

## PARA ENTRAR EN CALOR APERITIVOS Y COCKTAILS

<b>DE JAPÓN A CUBA</b> Ron Santiago de Cuba, menta, zumo de limón y espuma de yuzu.	12.00€
<b>TO SMASH</b> Ginebra June, umeshu, flor de sauco, zumo de limón y hojas de shiso	12.00€
<b>MALGALITA</b> 🌶️ Tequila 1800, mezcal 400 conejos, jengibre, yuzu, zumo de limón y sal togarashi	12.00€
<b>SPICE PALOMA</b> 🌶️ Tequila 1800, mango picante, lima, soda pomelo y sal	12.00€
<b>EL SAKE Y LA MERY</b> 🌶️ Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima.	11.00€
<b>SMOKED GINGER</b> 🍷 Whiskey Telling, mezcal 400 conejos, miel, shrub jengibre, zumo de limón y clara de huevo.	13.00€
<b>CHINITA MARTINI</b> 🍷 Vodka, passoa, lima, maracuyá, lichy, clara y cava.	12.00€
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, cordial de lima, jengibre, angostura y ginger beer.	12.00€
<b>PISCO SOUR</b> 🍷 Pisco 1615, lima, azúcar, angostura y clara.	11.00€
<b>ASIAN NEGRONI</b> Ginebra Roku, sake, vermut rojo y seco Cocchi y yuzu	12.00€
<b>COLADA POR TI</b> Ron Brugal extraviado, coco, canela, piña y algodón de frambuesa.	12.00€
<b>VIVA YUM</b> Ron abuelo, amontillado, plátano, lima, shrub de jengibre y clara de huevo.	12.00€
<b>REFRESHA-LIME</b> Limonada infundada con hierbabuena, pepino y maracuyá (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!

<b>LOS NIGIRIS (2 PIEZAS)</b>	
Salmón, huevo hilado y Avo-Mayo. 🍣 🍣 🍣 🍣	8.00€
Anguila y Foie. 🍣 🍣 🍣 🍣	8.50€
Vieira en dos texturas. 🍣 🍣 🍣 🍣	8.50€
Huevo de codorniz con trufa. 🍣 🍣	8.00€
Toro con Yema de Huevo y Miso. 🍣 🍣 🍣 🍣	12.00€
Steak Tartar con Nieve de Foie. 🍣 🍣 🍣 🍣	9.00€
<b>SASHIMI MIX (12ZUDS)</b> 🍣 🍣	23.00€
Cortes de atún, salmón, vieira y corvina.	
<b>NEW STYLE CALIFORNIA ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.50€
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko.	
<b>SPICY TUNA MAKI</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	13.10€
Maki con tartar de atún rojo y kimuchi (6 cortes).	
<b>MANOLITA ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.70€
Pera coreana, aguacate, tempura de langostino, corvina y yuzu mayo (8 cortes).	
<b>SALMÓN DRAGON ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.70€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado (8 cortes).	
<b>SPICY SCALLOP ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.70€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo (8 cortes).	
<b>ACEVICHADO ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.70€
Salmón, atún, corvina, pico de gallo, batata en dos texturas y nuestra leche de tigre (8 cortes).	
<b>UNAGI CRUNCH ROLL</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	15.70€
Anguila a la brasa, pepino, nieve de tempura y emulsión de remolacha (8 cortes).	
<b>EL TARTAR</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	
Aguacate, emulsión de soja y especias asiáticas	
Salmón - 15.90€   Atún - 16.90€	

