

## ¡PARA TODOS USTEDES, SIMPÁTICO PÚBLICO!

<b>VIET ROLLS</b>	8.60€
Rollitos vietnamitas de carne picada, acompañados de lechuga viva y hierbas aromáticas.	
<b>ALITAS CRUJIENTES</b>	9.30€
Alitas crujientes caramelizadas con un toque de miel y sésamo.	
<b>PALOMITAS DE LANGOSTINOS</b>	9.90€
Acompañado de una mayonesa con chili dulce.	
<b>GYOZAS DE PATO CON FOIE</b>	9.90€
Dim-sum al vapor con su base crujiente y jugo de carne.	
<b>BAO ZI</b>	8.20€
Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	
<b>JAKAO</b>	8.00€
Tradicional dim-sum cristal al vapor relleno de langostino.	
<b>CRAB RANGOON</b>	7.90€
Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña de salsa chili dulce.	

<b>YAKITORI DE SECRETO</b>	8.40€
Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	
<b>SPICY MISO EDAMAME (V)</b>	5.80€
Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	
<b>AVOCADO BITES</b>	8.50€
Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	
<b>ENSALADA DE BROTES JAPONESES</b>	10.30€
Brotes tiernos de lechuga viva con pato pekinés crujiente, pera coreana, piñones tostados y vinagreta japonesa.	
<b>SOPA AGRIPICANTE</b>	6.70€
Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	
<b>SOPA MISO (V)</b>	6.70€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	

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

<b>LOS NIGIRIS (2 UNIDADES)</b>	
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€
<b>SASHIMI MIX (12UDS)</b>	22.50€
Cortes de maguro, salmón, vieira y hamachi.	
<b>NEW STYLE CALIFORNIA ROLL</b>	12.60€
Relleno de aguacate, cangrejo y queso crema, cubierto por tobiko.	
<b>SPICY TUNA MAKI</b>	12.80€
Maki relleno de atún rojo, topping de tartar de atún y un ligero toque picante. (6 cortes)	
<b>MANOLITA ROLL</b>	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.	
<b>SALMÓN DRAGON ROLL</b>	14.00€
Relleno de tempura de langostino, aguacate, queso crema y cubierto por salmón flambeado.	
<b>MAR Y MONTAÑA</b>	14.50€
Relleno de tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi.	
<b>SPICY SCALLOP ROLL</b>	13.90€
Relleno de salmón con topping de tartar de vieira flambeada y wasabi mayo.	
<b>FRESH VEGAN ROLL</b>	12.30€
Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi.	
<b>NUUESTRO STEAK TARTAR</b>	17.80€
Tartar de solomillo de vaca con yema de huevo y nuestro toque especial. Acompañado de pan chino.	
<b>UNAGI ROLL</b>	14.80€
Relleno de anguila a la brasa, nabo y cubierto por finas láminas de aguacate.	
<b>EL TARTAR</b>	
Con aguacate, macerado con emulsión de soja y especias asiáticas	
Salmón • 14.90€   Atún • 14.90€	
<b>TATAKI DE VACA</b>	18.90€
Lomo bajo de vaca con salsa de ponzu trufada	

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

<b>CRISPY BEEF</b>	15.90€
Tiras de buey crujientes salteadas al clásico estilo agridulce.	
<b>TONKATSU IBÉRICO</b>	16.90€
Hamburguesa de wagyu con chimichuri-mayo acompañada de chips de maíz crujiente.	
<b>CREPES DE PATO CRISPY</b>	17.90€
Crujiente lomo de pato pequinés acompañado de guarnición de pepino, puerro y salsa Hoisin con sus crepes.	
<b>TACOS KOREANOS "LA PAGODA"</b>	14.80€
Rellenos de solomillo de ternera salteada al wok, con salsa kimchi y queso flambeado.	
<b>SOFT SHELL CRAB MASSALA (PAN CHINO)</b>	15.90€
Cangrejo de caparazón blando en tempura con salsa de curry rojo, leche de coco y hierbas aromáticas, acompañado de pan chino.	
<b>PADTHAI</b>	13.90€
Wok thailandés de fideos de arroz planos con langostinos, huevo y un toque de cacahuete.	
<b>ARROZ THAI-DELICIAS</b>	14.30€
Salteado al wok con langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y especias thai.	
<b>TEPPANYAKI DE SOLOMILLO</b>	18.90€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa acompañados de bimi.	
<b>SALMÓN TERIYAKI</b>	15.90€
Lomo de salmón al teppanyaki acompañado de setas shimeji.	
<b>YAKI-UDON</b>	13.90€
Fideos gruesos japoneses con pollo, gamba, shimeji, huevo, verduras y katsuobushi.	
<b>BERENJENA CHINA AL WOK</b>	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!

