

## PARA ENTRAR EN CALOR APERITIVOS Y COCKTAILS

<b>SMOKED GINGER</b> Whiskey,mezcal, shrub jengibre, miel, zumo de limón.	12.00€
<b>GIN-MOMO</b> Gin, extracto cardamomo, canela, zumo de limón y ginger beer.	11.00€
<b>NON- STOP</b> Whiskey, fruta de la pasión, zumo de piña, zumo de limón y angostura.	11.00€
<b>FLOWER DOVE</b> Gin Roku, Campari, pétalos, zumo de lima, soda y pomelo.	11.00€
<b>CHINITA MARTINI</b> 🍷 Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	11.00€
<b>ASIAN NEGRONI</b> Sake, Campari, vermut del Professore y yuzu.	11.00€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	11.00€
<b>MAL GALITA</b> Tequila, ojo de tigre, jengibre, zumo de lima, yuzu y sal.	11.00€
<b>MAI THAI</b> Mix ron Charmain, yuzu, orgeat, lima y jengibre.	11.00€
<b>EL SAKE Y LA MERI</b> Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	11.00€
<b>PISCO SOUR</b> 🍷 Pisco, zumo de limón, clara y angostura.	11.00€
<b>COLADA POR TI</b> Brugal extraviado, coco, canela, piña, limón y algodón de frambuesa.	11.00€
<b>APPLE MOJITO</b> Jack Apple, lima, hierbabuena y soda.	11.00€
<b>CLOVER</b> Gin Mirabeau, Campari, frambuesa, zumo de limón, clara de huevo.	12.00€
<b>SPRITZ DEL PROFESSORE</b> Aperitivo del Professore, shrub de frambuesa, soda y cava.	9.50€
<b>REFRESHA-LIME</b> Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (sin alcohol).	8.00€
<b>COLADA SIN TI</b> Coco, canela, piña, limón y algodón de frambuesa (sin alcohol).	9.00€

\*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!

<b>LOS NIGIRIS (2 PIEZAS)</b>	
Salmón, huevo hilado y Avo-Mayo.	7.00€
Corvina con reducción de dashi.	7.00€
Anguila y Foie.	7.50€
Vieira en dos texturas.	7.50€
Huevo de codorniz con trufa.	7.00€
Toro con Yema de Huevo y Miso.	12.00€
Steak Tartar con Nieve de Foie.	8.50€
<b>SASHIMI MIX (12ZUDS)</b>	22.50€
Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	
<b>NEW STYLE CALIFORNIA ROLL</b>	13.20€
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko.	
<b>SPICY TUNA MAKI</b>	12.90€
Maki con tartar de atún rojo y kimuchi (6 cortes).	
<b>MANOLITA ROLL</b>	15.20€
Pera coreana, aguacate, tempura de langostino, corvina y yuzu mayo.	
<b>SALMÓN DRAGON ROLL</b>	15.00€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flameado.	
<b>MAR Y MONTAÑA</b>	14.90€
Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi.	
<b>SPICY SCALLOP ROLL</b>	14.20€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flameada y wasabi mayo.	
<b>FRESH VEGAN ROLL</b>	12.30€
Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi.	
<b>NUESTRO 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€
Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate.	
<b>EL TARTAR</b>	
Aguacate, emulsión de soja y especias asiáticas Salmón - 14.90€   Atún - 16.90€	
<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€
Ternera crujiente en salsa agri dulce.	
<b>TONKATSU</b>	16.90€
Chuleta de cerdo en panko acompañada de brotes japoneses.	
<b>CREPES DE PATO CRISPY</b>	19.90€
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes.	
<b>TACOS KOREANOS "LA PAGODA"</b>	14.90€
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga.	
<b>SOFT SHELL CRAB MASSALA</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>	14.20€
Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete.	
<b>ARROZ THAI-DELICIAS</b>	14.50€
Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y albahaca tailandesa.	
<b>TEPPANYAKI DE SOLOMILLO</b>	18.90€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimbi.	
<b>SALMÓN TERIYAKI</b>	15.90€
Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji.	
<b>YAKI-UDON</b>	13.90€
Fideos japoneses, pollo, langostinos, huevo y katsuobushi.	
<b>BERENJENA CHINA AL WOK</b>	12.20€
Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili.	

## ¡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 LANGOSTINO</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>	8.50€
Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	
<b>JAKAO</b>	8.30€
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 con salsa de chili dulce.	
<b>YAKITORI DE SECRETO</b>	8.60€
Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	
<b>MISO EDAMAME</b>	5.90€
Vainas japonesas al vapor con un aditivo miso picante.	
<b>AVOCADO BITES</b>	8.50€
Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	
<b>ENSALADA JAPO</b>	10.30€
Vinagreta de sésamo y crispy tofu.	
<b>SOPA AGRIPICANTE</b>	6.70€
Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	
<b>SOPA MISO</b>	6.70€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	

Apio
 Altramuces
 Cacahuets
 Crustáceos
 Frutos de Cáscara
 Gluten
 Granos de Sésamo
 Huevo
 Lácteos
 Mostaza
 Moluscos
 Pescado
 Sulfitos
 Soja
 Picante
 Muy picante
 Vegano

Todas las materias primas e ingredientes que son empleados en nuestra cocina y servicio de restauración cumplen con los requisitos higiénicos-sanitarios exigidos por normativa en cada uno de sus procesos.

