

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, lichi, 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 bimé. | |
| 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 adictivo 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
 Altramucos
 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.

El pescado servido por este establecimiento para su consumo en crudo o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24 horas. En cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.

**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 PROFFESORE | 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 higiénicos-sanitarios exigidos por normativa en cada uno de sus procesos.

El pescado servido por este establecimiento para su consumo en crudo o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24 horas. En cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca.

MANOLITA
CHEN

 manolitachenrest