

PARA ENTRAR EN CALOR

APERITIVOS Y COCKTAILS

DE JAPÓN A CUBA Ron Santiago de Cuba, menta, zumo de limón y espuma de yuzu.	12.00€
TO SMASH Ginebra June, umeshu, flor de sauco, zumo de limón y hojas de shiso	12.00€
MALGALITA 🌶️ 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€
EL SAKE Y LA MERY 🌶️ Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	11.00€
SMOKED GINGER 🍷 Whiskey Telling, mezcal 400 conejos, miel, shrub jengibre, zumo de limón y clara de huevo.	13.00€
CHINITA MARTINI 🍷 Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	12.00€
MOSCOW MULE Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	12.00€
PISCO SOUR 🍷 Pisco 1615, lima, azúcar, angostura y clara.	11.00€
ASIAN NEGRONI Ginebra Roku, sake, vermut rojo y seco Cocchi y yuzu	12.00€
COLADA POR TI Ron Brugal extraviado, coco, canela, piña y algodón de frambuesa.	12.00€
GIN-MOMO Gin MG, extracto cardamomo, canela, zumo de limón y ginger beer.	12.00€
REFRESHA-LIME Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (sin alcohol).	9.00€

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

¡PARA TODOS USTEDES, SIMPÁTICO PÚBLICO!

VIET ROLLS 🍱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 Rollitos vietnamitas de carne picada, acompañados de lechuga viva y hierbas aromáticas.	8.80€
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.	10.20€
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.	8.20€
MINI WAGYU BURGUERS (2 PIEZAS) 🌶️ 🍷 🍷 🍷 🍷 Hamburguesitas de wagyu japonés, salsa de la casa y batata crujiente.	13.00€
YAKITORI DE SECRETO 🍷 🍷 🍷 🍷 Brochetas de secreto ibérico en su jugo.	8.60€
MISO EDAMAME 🍷 🍷 🍷 🍷 Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	6.50€
AVOCADO BITES 🍷 🍷 🍷 🍷 Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	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€
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€

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. 🍷 🍷 🍷 🍷	8.00€
Vieira en dos texturas. 🍷 🍷 🍷 🍷	8.00€
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 (12UDS) 🍷 🍷	22.50€
Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	
NEW STYLE CALIFORNIA ROLL 🍱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	13.60€
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko.	
SPICY TUNA MAKI 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	12.90€
Maki con tartar de atún rojo y kimuchi (6 cortes).	
MANOLITA ROLL 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.50€
Pera coreana, aguacate, tempura de langostino, corvina y yuzu mayo.	
SALMÓN DRAGON ROLL 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.50€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado.	
MAR Y MONTAÑA 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.00€
Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsubushi.	
SPICY SCALLOP ROLL 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.80€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo	
UNAGI ROLL 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.90€
Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate.	
EL TARTAR 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	
Aguacate, emulsión de soja y especias asiáticas	
Salmón • 15.90€ 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.	
POLLO KUNG PAO 🌶️ 🍷 🍷	13.90€
Wok tradicional chino de pollo, chiles, cebolleta y cacahuete	
BERENJENA CHINA AL WOK 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	12.70€
Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili.	
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.	
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.	
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.	
PAD THAI 🍱 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	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.	
YAKI-UDON 🍱 🍷 🍷 🍷 🍷	14.20€
Fideos japoneses, pollo, langostinos, huevo y katsubushi.	

-  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.

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



 manolitachenrest

LLEGAMOS AL FINAL DEL ESPECTÁCULO...¿O NO? CON USTEDES...!
¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

VOLCÁN MATCHAMISÚ  Bizcocho de té matcha y cremosa mousse de mascarpone.	7.50€
CHEESECAKE BRÛLÉE  Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemada.	7.50€
COULANT CHOCO-MISO  Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de sésamo negro.	8.00€
YUZU PIE  Tartaleta crujiente, lemon curd, gelatina de yuzu y merengue suizo flambeado.	7.50€
MOCHI CASEROS Consulte nuestros sabores disponibles	7.00€

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

VEUVE DE SAINT CLAIR Meunier, Pinot noir, Chardonnay D.O Champagne.	35.00€
JM GOBILLARD ET Chardonnay, Pinot Negro, Pinot Meunier D.O Champagne.	52.00€
MUMM Pinot Meunier, Chardonnay D.O Champagne.	55.00€

BLANCOS

DESCOMUNAL D.O. Rueda. Verdejo.	4.20€ / 18.00€
ALBA EIZAGA SEMIDULCE D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía.	4.20€ / 19.00€
RAIMAT D.O. Rías Baixas. Albariño.	4.50€ / 21.00€
RUCHEL D.O. Valdeorras. Godello.	23.00€
GOLDEN KAA Western Cape, Sudáfrica. Sauvignon blanc.	24.00€
TXACOLI KPILOTA Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	24.00€
JOSE PARIENTE D.O. Rueda. Verdejo.	24.00€
EL PERRO VERDE D.O. Rueda. Verdejo.	24.00€
KERPEN D.O. Mosel, Alemania. Riesling.	26.00€
PACO Y LOLA D.O. Rías Baixas. Albariño.	26.00€
FÁBREGAS D.O. Somontano. Garnacha blanca.	27.00€
LOURO D.O.Valdeorras. Godello.	36.00€

ROSADOS

DAVID MORENO D.O.Ca. Rioja. Garnacha, Tinta y Viura.	3.90€ / 18.00€
VIÑA ZORZAL D.O. Navarra. Garnacha.	19.00€
VELVET & STONE D.O. Manchuela. Bobal.	29.00€

TINTOS

VIYUELA ROBLE D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	4.20€ / 19.00€
VIÑA EIZAGA CRIANZA D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	4.20€ / 21.00€
CAMPESINO D.O. Toro. Tempranillo.	22.00€
BARBAZUL VT. Cádiz. Syrah, merlot, tintilla de rota.	23.00€
SIERRA ALMAGRERA Vino de la tierra 'Almería'.Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell.	24.00€
LUIS CAÑAS CRIANZA D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	25.00€
LA CABRA DE VIÑAEIZAGA AUTOR D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	25.00€
JUAN GIL ETIQUETA PLATA D.O. Jumilla. Monastrell.	26.00€
TREINTA MIL MARAVEDÍES D.O. Madrid. Garnacha.	27.00€
LOSADA D.O. Bierzo. Mencía.	28.00€
TRES PICOS ROBLE D.O. Campo de Borja. Garnacha.	29.00€
EMILIO MORO D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	36.00€
MARQUÉS DE MURRIETA D.O.Ca. Rioja. Mazuelo, graciano y tempranillo.	38.00€
PREDICADOR D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha.	42.00€
MAURO VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.	53.00€
AALTO D.O Ribera del Duero. Tempranillo.	57.00€
PSI D.O Ribera del Duero. Tempranillo, garnacha.	62.00€

SAKES

	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
KID Wakayama.	9.50€	42.5€
AKITORA Kochi 80% Junmai.	7.00€	36.70€
TARU SAKE Yoshino.	7.50€	32.50€
NIGORI GEKKEIKAN Kyoto.	6.50€	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
-  Cacahuetes
-  Crustáceos
-  Frutos de Cáscara
-  Gluten
-  Granos de Sésamo
-  Huevo
-  Lácteos
-  Mostaza
-  Moluscos
-  Pescado
-  Sulfitos
-  Soja
-  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.

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