

¡PARA TODOS USTEDES,
SIMPÁTICO PÚBLICO!

VIET ROLLS 	8.60€
Rollitos vietnamitas de carne picada, acompañados de lechuga viva y hierbas aromáticas.	
ALITAS CRUJIENTES 	8.30€
Alitas crujientes caramelizadas con un toque de miel y sésamo.	
PALOMITAS DE LANGOSTINOS 	9.90€
Acompañado de una mayonesa con chili dulce.	
GYOZAS DE PATO CON FOIE 	9.90€
Dim-sum al vapor con su base crujiente y jugo de carne.	
BAO ZI 	8.20€
Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	
JAKAO 	7.80€
Tradicional dim-sum cristal al vapor relleno de langostino.	
CRAB RANGOON 	7.90€
Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña de salsa chili dulce.	

SEGUIMOS CON LO MEJOR DEL DESTAPE. EN CRUDO...
LUCES, CÁMARA, MAKIS & ROLLS!

LOS NIGIRIS (2 UNIDADES)	
Salmón, huevo hilado y Avo-Mayo 	6.90€
Hamachi con reducción de dashi 	6.90€
Anguila y Foie 	6.90€
Vieira en dos texturas 	6.90€
Huevo de codorniz con trufa 	6.90€
Toro con Yema de Huevo y Miso 	12.00€
Steak Tartar con Nieve de Foie 	8.00€
SASHIMI MIX (12UDS) 	22.50€
Cortes de maguro, salmón, vieira y hamachi.	
NEW STYLE CALIFORNIA ROLL 	12.60€
Relleno de aguacate, cangrejo y queso crema, cubierto por tobiko.	
SPICY TUNA MAKI 	12.80€
Maki relleno de atún rojo, topping de tartar de atún y un ligero toque picante. (6 cortes)	
MANOLITA ROLL 	14.70€
Relleno de pera coreana y aguacate, envuelto en papel de soja y con topping de tempura de langostino y láminas de corvina con yuzu mayo.	
SALMÓN DRAGON ROLL 	13.80€
Relleno de tempura de langostino, aguacate, queso crema y cubierto por salmón flambeado.	
MAR Y MONTAÑA 	14.50€
Relleno de tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi.	
SPICY SCALLOP ROLL 	13.60€
Relleno de salmón con topping de tartar de vieira flambeada y wasabi mayo.	
NUESTRO STEAK TARTAR 	17.60€
Tartar de solomillo de vaca con yema de huevo y nuestro toque especial. Acompañado de pan chino.	
UNAGI ROLL 	14.80€
Relleno de anguila a la brasa, nabo y cubierto por finas láminas de aguacate.	
EL TARTAR 	
Con aguacate, macerado con emulsión de soja y especias asiáticas	
Salmón • 14.90€ Atún • 14.90€	
TATAKI DE VACA 	18.90€
Lomo bajo de vaca con salsa de ponzu trufada	

YAKITORI DE SECRETO 	8.40€
Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	
MEJILLONES BABY 	5.60€
Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	
SPICY MISO EDAMAME (V) 	5.60€
Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	
AVOCADO BITES 	8.30€
Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	
ENSALADA DE BROTES JAPONESES 	10.30€
Brotes tiernos de lechuga viva con pato pekinés crujiente, pera coreana, piñones tostados y vinagreta japonesa.	
SOPA AGRIPICANTE 	6.30€
Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	
SOPA MISO (V) 	6.20€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	

ENTRAMOS EN FAENA..
¿TE MIDO LA TEMPERATURA, CHATO?

CRISPY BEEF 	15.90€
Tiras de buey crujientes salteadas al clásico estilo agri dulce.	
TONKATSU IBÉRICO 	16.90€
Hamburguesa de wagyu con chimichuri-mayo acompañada de chips de maíz crujiente.	
CREPES DE PATO CRISPY 	17.70€
Crujiente lomo de pato pequinés acompañado de guarnición de pepino, puerro y salsa Hoisin con sus crepes.	
TACOS KOREANOS "LA PAGODA" 	14.80€
Rellenos de solomillo de ternera salteada al wok, con salsa kimchi y queso flambeado.	
SOFT SHELL CRAB MASSALA (PAN CHINO) 	15.90€
Cangrejo de caparazón blando en tempura con salsa de curry rojo, leche de coco y hierbas aromáticas, acompañado de pan chino.	
PADTHAI 	13.90€
Wok thailandés de fideos de arroz planos con langostinos, huevo y un toque de cacahuete.	
ARROZ THAI-DELICIAS 	14.30€
Salteado al wok con langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y especias thai.	
TEPPANYAKI DE SOLOMILLO 	18.90€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa acompañados de bimi.	
SALMÓN TERIYAKI 	15.90€
Lomo de salmón al teppanyaki acompañado de setas shimeji.	
YAKI-FUDON 	13.90€
Fideos gruesos japoneses con pollo, gamba, shimeji, huevo, verduras y katsuobushi.	
BERENJENA CHINA AL WOK 	11.90€
Plato tradicional chino salteado al wok con tiras de tofu gan en salsa de reducción de soja con un suave toque de chili.	

