sauce

Tartar de atún rojo de almadraba 150 g 	Almadraba red tuna tartare 150 g 	23,80 €
Tartar de salmón 150 g 	Salmon tartare 150 g 	20,20 €



---

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

---

# SUSHI VARIADO/ASSORTED

Por cada 8 piezas hay 2 nigiris, 2 futomakis o uramakis y 4 hosomakis

Multiple of 8 pieces distributed as follows: 2 nigiris, 2 futomakis or uramakis and 4 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 🍃🌿🌾

24,60 €

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 €



————— RÁPIDO SIGNIFICA LENTO PERÓ SIN PAUSA —————

# 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 €





---

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

---



# 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 onigiri 🌾	3,50 €
Gambas y mayo japo 🌾	Prawns and Japanese mayo 🌾	3,50 €
Katsuobushi (copos de bonito) y soja	Katsuobushi (tuna flakes) and soy	3,50€
Umeboshi (ciruela encurtida japonesa)	Umeboshi (Japanese pickled plum)	4,50€

## 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	5,90€

## NIGIRIS/GUNKAN VARIADOS/ASSORTED

10 piezas 🌾	10 pieces 🌾	24,80 €
-------------	-------------	---------





---

**LA VICTORIA PERTENECE A AQUEL QUE ESPERA  
MEDIA HORA MÁS QUE SU Oponente**

---

# 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)

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

Salmón, aguacate, queso crema, salsa teriyaki y cebolla crujiente

## Salmon

Salmon, avocado, cream cheese, teriyaki sauce and crispy onion

7,60 €

## Langostino tempurizado

Langostino tempurizado, aguacate, lechuga y mayo japo

## Shrimp tempura

Tempura shrimp, avocado, lettuce and japanese mayo

8,60 €

## Atún

Atún rojo de almadraba , pepino, lechuga y salsa picante kimuchi

## Tuna

Red almadraba tuna, cucumber, lettuce and spicy kimuchi sauce

8,60 €

## Yasai

Aguacate, pepino, tomate cherry, zanahoria, cebolleta y salsa teriyaki

## Yasai

Avocado, cucumber, cherry tomato, carrot, spring onion and teriyaki sauce

7,60 €

# 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

Salmón, aguacate y queso crema coronado con sésamo y cebolla crujiente

## Salmon with crunchy onion

Salmon, avocado and cream cheese with sesame and crunchy onion

16,80 €

## California roll

Surimi, aguacate, pepino y tobiko

## California roll

Surimi, avocado, cucumber, and tobiko

14,90 €

## Pez mantequilla

Pez mantequilla, aguacate y shichimi coronado con queso crema y coulis de mango

## Butterfish

Butterfish, avocado and shichimi, topped with cream cheese and mango coulis

14,90 €

## Pollo rebozado

Pollo rebozado en panko, aguacate, parmesano, tomate seco, pimiento rojo, cebolleta y furikake nori tamago

## Battered chicken

Panko battered chicken, avocado, parmesan, dried tomato, red pepper, spring onion and furikake nori tamago

16,80 €

Reboza tu uramaki en panko por un suplemento de

Any uramaki panfried in panko comes with an extra charge of

1,40 €





---

UNA PALABRA BONDADOSA 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

## Uramaki atún picante

Atún rojo de almadraba, espárrago, cebolleta, cobertura de tobiko de wasabi y topping de mayo japo picante

## Kabanoki de salmón

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

## Uramaki aisushi arco iris

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

## Uramaki ebi avocado

Langostino en tempura, aguacate, lechuga, zanahoria y topping de aguacate, mayonesa de aguacate y cebolleta

## Uramaki salmón lover

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

## Uramaki salmón y atún

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

## Kabanoki de ternera

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

## Ebi unagi uramaki

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

## Spicy tuna uramaki

Red almadraba tuna, asparagus, and spring onion, with wasabi tobiko roe and spicy Japanese mayonnaise topping

## Salmon Kabanoki

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

## Aisushi rainbow uramaki

Butterfish and avocado inside; red almadraba tuna, salmon, hamachi, and shrimp on the outside, topped with Japanese mayonnaise and black tobiko roe

## Ebi avocado uramaki

Shrimp in tempura, avocado, lettuce, carrot and avocado topping with avocado and chive mayonnaise

