

PARA ENTRAR EN CALOR APERITIVOS Y COCKTAILS

DE JAPÓN A CUBA Ron Santiago de Cuba, menta, zumo de limón y espuma de yuzu.	11.00€
TO SMASH Ginebra June, umeshu, flor de sauco, zumo de limón y hojas de shiso	11.00€
MALGALITA Tequila 1800, mezcal 400 conejos, jengibre, yuzu, zumo de limón y sal togarashi	11.00€
SPICE PALOMA Tequila 1800, mango picante, lima, soda pomelo y sal	11.00€
SABROSO Jack Apple, flor de sauco, canela, zumo de limón y clara de huevo	11.00€
EL SAKE Y LA MERY Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	10.00€
SMOKED GINGER Whiskey Telling, mezcal 400 conejos, miel, shrub jengibre, zumo de limón y clara de huevo.	12.00€
CHINITA MARTINI Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichi, clara y cava.	11.00€
MOSCOW MULE Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	11.00€
PISCO SOUR Pisco 1615, lima, azúcar, angostura y clara.	10.00€
SPRITZ AND COCCHI Cocchi americano, shrub naranja, soda y cava.	10.00€
ASIAN NEGRONI Ginebra Roku, sake, vermut rojo y seco Cocchi y yuzu	11.00€
COLADA POR TI Ron Brugal extravejejo, coco, canela, piña y algodón de frambuesa.	11.00€
GIN-MOMO Gin MG, extracto cardamomo, canela, zumo de limón y ginger beer.	11.00€
REFRESHA-LIME Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (sin alcohol).	9.00€
SOUR NEGRONI Martini Vibrante y Florale, yuzu, zumo de limón y clara de huevo	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€
Niguri wagyu A5 prefectura Kagoshima con reducción de salsa de soja (1 pieza).	10.00€
SASHIMI MIX (12ZUDS) Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	22.50€
NEW STYLE CALIFORNIA ROLL Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko.	13.20€
SPICY TUNA MAKI Maki con tartar de atún rojo y kimuchi (6 cortes).	12.90€
MANOLITA ROLL Pera coreana, aguacate, tempura de langostino, corvina y yuzu mayo.	15.20€
SALMÓN DRAGON ROLL Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado.	15.00€
MAR Y MONTAÑA Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsubushi.	14.90€
SPICY SCALLOP ROLL Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo	14.20€
UNAGI ROLL Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate.	14.80€
EL TARTAR Aguacate, emulsión de soja y especias asiáticas Salmón - 14.90€ Atún - 16.90€	
TATAKI DE VACA Lomo bajo de vaca con salsa de ponzu trufada	18.90€

¡PARA TODOS USTEDES. SIMPÁTICO PÚBLICO!

VIET ROLLS Rollitos vietnamitas de carne picada, acompañados de lechuga viva y hierbas aromáticas.	8.60€
ALITAS CRUJIENTES Alitas crujientes caramelizadas con un toque de miel y sésamo.	9.30€
PALOMITAS DE LANGOSTINO Acompañado de una mayonesa con chili dulce.	9.90€
GYOZAS DE PATO CON FOIE Dim-sum al vapor con su base crujiente y jugo de carne.	9.90€
BAO ZI Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	8.50€
JAKAO Tradicional dim-sum cristal al vapor relleno de langostino.	8.30€
CRAB RANGOON Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña con salsa de chili dulce.	7.90€
MINI WAGYU BURGUERS (2 PIEZAS) Hamburguesitas de wagyu japonés, salsa de la casa y batata crujiente.	10.00€
YAKITORI DE SECRETO Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	8.60€
MISO EDAMAME Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	5.90€
AVOCADO BITES Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	8.50€
ENSALADA CÉSAR DE WASABI Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú	12.50€
SOPA AGRIPICANTE Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	6.70€
SOPA MISO Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	6.70€

ENTRAMOS EN FAENA..

¿TE MIDO LA TEMPERATURA, CHATO?

CRISPY BEEF Ternera crujiente en salsa agri dulce.	15.90€
POLLO KUNG PAO Wok tradicional chino de pollo, chiles, cebolleta y cacahuete	13.70€
BERENJENA CHINA AL WOK Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili.	12.20€
TEPPANYAKI DE SOLOMILLO Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimi.	18.90€
SALMÓN TERIYAKI Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji.	15.90€
SOFT SHELL CRAB MASSALA Cangrejo de caparazón blando en tempura con salsa de curry rojo, leche de coco y hierbas aromáticas, acompañado de pan chino.	15.90€
CREPES DE PATO CRISPY Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes.	19.90€
TACOS KOREANOS "LA PAGODA" Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga.	14.90€
PADTHAI Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete.	14.20€
ARROZ THAI-DELICIAS Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y albahaca tailandesa.	14.50€
YAKI-UDON Fideos japoneses, pollo, langostinos, huevo y katsubushi.	13.90€

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**

manolitchenrest

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

¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

VOLCÁN MATCHAMISÚ  	7.50€
Bizcocho de té marcha y cremosa mousse de mascarpone.	
CHEESECAKE BRÛLÉE   	7.50€
Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemada.	
COULANT CHOCO-MISO  	7.50€
Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de sésamo negro.	
YUZU PIE   	7.50€
Tartaleta crujiente, lemon curd, gelatina de yuzu y merengue suizo flambeado.	
MOCHI CASEROS	6.00€
Consulte nuestros sabores disponibles	

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, malvasía.	
VANIDADE	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 KAAN	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	25.00€
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	23.00€
Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell.	
BARBAZUL	22.00€
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	40.00€
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€



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