LLEGAMOS AL FINAL DEL ESPECTÁCULO...¿O NO? CON USTEDES...!
¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

CHOCO - MISO CAKE 	7.00€
Cacao cremoso con un ligero toque de miso y base crujiente de galleta y sésamo tostado con helado de sésamo negro.	
TARTA MATCHA COULANT 	7.00€
Cremosa tarta de té verde matcha japonés y chocolate blanco.	
CHEESECAKE BRÛLÉE 	7.00€
Tarta de queso cremosa con nuestro toque brûlée caramelizado.	
SURTIDO DE MOCHIS 	7.00€
Postre tradicional japonés, crema de helado envuelta en una masa de arroz glutinosa.	
HELADOS VARIADOS 	6.50€
Dulce de leche, pistacho, té matcha, sésamo negro y jengibre con lima y hierbabuena.	
SORBETE DE LIMA CON MIDORI 	6.50€
Sorbete helado de lima con un toque de jengibre, hierbabuena y licor japonés Midori.	

LA REINA DEL DESTAPE...
¡A DISFRUTAR!

VINOS POR COPA

PERAMOR Verdejo (Rueda).	3.90€
DOS AMIGOS Albariño (Rias Baixas).	3.90€
DAVID MORENO ROSADO Garnacha, viura (Rioja).	3.90€
VIÑA EIZAGA Crianza, tempranillo (Rioja).	3.90€
CASAJÚS Roble, tempranillo (Ribera del Duero).	3.90€

CHAMPAGNES Y CAVAS

CAVA Mas Xarot Reserva.	19.30€
CHAMPAGNE André Delorme Blanc de Blancs.	19.80€
CHAMPAGNE JM Gobillard et Fills Brut Tradition.	52.60€

TINTOS

TRIPHO ROBLE Tempranillo (Ribera del Duero).	17.60€
CAMPESINO Tempranillo (Ribera del Duero).	17.40€
HITO C2I Crianza tempranillo (Ribera del Duero).	20.60€
JUAN GIL ETIQUETA PLATA Crianza, monastrell (Jumilla).	21.30€
LUIS CAÑAS Crianza, tempranillo (Rioja).	20.90€
LOSADA Crianza, mencia (Bierzo).	22.90€
TREINTA MIL MARAVEDÍES Crianza, garnacha (Madrid).	21.60€
LA CABRA DE VIÑA EIZAGA Crianza, tempranillo (Rioja).	20.70€
TRES PICOS Roble, garnacha (Campo de Borja).	24.80€
MARQUÉS DE MURRIETA Reserva, mazuelo, graciano y tempranillo (Rioja).	30.50€
EMILIO MORO Tempranillo, (Ribera).	32.70€
PREDICADOR Crianza, tempranillo y garnacha (Rioja).	37.60€
AALTO Crianza, tempranillo (Ribera del Duero).	59.80€
MAURO CRIANZA Syrah y tempranillo (VT Castilla y León).	65.00€

BLANCOS

RUCHEL Godello (Valdeorras).	16.80€
MORRA O CONTO Albariño (Rias Baixas).	18.20€
PERRO VERDE Verdejo (Rueda).	18.90€
KERPEN Riesling (Mosel , Alemania).	19.50€
PACO Y LOLA Albariño (Rias Baixas).	19.60€
FÁBREGAS Garnacha blanca (Somontano).	20.80€
JOSE PARIENTE Verdejo (Rueda).	19.90€
EL GORDO DEL CIRCO Verdejo (Rueda).	23.90€
GOLDEN KAAH Sauvignon blanc (Western Cape, Sudáfrica).	22.30€
ENVIDIA COCHINA Albariño (Rias Baixas).	29.80€

ROSADOS

VIÑA ZORZAL Garnacha (Navarra).	16.70€
VELVET & STONE Bobal (Manchuela).	25.90€

CERVEZAS

CAÑA	3.00€
ASAHI (JAPONESA)	4.00€
TSING TAO (CHINA)	4.00€
SINGHA (TAILANDESA)	4.00€
TINTO DE VERANO	4.50€

SAKES

	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
KID Wakayama.	9€	42.5€
KOCHI Akitora 80% Junmai.	6.80€	36.70€
YOSHINO Kikumasamune Taru Sake.	6.00€	30.80€
KYOTO Nigori Gekkeikan.	5.00€	23.20€

COCKTAILS

FLOWER DOVE Ginebra, Campari, pétalos, lima y pomelo.	10.00€
CHINITA MARTINY Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	10.00€
ASIAN NEGRONI Sake, campari, vermut y yuzu.	10.00€
MOSCOW MULE Vodka, cordial, lima, jengibre, angostura y gingerbeer.	10.00€
MAL GALITAI Tequila, yuzu, jengibre, lima y sal.	10.00€
MAI THAI Ron blanco, ron añejo, yuzu, orgeat, lima y jengibre.	10.00€
EL SAKE Y LA MERI Sake, zumo de tomate preparado y lima.	10.00€
PISCO SOUR Pisco, zumo de limón, clara y angostura.	10.00€
COLADA POR TI Ron, coco, canela, piña, limón y algodón de azúcar.	10.00€
LICO LICO Whisky, sake, licor de café, maracuyá, lima y clara.	11.00€
APPLE MOJITO Jack apple, lima, hierbabuena y soda top.	10.00€
CLOVER LEAF CLUB Ginebra, zumo de limón, sirope de frambuesa, menta y clara.	10.00€
APEROL SPRITZ Aperol, Campari, Soda y Cava.	8.50€

SIN ALCOHOL

AGUA	2.90€
AGUA CON GAS	3.00€
REFRESCOS	2.90€
CAFÉ	2.30€
INFUSIÓN	2.30€
MOJITO VIRGEN Hierbabuena, lima, azúcar moreno y sprite.	8.00€
HOT LÚCUMA Pure de lúcuma, zumo de naranja y chile mexicano en polvo.	7.00€
REFRESHA-LIME Sorbete de Limón, cilantro, pepino, jengibre y miel.	8.00€