## Salmon lover uramaki

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

## Salmon and tuna uramaki

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

## Beef Kabanoki

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

23,70 €

23,70 €

23,70 €

23,70 €

21,60 €

23,70 €

23,70 €

23,70 €





---

**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

<b>Ebi yakimeshi</b> 🌾 Arroz salteado con langostinos, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	<b>Ebi yakimeshi</b> 🌾 Rice sautéed with shrimp, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	10,90 €
<b>Tori yakimeshi</b> 🌾 Arroz salteado con pollo, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	<b>Tori yakimeshi</b> 🌾 Rice sautéed with chicken, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	10,20 €
<b>Salmón yakimeshi</b> 🌾 Arroz salteado con salmón marinado, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	<b>Salmon yakimeshi</b> 🌾 Rice sautéed with marinated salmon, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	12,20 €
<b>Yasai yakimeshi</b> 🍴🌾 Arroz salteado con verduras, huevo, soja, aceite de sésamo y topping de cebolleta y aonori (algas en copos)	<b>Yasai yakimeshi</b> 🍴🌾 Rice sautéed with vegetables, egg, soy and sesame oil, with spring onion and aonori topping	10,20 €
<b>Gohan</b> 🍴🌱🌾 Arroz hervido caliente con sésamo	<b>Gohan</b> 🍴🌱🌾 Boiled rice with sesame seeds	5,00 €
<b>Su meshi</b> 🍴🌱🌾 Arroz blanco hervido aliñado con vinagre de sushi y topping de sésamo	<b>Su meshi</b> 🍴🌱🌾 Boiled white rice seasoned with sushi vinegar and sesame topping	5,00 €
<b>Oyakodon</b> 🌾 Bol de arroz con pollo, huevo, cebolleta y salsa oyakodon	<b>Oyakodon</b> 🌾 Rice with chicken, egg, spring onion and oyakodon sauce	11,90 €
<b>Kare raisu</b> Bol de arroz con curry japonés un poco picante, con pollo, ternera, marisco o verduras	<b>Kare raisu</b> Rice bowl with slightly spicy Japanese curry, with chicken, beef, seafood or vegetables	12,70 €
<b>Korokke katsu kare</b> 🍴🌱 Bol de arroz con curry japonés un poco picante con croquetas de calabaza y verduras	<b>Korokke katsu kare</b> 🍴🌱 Rice with mildly spicy Japanese vegetable curry, served with crunchy pumpkin croquettes	12,70 €
<b>Teriyaki don de pollo, ternera, o pato con verduras salteadas</b> 🌾 Bol de arroz blanco con pollo, ternera, o pato con verduras salteadas y salsa teriyaki, topping de cebolleta y sésamo	<b>Chicken, beef or duck teriyaki don</b> 🌾 Rice with chicken, beef, or duck with vegetables in teriyaki sauce, with spring onion and sesame seeds topping	13,80 €



LA FELICIDAD VIENE A LA CASA DONDE SE RIE

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

Dos panecillos esponjoso cocinado al vapor  
Steamed bao bun with various fillings