**MANOLITA  
CHEN**

manolitachenrest

LLEGAMOS AL FINAL DEL ESPECTÁCULO...¿O NO? CON USTEDES...!

## ¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

<b>CHOCO - MISO CAKE</b>     	7.50€
Cacao, miso, galleta con sésamo y helado de sésamo negro.	
<b>TARTA MATCHA COULANT</b>    	7.50€
Tarta fluida de té verde japonés, chocolate blanco y helado de pistacho.	
<b>CHEESECAKE BRÛLÉE</b>   	7.00€
Tarta de queso cremosa y crema quemada.	
<b>SURTIDO DE MOCHIS</b>  	7.00€
Crema de helado envuelta en masa de arroz glutinoso.	
<b>HELADOS VARIADOS</b>   	6.50€
Dulce de leche, pistacho, té matcha, sésamo negro, jengibre con lima y hierbabuena.	
<b>LIMA CON MIDORI</b> 	7.50€
Sorbete con un toque de jengibre, hierbabuena y licor japonés Midori.	

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

### ESPUMOSOS

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

### BLANCOS

<b>DESCOMUNAL</b>	3.90€ / 17.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>ALBA EIZAGA SEMIDULCE</b>	3.90€ / 18.00€
D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasia.	
<b>VIZCONDE DE BARRANTES</b>	3.90€ / 19.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>RUCHEL</b>	23.00€
D.O. Valdeorras. Godello.	
<b>EL PERRO VERDE</b>	23.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>GOLDEN KAAAN</b>	23.00€
Western Cape, Sudáfrica. Sauvignon blanc.	
<b>MORRA O CONTO</b>	23.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>TXACOLI KPILOTA</b>	24.00€
Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	
<b>JOSE PARIENTE</b>	24.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>PACO Y LOLA</b>	24.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>KERPEN</b>	24.00€
D.O. Mosel, Alemania. Riesling.	
<b>FÁBREGAS</b>	25.00€
D.O. Somontano. Garnacha blanca.	
<b>LOURO</b>	32.00€
D.O.Valdeorras. Godello.	

### ROSADOS

<b>DAVID MORENO</b>	3.90€ / 17.00€
D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Tinta y Viura.	
<b>VIÑA ZORZAL</b>	19.00€
D.O. Navarra. Garnacha.	
<b>VELVET &amp; STONE</b>	28.00€
D.O. Manchuela. Bobal.	

### TINTOS

<b>CASAJUS ROBLE</b>	3.90€ / 18.00€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
<b>CAMPESINO</b>	19.00€
D.O. Toro. Tempranillo.	
<b>VIÑA EIZAGA CRIANZA</b>	3.90€ / 19.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>SIERRA ALMAGRERA</b>	20.00€
Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell.	
<b>BARBAZUL</b>	20.00€
VT. Cádiz. Syrah, merlot, tintilla de rota.	
<b>TREINTA MIL MARAVEDÍES</b>	22.00€
D.O. Madrid. Garnacha.	
<b>LA CABRA DE VIÑAEIZAGA AUTOR</b>	23.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b>	23.00€
D.O. Jumilla. Monastrell.	
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b>	24.00€
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>TRES PICOS ROBLE</b>	25.00€
D.O. Campo de Borja. Garnacha.	
<b>LOSADA</b>	27.00€
D.O. Bierzo. Mencía.	
<b>MARQUÉS DE MURRIETA</b>	32.00€
D.O.Ca. Rioja. Mazuelo, graciano y tempranillo.	
<b>EMILIO MORO</b>	36.00€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
<b>PREDICADOR</b>	38.00€
D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha.	
<b>MAURO</b>	51.00€
VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.	
<b>AALTO</b>	55.00€
D.O Ribera del Duero. Tempranillo.	
<b>PSI</b>	62.00€
D.O Ribera del Duero. Tempranillo, garnacha.	

### SAKES

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

### CERVEZAS

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

### VERMOUTH Y OTRAS BEBIDAS

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

### BEBIDAS 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€

 Apio  Altramuces  Cacahuets  Crustáceos  Frutos de Cáscara  Gluten  Granos de Sésamo  Huevo  Lácteos  Mostaza  Moluscos  Pescado  Sulfitos  Soja  Picante  Muy picante  Vegano

Todas las materias primas e ingredientes que son empleados en nuestra cocina y servicio de restauración cumplen con los requisitos higiénico-sanitarios exigidos por normativa en cada uno de sus procesos.

MANOLITA  
CHEN

 manolitachenrest