## ¡PARA TODOS USTEDES, SIMPÁTICO PÚBLICO!

<b>VIET ROLLS</b> 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣 🍣	9.40€
Carne picada, verduras, huevo, vermicelli y hierbas aromáticas.	
<b>ALITAS CRUJIENTES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	9.90€
Caramelizadas con un toque de miel y sésamo.	
<b>PALOMITAS DE LANGOSTINO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10.50€
Acompañado de una mayonesa con chili dulce.	
<b>GYOZAS DE PATO CON FOIE</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10.50€
Dim-sum al vapor con su base crujiente y jugo de carne.	
<b>BAO ZI</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	8.90€
Bollo preñado de pan chino esponjoso hecho al vapor relleno de carne con topping de spicy mayo y hierbas aromáticas.	
<b>JAKAO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	8.90€
Tradicional dim-sum cristal al vapor relleno de langostino.	
<b>CRAB RANGOON</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	8.70€
Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña con salsa de chili dulce.	
<b>MINI WAGYU BURGUERS (2 PIEZAS)</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.00€
Hamburguesitas de wagyu japonés, queso cheddar, salsa de la casa y batata crujiente.	
<b>MISO EDAMAME</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	6.70€
Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante.	
<b>AVOCADO BITES</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	8.80€
Bocaditos de aguacate en panko con salsa trufada.	
<b>SOPA MISO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	6.70€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco.	

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

<b>CRISPY BEEF</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.90€
Tiras de buey crujientes salteadas al clásico estilo agri dulce.	
<b>POLLO KUNG PAO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.50€
Wok tradicional chino de pollo, chiles, cebolleta y cacahuete.	
<b>BERENJENA CHINA AL WOK</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	13.50€
Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili.	
<b>TEPPANYAKI DE SOLOMILLO</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	19.50€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimi.	
<b>SALMÓN TERIYAKI</b> 🍷 🍷 🍷 🍷	16.40€
Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji.	
<b>SOFT SHELL CRAB MASSALA</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	15.90€
Cangrejo de caparazón blando en tempura con salsa de curry rojo, leche de coco y hierbas aromáticas, acompañado de pan chino.	
<b>CREPES DE PATO CRISPY</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	21.00€
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes.	
<b>TACOS KOREANOS "LA PAGODA"</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.90€
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga.	
<b>PADTHAI</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.70€
Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete.	
<b>ARROZ THAI-DELICIAS</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.70€
Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y albahaca tailandesa.	
<b>YAKI-UDON</b> 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	14.70€
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.

MANOLITA  
CHEN

📷 manolitachenrest

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

## ¡LA NOCHE DE LAS DULCES INFIDELIDADES!

<b>VOLCÁN MATCHAMISÚ</b>  	<b>8.50€</b>
Biscocho de té matcha y cremosa mousse de mascarpone.	
<b>CHEESECAKE BRÛLÉE</b>   	<b>9.00€</b>
Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemada.	
<b>COULANT CHOCO-MISO</b>  	<b>9.00€</b>
Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de sésamo negro.	
<b>MOCHI CASEROS</b>	<b>7.00€</b>
Consulte nuestros sabores disponibles	

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

### ESPUMOSOS

<b>JAUME SERRA BRUT NATURE RESERVA</b>	<b>5.00€ / 22.00€</b>
Chardonnay, Xarel·lo, Macabeo, Parellada D.O Cava.	
<b>VEUVE DE SAINT CLAIR</b>	<b>35.00€</b>
Meunier, Pinot noir, Chardonnay D.O Champagne.	
<b>JM GOBILLARD ET</b>	<b>52.00€</b>
Chardonnay, Pinot Negro, Pinot Meunier D.O Champagne.	
<b>MUMM</b>	<b>55.00€</b>
Pinot Meunier, Chardonnay D.O Champagne.	

### BLANCOS

<b>DESCOMUNAL</b>	<b>4.20€ / 18.00€</b>
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>ALBA EIZAGA SEMIDULCE</b>	<b>4.20€ / 19.00€</b>
D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía.	
<b>RAIMAT</b>	<b>4.50€ / 21.00€</b>
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>RUCHEL</b>	<b>23.00€</b>
D.O. Valdeorras. Godello.	
<b>TXACOLI KPILOTA</b>	<b>24.00€</b>
Hondarribi Zuri D.O. Getariako-Txakolina.	
<b>JOSE PARIENTE</b>	<b>24.00€</b>
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>EL PERRO VERDE</b>	<b>24.00€</b>
D.O. Rueda. Verdejo.	
<b>KERPEN</b>	<b>26.00€</b>
D.O. Mosel, Alemania. Riesling.	
<b>PACO Y LOLA</b>	<b>26.00€</b>
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>FÁBREGAS</b>	<b>27.00€</b>
D.O. Somontano. Garnacha blanca.	
<b>VIONTA</b>	<b>28.00€</b>
D.O. Rías Baixas. Albariño.	
<b>LOURO</b>	<b>36.00€</b>
D.O.Valdeorras. Godello.	