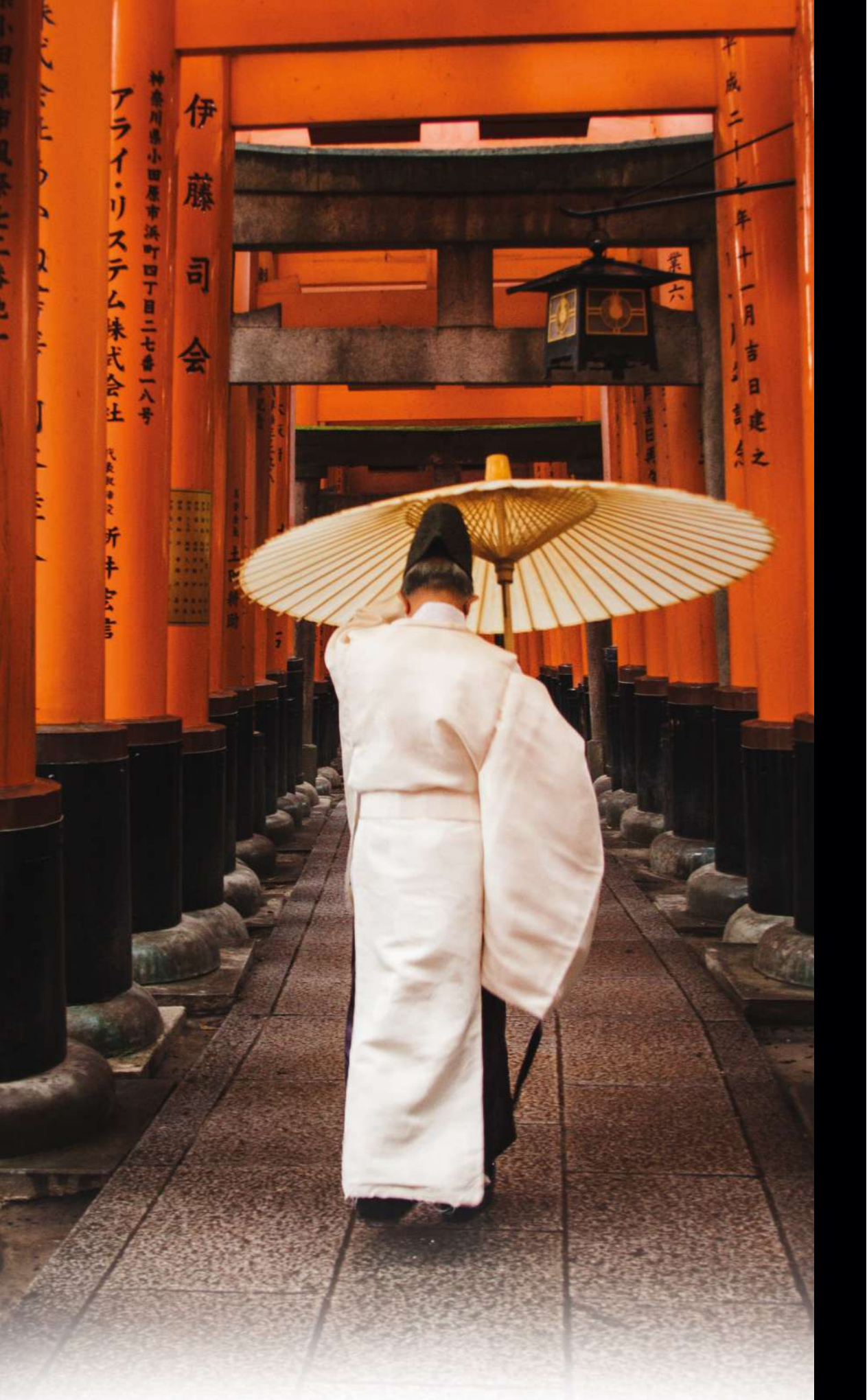
<b>Ahiru</b> Pato, salsa hoisin, ensalada de pepino y cilantro y frutos secos	<b>Ahiru</b> Duck, hoisin sauce and cucumber, coriander and mix nut salad	11,60 €
<b>Chasu</b> Panceta de cerdo, rúcula, pepinillo y salsa cha-su	<b>Chasu</b> Bacon, rocket and cha-su sauce	9,40 €
<b>Gyuniko</b> Carne de ternera cocinada en su jugo con rúcula y zanahoria	<b>Gyuniko</b> Pulled beef with rocket and carrot	9,40 €
<b>Salmón</b> Salmón, japo mayo, sriracha y cebolleta	<b>Salmón</b> Salmon, japanese mayonnaise, sriracha and spring onion	9,40 €



## GYOZAS

Empanadillas rellenas hervidas al vapor y marcadas a la plancha  
Steamed and grilled dumplings with various fillings

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



伊藤司会  
神奈川県小田原市浜町四丁目二七番一八号  
アライ・リステム株式会社  
新井公言

平成二十七年十一月吉日建之  
業六

HAZ TODO LO QUE PUEDES, LO DEMAS DEJASELO  
AL DESTINO



# 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

## Gyuniku ramen

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

## Yasai ramen



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

## Kaisen ramen

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

## Tori ramen

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

**Solicita tu ramen con salsa picante sriracha con mix de shichimi togarashi**

## Chasu ramen

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

## Gyuniku ramen

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

## Yasai ramen



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

## Kaisen ramen

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

## Tori ramen

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

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







————— **SI LO PIENSAS, DECÍDELO. SI LO DECIDES, NO LO PIENSAS** —————





## YAKIUDONES/YAKISOBAS

Fideos gruesos hechos de harina de trigo / Fideos finos hechos de harina de trigo y huevo  
Thick wheat noodles / Thin wheat and egg noodles