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

MANOLITA  
CHEN

manolitachenrest

## LA REINA DEL DESTAPE... ¡A DISFRUTAR!

### VINOS POR COPA

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

### TINTOS

<b>CASAJÚS ROBLE</b> Tempranillo (Ribera del Duero).	18.00€
<b>CAMPESINO JOVEN</b> Tempranillo (Toro).	19.00€
<b>VIÑA EIZAGA</b> Crianza, tempranillo (Rioja).	19.00€
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b> Crianza, monastrell (Jumilla).	23.00€
<b>LUIS CANAS</b> Crianza, tempranillo (Rioja).	24.00€
<b>LOSADA</b> Crianza, mencia (Bierzo).	27.00€
<b>TREINTA MIL MARAVEDÍES</b> Crianza, garnacha (Madrid).	22.00€
<b>LA CABRA DE VIÑA EIZAGA RESERVA AUTOR</b> Crianza, tempranillo (Rioja).	23.00€
<b>TRES PICOS</b> Roble, garnacha (Campo de Borja).	25.00€
<b>MARQUÉS DE MURRIETA</b> Reserva, mazuelo, graciano y tempranillo (Rioja).	32.00€
<b>EMILIO MORO</b> Tempranillo, (Ribera del Duero).	33.00€
<b>PREDICADOR</b> Crianza, tempranillo y garnacha (Rioja).	38.00€
<b>AALTO</b> Crianza, tempranillo (Ribera del Duero).	55.00€
<b>MAURO CRIANZA</b> Syrah y tempranillo (VT Castilla y León).	50.00€
<b>BARBAAZUL</b> Syrah, Merlot, Tintilla de Rota (VT Cadiz).	20.00€
<b>SIERRA ALMAGRERA</b> Tempranillo, Syrah, garnacha, monastrell (Almeria)	20.00€

### BLANCOS

<b>RUCHEL</b> Godello (Valdeorras).	19.00€
<b>MORRA O CONTO</b> Albariño (Rias Baixas).	20.00€
<b>ELPERRO VERDE</b> Verdejo (Rueda).	21.00€
<b>KERPEN</b> Riesling (Mosel, Alemania).	21.00€
<b>PACO Y LOLA</b> Albariño (Rias Baixas).	24.00€
<b>FÁBREGAS</b> Garnacha blanca (Somontano).	22.00€
<b>JOSE PARIENTE</b> Verdejo (Rueda).	22.00€
<b>DOS AMIGOS</b> Albariño (Rias Baixas).	19.00€
<b>GOLDEN KAN</b> Sauvignon blanc (Western Cape, Sudáfrica).	23.00€
<b>TXACOLI KPILOTA</b> Hondarribi Zuri (Getariako Txakolina).	21.00€
<b>PERAMOR</b> Verdejo (Rueda).	16.00€
<b>LOURO</b> Godello (Valdeorras).	30.00€
<b>ALBA EIZAGA SEMIDULCE</b> Viura, Garnacha Blanca, Malvasia (Rioja).	18.00€

### CHAMPAGNES Y CAVAS

<b>ANDRÉ DELORME BLANC DE BLANCS</b> Cava	21.00€
<b>VEUVE DE SAINT CLAIR</b> Champagne	35.00€
<b>MUMM</b> Champagne	55.00€

### ROSADOS

<b>VIÑA ZORZAL</b> Garnacha (Navarra).	18.00€
<b>VELVET &amp; STONE</b> Bobal (Manchuela).	27.00€
<b>DAVID MORENO</b> Garnacha, Tinta y Viura (Rioja).	16.00€

### CERVEZAS

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

### SAKES

	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
<b>KID</b> Wakayama.	9€	42.5€
<b>KOCHI</b> Akitora 80% Junmai.	6.80€	36.70€
<b>YOSHINO</b> Kikumusamune Taru Sake.	7.00€	32.50€
<b>KYOTO</b> Nigori Gekkeikan.	6.00€	25.00€

### COCKTAILS

<b>FLOWER DOVE</b> Ginebra, Campari, pétalos, lima y pomelo.	10.00€
<b>CHINITA MARTINY</b> 🍸 Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichey, clara y cava.	10.00€
<b>ASIAN NEGRONI</b> Sake, campari, vermut y yuzu.	10.00€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, cordial, lima, jengibre, angostura y ginger beer.	10.00€
<b>MALGALITAI</b> Tequila, yuzu, jengibre, lima y sal.	10.00€
<b>MAI THAI</b> Ron, yuzu, orgeat, lima y jengibre.	10.00€
<b>EL SAKE Y LA MERI</b> Sake, nuestro zumo de tomate y lima.	10.00€
<b>PISCO SOUR</b> 🍸 Pisco, zumo de limón, clara y angostura.	10.00€
<b>COLADA POR TI</b> Ron, coco, canela, piña, limón y algodón de azúcar.	10.00€
<b>LICO LICO</b> 🍸 Whisky, sake, café, maracuyá, lima y clara.	11.00€
<b>APPLE MOJITO</b> Jack apple, lima, hierbabuena y soda.	10.00€
<b>CLOVER LEAF CLUB</b> 🍸 Gin, zumo de limón, frambuesa, menta y clara.	10.00€
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, soda y cava.	8.50€

### SIN ALCOHOL

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