PARA ENTRAR EN CALOR APERITIVOS Y COCKTAILS

Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.

PISCO SOUR 🍪

ASIAN NEGRONI

COLADA POR TI

GIN-MOMO

REFRESHA-LIME

SOUR NEGRONI 🙆

SOPA MISO 🔗 🍘 🕜

acompañado de wakame y dados de tofu fresco

Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja,

Pisco 1615, lima, azúcar, angostura y clara.

Cocchi americano, shrub naranja, soda y cava.

Ginebra Roku, sake, vermut rojo v seco Cocchi v vuzu

Ron Brugal extraviejo, coco, canela, piña y algodón de frambuesa.

Gin MG, extracto cardamomo, canela, zumo de limón y ginger beer.

Martini Vibrante y Florale, yuzu, zumo de limón y clara de huevo

Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (sin alcohol).

SPRITZ AND COCCHI

DE JAPÓN A CUBA

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

LOS NIGIRIS (2 PIEZAS)

Ron Santiago de Cuba, menta, zumo de limón y espuma de yuzu.	
TO SMASH Ginebra June, umeshu, flor de sauco, zumo de limón y hojas de shiso	12.00€
MAL GALITA J Tequila 1800,mezcal 400 conejos, jengibre, yuzu, zumo de limón y sal togarashi	12.00€
SPICE PALOMA Tequila 1800, mango picante, lima, soda pomelo y sal	12.00€
SABROSO © Jack Apple, flor de sauco, canela, zumo de limón y clara de huevo	12.00€
EL SAKE Y LA MERY Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	11.00€
SMOKED GINGER	13.00€
CHINITA MARTINI (6) Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	12.00€
MOSCOW MULE	12.00€

12.00€

11.00€

11.00€

12.00€

12.00€

12.00€

9.00€

9.00€

Salmón, huevo hilado y Avo-Mayo. 🐼 🖒 🔗 💪 🛞	7,00€
Corvina con reducción de dashi.	7,00€
Anguila y Foie. 😝 🥒 🤥 🍪 👸	8,006
Vieira en dos texturas. 🍪 🥒 🔱 🖤 😸	8,006
Huevo de codorniz con trufa. ô	7,00€
Toro con Yema de Huevo y Miso. 😝 🚱 🔗	12,00€
Steak Tartar con Nieve de Foie. 🔥 🔗 💪 👸 🛞	8,50€

SPICY SCALLOP ROLL ◎ ② ② ② ﴿ ② ﴾ 14.50€ Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo

14,80€

UNAGI ROLL 😂 🚳 🤣 🐯

v katsuobushi.

Aguacate, emulsión de soja y especias asiáticas Salmón • 14,90 € 1 Atún • 16,90 €

TATAKI DE VACA (1) (2) (2) (2) (18.90 € Lomo bajo de vaca con salsa de ponzu trufada

iPARA TODOS USTEDES, SIMPÁTICO PÚBLICO!

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

VIET ROLLS (18) (20) (20) (20) (20) (20) (20) (20) (20	9.80€
ALITAS CRUJIENTES (1) (b) (c) (d) 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 10 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	10.20€
BAO ZI (f) (b) (c) (c) (d) (d) (d) (e) Bollo preĥado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	8.50€
JAKAO () () () () () () () () () (8.30€
CRAB RANGOON (1) (2) (2) (1) (2) (2) (2) (2) (2) (3) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4) (4	7.90€
MINI WAGYU BURGUERS (2 PIEZAS) 🜙 🗯 🚱 🚱 Hamburguesitas de wagyu japonés, salsa de la casa y batata crujiente.	12.00€
YAKITORI DE SECRETO 🔗 👣 🚱 🚳 🚳 Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	8.60€
MISO EDAMAME 🙋 🚳 🕼 🐸 🕡	6.50€
AVOCADO BITES 1	8.50€
ENSALADA CÉSAR DE WASABI 🔑 🙆 🕼 🚱 🐧 Ensalada César de kale con pollo al teppanyaki y un ligero toque de wasabi.	12.50€
SOPA AGRIPICANTE 🙋 😂 🕼 😸 🕹 Sopa tradicional china con carne picada, huevo cuajado y bambú.	6.70€

CRISPY BEEF 1	15.90€
POLLO KUNG PAO © © Wok tradicional chino de pollo, chiles, cebolleta y cacahuete	13.90€
BERENJENA CHINA AL WOK 🥝 🚳 👣 🜙 🕡 wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili.	12.50€
TEPPANYAKI DE SOLOMILLO 1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	18.90€
SALMÓN TERIYAKI Ø 👣 🐼 Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji.	15.90€
SOFT SHELL CRAB MASSALA (1) (2) (2) (2) (2) (2) 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€
PADTHAL (COMPANY) (COMPANY) (COMPAN	14.20€
ARROZ THAI-DELICIAS (2) (3) (6) (8) (9) (9) Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y albahaca tailandesa.	14.50€
YAKI-UDON (§) (**) (**) (**) (**) (**) Fideos japoneses, pollo, langostinos, huevo y katsuobushi.	14.20€

papio Altramuces Altr



(O) manolitachenrest

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

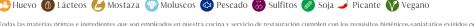
El pescado servido por este establecimiento para su consumo en crudo o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24 horas. En cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en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

6.70€

Debido a los procesos de elaboración, no podemos excluir la presencia de trazas de cualquiera de los alérgenos descritos en todos nuestros productos.