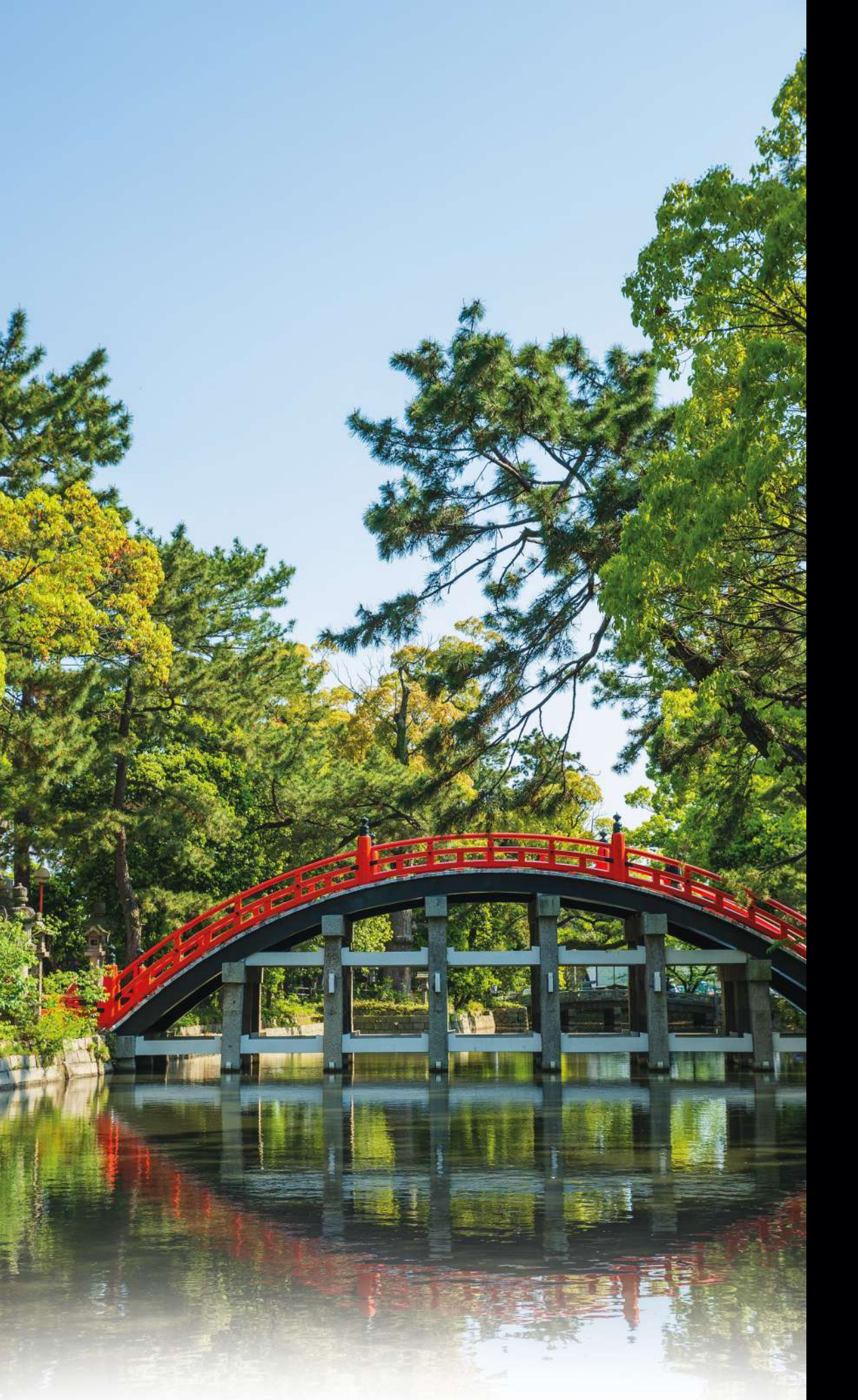
Verduras 	Vegetables 	10,30 €
Langostinos y verduras	Shrimp and vegetables	11,20 €
Pollo y verduras	Chicken and vegetables	11,20 €
Pato y verduras	Duck and vegetables	12,40 €
Ternera y verduras	Beef and vegetables	12,40 €
Marisco y verduras	Seafood and vegetables	12,40 €
Cerdo y verduras	Pork and vegetables	12,40 €

## TEMPURAS

Ingredientes fritos en tempura / Lightly battered and deep-fried

Verduras 	Vegetables 	10,90 €
Langostinos	Shrimp	10,90 €
Langostinos y verduras	Shrimp and vegetables	13,50 €





