

PARA ENTRAR EN CALOR
APERITIVOS Y COCKTAILS

SMOKED GINGER Whiskey,mezcal, shrub jengibre, miel, zumo de limón.	12.00€
GIN-MOMO Gin, extracto cardamomo, canela, zumo de limón y ginger beer.	10.00€
NON- STOP Whiskey, fruta de la pasión, zumo de piña, zumo de limón y angostura.	10.00€
FLOWER DOVE Gin Roku, Campari, pétalos, zumo de lima, soda y pomelo.	10.00€
CHINITA MARTINI Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	10.00€
ASIAN NEGRONI Sake, Campari, vermut del Professore y yuzu.	10.00€
MOSCOW MULE Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	10.00€
MAL GALITA Tequila, ojo de tigre, jengibre, zumo de lima, yuzu y sal.	10.00€
MAI THAI Mix ron Charmain, yuzu, orgeat, lima y jengibre.	10.00€
EL SAKE Y LA MERI Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	10.00€
PISCO SOUR Pisco, zumo de limón, clara y angostura.	10.00€
COLADA POR TI Brugal extraviado, coco, canela, piña, limón y algodón de frambuesa.	10.00€
APPLE MOJITO Jack Apple, lima, hierbabuena y soda.	10.00€
CLOVER Gin Mirabeau, Campari, frambuesa, zumo de limón, clara de huevo.	12.00€
SPRITZ DEL PROFESSORE Aperitivo del Professore, shrub de frambuesa, soda y cava.	9.50€
REFRESHA-LIME Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (sin alcohol).	8.00€
COLADA SIN TI Coco, canela, piña, limón y algodón de frambuesa (sin alcohol).	8.50€

*Si desea alguna adaptación de nuestros cocktails, no dude en preguntar a nuestro personal.

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

LOS NIGIRIS (2 PIEZAS)	
Salmón, huevo hilado y Avo-Mayo.	7.00€
Corvina con reducción de dashi.	7.00€
Anguila y Foie.	7.00€
Vieira en dos texturas.	7.00€
Huevo de codorniz con trufa.	7.00€
Toro con Yema de Huevo y Miso.	12.00€
Steak Tartar con Nieve de Foie.	8.50€
SASHIMI MIX (12ZUDS)	22.50€
Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	
NEW STYLE CALIFORNIA ROLL	12.80€
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 corvina con yuzu mayo.	
SALMÓN DRAGON ROLL	14.50€
Relleno de tempura de langostino, aguacate, queso crema y cubierto por salmón flambeado.	
MAR Y MONTAÑA	14.70€
Relleno de tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi.	
SPICY SCALLOP ROLL	13.90€
Relleno de salmón y aguacate con topping de tartar y vieira flambeada con wasabi mayo.	
FRESH VEGAN ROLL	12.30€
Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi.	
NUESTRO STEAK TARTAR	17.80€
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 - 16.90€	
TATAKI DE VACA	18.90€
Lomo bajo de vaca con salsa de ponzu trufada	

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

CRISPY BEEF	15.90€
Tiras de buey crujientes salteadas al clásico estilo agri dulce.	
TONKATSU	16.90€
Chuleta de cerdo en panko y acompañado de brotes japoneses.	
CREPES DE PATO CRISPY	18.90€
Crujiente lomo de pato pequinés acompañado de guarnición de pepino, puerro y salsa Hoisin con sus crepes.	
TACOS KOREANOS "LA PAGODA"	14.90€
Rellenos de solomillo de ternera salteada al wok, con salsa kimchi y queso flambeado.	
SOFT SHELL CRAB MASSALA	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 Tailandés 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-UDON	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.	

¡PARA TODOS USTEDES, SIMPÁTICO PÚBLICO!

VIET ROLLS	8.60€
Rollitos vietnamitas de carne picada, acompañados de lechuga viva y hierbas aromáticas.	
ALITAS CRUJIENTES	9.30€
Alitas crujientes caramelizadas con un toque de miel y sésamo.	
PALOMITAS DE LANGOSTINO	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	8.00€
Tradicional dim-sum cristal al vapor relleno de langostino.	
CRAB RANGOON	7.90€
Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña con salsa de chili dulce.	
YAKITORI DE SECRETO	8.60€
Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	
MISO EDAMAME	5.90€
Vainas japonesas al vapor con un aditivo miso picante.	
AVOCADO BITES	8.50€
Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	
ENSALADA JAPO	10.30€
Vinagreta de sésamo y crispy tofu.	
SOPA AGRIPICANTE	6.70€
Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	
SOPA MISO	6.70€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	

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     	7.50€
Crema de tarta de té verde matcha japonesa y chocolate blanco.	
CHEESECAKE BRÛLÉE   	7.00€
Tarta de queso cremosa con nuestro toque brulée 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.	
LIMA CON MIDORI 	7.50€
Sorbete helado de lima con un toque de jengibre, hierbabuena y licor japonés Midori.	

