

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.	11.00€
NON- STOP Whiskey, fruta de la pasión, zumo de piña, zumo de limón y angostura.	11.00€
FLOWER DOVE Gin Roku, Campari, pétalos, zumo de lima, soda y pomelo.	11.00€
CHINITA MARTINI 🍷 Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	11.00€
ASIAN NEGRONI Sake, Campari, vermut del Professore y yuzu.	11.00€
MOSCOW MULE Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	11.00€
MAL GALITA Tequila, ojo de tigre, jengibre, zumo de lima, yuzu y sal.	11.00€
MAI THAI Mix ron Charmain, yuzu, orgeat, lima y jengibre.	11.00€
EL SAKE Y LA MERI Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	11.00€
PISCO SOUR 🍷 Pisco, zumo de limón, clara y angostura.	11.00€
COLADA POR TI Brugal extraviado, coco, canela, piña, limón y algodón de frambuesa.	11.00€
APPLE MOJITO Jack Apple, lima, hierbabuena y soda.	11.00€
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).	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!

LOS NIGIRIS (2 PIEZAS)	
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€
SASHIMI MIX (12ZUDS)	22.50€
Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	
NEW STYLE CALIFORNIA ROLL	13.20€
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko.	
SPICY TUNA MAKI	12.90€
Maki con tartar de atún rojo y kimuchi (6 cortes).	
MANOLITA ROLL	15.20€
Pera coreana, aguacate, tempura de langostino, corvina y yuzu mayo.	
SALMÓN DRAGON ROLL	15.00€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flameado.	
MAR Y MONTAÑA	14.90€
Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi.	
SPICY SCALLOP ROLL	14.20€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flameada y 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€
Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate.	
EL TARTAR	
Aguacate, 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€
Ternera crujiente en salsa agri dulce.	
TONKATSU	16.90€
Chuleta de cerdo en panko acompañada de brotes japoneses.	
CREPES DE PATO CRISPY	19.90€
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes.	
TACOS KOREANOS "LA PAGODA"	14.90€
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga.	
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	14.20€
Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete.	
ARROZ THAI-DELICIAS	14.50€
Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y albahaca tailandesa.	
TEPPANYAKI DE SOLOMILLO	18.90€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimi.	
SALMÓN TERIYAKI	15.90€
Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji.	
YAKI-UDON	13.90€
Fideos japoneses, pollo, langostinos, huevo y katsuobushi.	
BERENJENA CHINA AL WOK	12.20€
Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y 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	8.50€
Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	
JAKAO	8.30€
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.	

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

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

¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

CHOCO - MISO CAKE     	7.50€
Cacao, miso, galleta con sésamo y helado de sésamo negro.	
TARTA MATCHA COULANT    	7.50€
Tarta fluida de té verde japonés, chocolate blanco y helado de pistacho.	
CHEESECAKE BRÛLÉE   	7.00€
Tarta de queso cremosa y crema quemada.	
SURTIDO DE MOCHIS  	7.00€
Crema de helado envuelta en masa de arroz glutinoso.	
HELADOS VARIADOS   	6.50€
Dulce de leche, pistacho, té matcha, sésamo negro, jengibre con lima y hierbabuena.	
LIMA CON MIDORI 	7.50€
Sorbete 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€ / 17.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
ALBA EIZAGA SEMIDULCE	3.90€ / 18.00€
D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasia.	
VIZCONDE DE BARRANTES	3.90€ / 19.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
RUCHEL	23.00€
D.O. Valdeorras. Godello.	
EL PERRO VERDE	23.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
GOLDEN KAAAN	23.00€
Western Cape, Sudáfrica. Sauvignon blanc.	
MORRA O CONTO	23.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
TXACOLI KPILOTA	24.00€
Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	
JOSE PARIENTE	24.00€
D.O. Rueda. Verdejo.	
PACO Y LOLA	24.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
KERPEN	24.00€
D.O. Mosel, Alemania. Riesling.	
FÁBREGAS	25.00€
D.O. Somontano. Garnacha blanca.	
LOURO	32.00€
D.O.Valdeorras. Godello.	

ROSADOS

DAVID MORENO	3.90€ / 17.00€
D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Tinta y Viura.	
VIÑA ZORZAL	19.00€
D.O. Navarra. Garnacha.	
VELVET & STONE	28.00€
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 MARAVEDÍES	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	36.00€
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
PREDICADOR	38.00€
D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha.	
MAURO	51.00€
VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.	
AALTO	55.00€
D.O Ribera del Duero. Tempranillo.	
PSI	62.00€
D.O Ribera del Duero. Tempranillo, garnacha.	

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€

 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