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

LLEGAMOS AL FINAL DEL ESPECTÁCULO¿O N ILA NOCHE DE LAS DULCES IN		TINTOS VIYUELA ROBLE		4,20€ / 18,00€
VOLCÁN MATCHAMISÚ (2) (1) Bizcocho de té matcha y cremosa mousse de mascarpone.	7.50€	D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. VIÑA EIZAGA CRIANZA		4.20€ / 20.00€
CHEESECAKE BRÛLÉE (3) (1) (8)	7.50€	D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. CAMPESINO		22.00€
Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemado COULANT CHOCO-MISO	7.50€	D.O. Toro. Tempranillo. BARBAZUL		23.00€
Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de sésamo negro. YUZU PIE 6 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		VT. Cádiz. Syrah, merlot, tintilla de rota. SIERRA ALMAGRERA		24.00€
Tartaleta crujiente, lemon curd, gelatina de yuzu y merengue suizo flambeac		Vino de la tierra 'Almería'.Tempranillo, syrah, garn LUIS CAÑAS CRIANZA	acha y monastrell.	25.00€
MOCHI CASEROS Consulte nuestros sabores disponibles	6.00€	D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. LA CABRA DE VIÑAEIZAGA AU	TOR	25.00€
		D.O.Ca. Rioja. Tempranillo. JUAN GIL ETIQUETA PLATA 26.00€		
LA REINA DEL DESTAPE iA DI	SFRUTAR!	D.O. Jumilla. Monastrell. TREINTA MIL MARAVEDÍES		27.00€
ESPUMOSOS		D.O. Madrid. Garnacha. LOSADA		28.00€
JUVE & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA Xarel.lo, Macabeo, Parellada D.O Cava.	4.50€ / 22.00€	D.O. Bierzo. Mencía. TRES PICOS ROBLE		29.00€
VEUVE DE SAINT CLAIR Meunier, Pinot noir, Chardonnay D.O Champagne.	35.00€	D.O. Campo de Borja. Garnacha. EMILIO MORO		36.00€
JM GOBILLARD ET Chardonnay, Pinot Negro, Pinot Meunier D.O Champagne.	52.00€	D.O. Ribera del Duero. Tempranillo. MARQUÉS DE MURRIETA		38.00€
MUMM Pinot Meunier, Chardonnay D.O Champagne.	55.00€	D.O.Ca. Rioja. Mazuelo, graciano y tempranillo. PREDICADOR		41.00€
		D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha. MAURO		51.00€
		VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.		
BLANCOS		AALTO D.O Ribera del Duero. Tempranillo.		55.00€
DESCOMUNAL D.O. Rueda. Verdejo.	4.20€ / 18.00€	PSI D.O Ribera del Duero. Tempranillo, garnacha.		62.00€
ALBA EIZAGA SEMIDULCE D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía.	4.20€ / 19.00€	SAKES	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
RAIMAT D.O. Rías Baixas. Albariño.	4.50€ / 21.00€	KID Wakayama.	9€	42.5€
RUCHEL D.O. Valdeorras. Godello.	23.00€	AKITORA Kochi 80% Junmai. TARU SAKE Yoshino.	6.80€ 7.00€	36.70€ 32.50€
GOLDEN KAAN Western Cape, Sudáfrica. Sauvignon blanc.	24.00€	NIGORI GEKKEIKAN Kyoto.	9.00€	25.00€
TXACOLI KPILOTA Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	24.00€	CERVEZAS		
JOSE PARIENTE D.O. Rueda. Verdejo.	24.00€	CAÑA		3.00€
EL PERRO VERDE D.O. Rueda. Verdejo.	24.00€	COPA DE CERVEZA		4.50€
KERPEN	25.00€	ASAHI (JAPONESA)		4.00€
D.O. Mosel, Alemania. Riesling. PACO Y LOLA	26.00€	TSINGTAO (CHINA) SINGHA (TAILANDESA)		4.00€ 4.00€
D.O. Rías Baixas. Albariño. FÁBREGAS	27.00€	SINGHA (TAILANDESA)		4,000
D.O. Somontano. Garnacha blanca. LOURO	34.00€	VERMOUTH Y OTRAS BEBIDAS		
D.O.Valdeorras. Godello.		MARTINI BIANCO		4.20€ 4.20€
		MARTINI ROSSO VERMOUTH EYZAGUIRRE		4.20€ 4.20€
ROSADOS		VERMOUTH EL PROFFESORE		7.50€
DAVID MORENO	3.90€ / 18.00€	TINTO DE VERANO (con limón o case	era).	4.50€
D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Tinta y Viura. VIÑA ZORZAL	19.00€	BEBIDAS SIN ALCOH	OL	
D.O. Navarra. Garnacha. VELVET & STONE	29.00€	AGUA		2.90€
D.O. Manchuela. Bobal.		AGUA CON GAS		3.00€
		REFRESCOS		2.90€
		CAFÉ INFUSIÓN		2.30€ 2.30€
↑ Apio → Altramuces ♠ Cacahuetes ♠ Crustáceos ♠ Huevo ♠ Lácteos ♠ Mostaza ♥ Moluscos ♠ Pes	_	ten 💩 Granos de Sésamo	M	ANOLITA





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.

Debido a los procesos de elaboración, no podemos excluir la presencia de trazas de cualquiera de los alérgenos descritos en todos nuestros productos.