LA REINA DEL DESTAPE... ¡A DISFRUTAR!

ESPUMOSOS

JUVE & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA	4.50€ / 21.00€
Xarel·lo, Macabeo, Parellada D.O Cava.	
VEUVE DE SAINT CLAIR	35.00€
Meunier, Pinot noir, Chardonnay D.O Champagne.	
JM GOBILLARD ET	52.00€
Chardonnay, Pinot Negro, Pinot Meunier D.O Champagne.	
MUMM	55.00€
Pinot Meunier, Chardonnay D.O Champagne.	

BLANCOS

DESCOMUNAL	3.90€ / 16.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
ALBA EIZAGA SEMIDULCE	3.90€ / 18.00€
D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasia.	
VANIDADE	3.90€ / 19.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
RUCHEL	19.00€
D.O. Valdeorras. Godello.	
MORRA O CONTO	20.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
ELPERRO VERDE	21.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
TXACOLI KPILOTA	21.00€
Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	
KERPEN	21.00€
D.O. Mosel, Alemania. Riesling.	
FÁBREGAS	22.00€
D.O. Somontano. Garnacha blanca.	
JOSE PARIENTE	22.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
GOLDEN KAN	23.00€
Western Cape, Sudáfrica. Sauvignon blanc.	
PACO Y LOLA	24.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
LOURO	30.00€
D.O. Valdeorras. Godello.	

ROSADOS

DAVID MORENO	3.90€ / 16.00€
D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Tinta y Viura.	
VIÑA ZORZAL	18.00€
D.O. Navarra. Garnacha.	
VELVET & STONE	27.00€
D.O. Manchuela. Bobal.	

TINTOS

CASAJUS ROBLE	3.90€ / 18.00€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
CAMPESINO	19.00€
D.O. Toro. Tempranillo.	
VIÑA EIZAGA CRIANZA	3.90€ / 19.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
SIERRA ALMAGRERA	20.00€
Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell.	
BARBAZUL	20.00€
VT. Cádiz. Syrah, merlot, tintilla de rota.	
TREINTA MIL MARAVEDIES	22.00€
D.O. Madrid. Garnacha.	
LA CABRA DE VIÑAEIZAGA AUTOR	23.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
JUAN GIL ETIQUETA PLATA	23.00€
D.O. Jumilla. Monastrell.	
LUIS CAÑAS CRIANZA	24.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
TRES PICOS ROBLE	25.00€
D.O. Campo de Borja. Garnacha.	
LOSADA	27.00€
D.O. Bierzo. Mencía.	
MARQUÉS DE MURRIETA	32.00€
D.O.Ca. Rioja. Mazuelo, graciano y tempranillo.	
EMILIO MORO	33.00€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
PREDICADOR	38.00€
D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha.	
MAURO	50.00€
VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.	
AALTO	55.00€
D.O Ribera del Duero. Tempranillo.	

SAKES

	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
KID Wakayama.	9€	42.5€
AKITORA Kochi 80% Junmai.	6.80€	36.70€
TARU SAKE Yoshino.	7.00€	32.50€
NIGORI GEKKEIKAN Kyoto.	6.00€	25.00€

CERVEZAS

CAÑA	3.00€
COPA DE CERVEZA	4.50€
ASAHI (JAPONESA)	4.00€
TSINGTAO (CHINA)	4.00€
SINGHA (TAILANDESA)	4.00€

VERMOUTH Y OTRAS BEBIDAS

MARTINI BIANCO	4.20€
MARTINI ROSSO	4.20€
VERMOUTH EYZAGUIRRE	4.20€
VERMOUTH EL PROFEFORE	7.50€
TINTO DE VERANO (con limón o casera).	4.50€

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA	2.90€
AGUA CON GAS	3.00€
REFRESCOS	2.90€
CAFÉ	2.30€
INFUSIÓN	2.30€