---

**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 citrus sauce

22,60 €

### Pollo karaage 200 g

Dados de pollo marinados al estilo japonés aliñados con ajo y jengibre, acompañados de ensalada de la casa, delicias de batata, verduras y arroz

### Chicken karaage 200 g

Japanese-style marinated chicken, with ginger and soy sauce, served house salad, sweet potato chips, rice and vegetables

19,30 €

### Pollo teriyaki 200 g

Brochetas de pollo glaseadas en salsa teriyaki con verduras y arroz

### Chicken teriyaki 200 g

Chicken skewers glazed in teriyaki sauce with vegetables and rice

22,60 €

### Pato crujiente 200 g

Pato crujiente con salsa de chile dulce con dados de mango y delicias de batata, acompañado de verduras y arroz

### Crunchy duck 200 g

Crunchy duck in sweet and sour mango sauce, served with rice and vegetables

24,80 €

### Salmón en salsa teriyaki 150 g 🌿

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

### Teriyaki salmon 150 g 🌿

Grilled salmon with teriyaki sauce, served with rice and vegetables

22,60 €

### Solomillo de ternera estilo wafu 150 g

Solomillo de ternera en dados salteados con verduras y glaseados con salsa especial de la casa, acompañado de verduras y arroz

### Wafu-style beef tenderloin 150 g

Beef tenderloin, cubed, sautéed and glazed with house special sauce, served with rice and vegetables

25,90 €



# MONTA TU PROPIO POKE

## 1 ELIGE EL TAMAÑO



Mediano  
11,30 €

Grande  
13,20 €

## 2 ELIGE TU BASE

Arroz de sushi  
Arroz blanco cocido  
Mezclum de lechugas

## 3 ELIGE TU PROTEÍNA

Atún rojo de almadraba +1,10 €  
Salmón +1,10 €  
Hamachi (pez limón) +1,10 €  
Pez mantequilla  
Langostinos  
Tofu  
Tofu marinado  
Pollo  
Pollo rebozado

## 4 ELIGE LA SALSA

Salsa de soja  
Salsa de soja sin gluten  
Sésamo: Salsa de soja, mostaza, yema de huevo y semillas 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 de kimchi coreana  
Sin salsa

## 5 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

## 6 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

## 1 CHOOSE THE SIZE



**Medium**  
11,30 €

**Large**  
13,20 €

## 2 CHOOSE THE BASE

Sushi rice  
Plain boiled white rice  
Salad Mix

## 3 CHOOSE YOUR PROTEIN

Almadraba red tuna +1.10€  
Salmon +1.10€  
Hamachi (yellowtail) +1.10€  
Butterfish  
Prawns  
Tofu  
Marinated tofu  
Chicken  
Battered chicken

## 4 CHOOSE THE SAUCE

Soy sauce  
Gluten-free soy sauce  
Sesame: Soy sauce, mustard, egg yolk and sesame seeds  
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: Korean kimchi sauce  
No sauce

## 5 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

## 6 CHOOSE THE FINAL TOUCH

You can choose additional ones for 0.60€

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





---

**NO DIGAS QUE ES IMPOSIBLE, MEJOR DI QUE AUN  
NO LO HAS HECHO**

---

# PROPUESTAS AIPOKE/AIPOKE PROPOSALS

Elige tu poke favorito en tamaño: MEDIANO (M) / GRANDE (L)

Choose your favorite poke: MEDIUM (M) / LARGE (L) size

## 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 rojo de almadraba, 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

Arroz de sushi, pollo rebozado, aguacate, tomate cherry, pimienta rojo, mango, rabanillos agridulces, cebolla morada encurtida, cebolla crujiente y salsa spice 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

Almadraba 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

Sushi rice, battered chicken, avocado, cherry tomato, red pepper, mango, sweet and sour radishes, pickled red onion, crispy onion and sauce mayo and teriyaki sauce

M: 11,30 €

L: 14,50 €

M: 11,30 €

L: 14,50 €

M: 14,40 €

L: 18,00 €

M: 14,40 €

L: 18,00 €

M: 12,00 €

L: 14,50 €

M: 11,30 €

L: 14,50 €



# POSTRES/DESSERTS

Dorayaki de chocolate 🌾	Chocolate dorayaki 🌾	4,80 €
Dorayaki de anko	Anko dorayaki	4,80 €
Tarta de queso	Cheesecake	6,50 €
Tarta de chocolate	Chocolate cake	6,50 €
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