### ROSADOS

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

### TINTOS

<b>VIÑA ARNAIZ</b>	<b>4.20€ / 19.00€</b>
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
<b>VIÑA EIZAGA CRIANZA</b>	<b>4.40€ / 21.00€</b>
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>CAMPESINO</b>	<b>22.00€</b>
D.O. Toro. Tempranillo.	
<b>BARBAZUL</b>	<b>23.00€</b>
VT. Cádiz. Syrah, merlot, tintilla de rota.	
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b>	<b>25.00€</b>
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>LA CABRA DE VIÑA EIZAGA AUTOR</b>	<b>25.00€</b>
D.O.Ca. Rioja. Tempranillo.	
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b>	<b>26.00€</b>
D.O. Jumilla. Monastrell.	
<b>TREINTA MIL MARAVEDÍES</b>	<b>27.00€</b>
D.O. Madrid. Garnacha.	
<b>LOSADA</b>	<b>28.00€</b>
D.O. Bierzo. Mencía.	
<b>TRES PICOS ROBLE</b>	<b>29.00€</b>
D.O. Campo de Borja. Garnacha.	
<b>EMILIO MORO</b>	<b>36.00€</b>
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	
<b>MARQUÉS DE MURRIETA</b>	<b>38.00€</b>
D.O.Ca. Rioja. Mazuelo, graciano y tempranillo.	
<b>PREDICADOR</b>	<b>42.00€</b>
D.O.CA. Rioja. Tempranillo y garnacha.	
<b>MAURO</b>	<b>53.00€</b>
VT. Castilla y León. Syrah y tempranillo.	
<b>AALTO</b>	<b>57.00€</b>
D.O Ribera del Duero. Tempranillo.	

### SAKES

	Jarrita (120ml)	Botella (750ml)
<b>KID</b> Wakayama.	9.50€	42.5€
<b>AKITORA</b> Kochi 80% Junmai.	7.00€	36.70€
<b>TARU SAKE</b> Yoshino.	7.50€	32.50€
<b>NIGORI GEKKEIKAN</b> Kyoto.	6.50€	25.00€

### CERVEZAS

<b>CAÑA</b>	<b>3.00€</b>
<b>COPA DE CERVEZA</b>	<b>4.50€</b>
<b>ASAHI (JAPONESA)</b>	<b>4.00€</b>
<b>TSINGTAO (CHINA)</b>	<b>4.00€</b>
<b>SINGHA (TAILANDESA)</b>	<b>4.00€</b>

### VERMOUTH Y OTRAS BEBIDAS

<b>MARTINI BIANCO</b>	<b>4.20€</b>
<b>MARTINI ROSSO</b>	<b>4.20€</b>
<b>VERMOUTH EYZAGUIRRE</b>	<b>4.20€</b>
<b>VERMOUTH EL PROFEFORE</b>	<b>7.50€</b>
<b>TINTO DE VERANO</b> (con limón o casera).	<b>4.50€</b>

### BEBIDAS SIN ALCOHOL

<b>AGUA</b>	<b>2.90€</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>3.00€</b>
<b>REFRESCOS</b>	<b>2.90€</b>
<b>CAFÉ</b>	<b>2.30€</b>
<b>INFUSIÓN</b>	<b>2.30€</b>

 Apio  Altramucos  Cacahuets  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.

**MANOLITA  
CHEN**

 manolitachenrest