

## ENTRANTES

<b>VIET ROLLS</b>	10,20€
Carne picada, verduras, huevo, vermicelli y hierbas aromáticas	
<b>PALOMITAS DE LANGOSTINO</b>	10,80€
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>CRAB RANGOON</b>	9,20€
Raviolis crocantes rellenos de queso crema con cangrejo. Se acompaña con salsa de chili dulce	
<b>MISO EDAMAME</b>	6,70€
Vainas japonesas al vapor con un aditivo miso picante	
<b>SOPA MISO</b>	6,90€
Sopa tradicional japonesa a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco	

## NIGIRIS (2 piezas)

<b>SALMÓN, HUEVO HILADO Y AVO-MAYO</b>	9,00€
<b>VIEIRA EN DOS TEXTURAS</b>	11,00€
<b>HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA</b>	9,00€
<b>TORO CON YEMA DE HUEVO Y MISO</b>	14,00€

<b>ANGUILA Y FOIE</b>	9,50€
<b>STEAK TARTAR CON NIEVE DE FOIE</b>	12,00€
<b>GAMBA BLANCA DE HUELVA</b>	12,00€

## Y MUCHOS MÁS... CRUDOS

<b>TOSTADA DE ATÚN (2 UDS.)</b>	14,90€
Tostas de maíz con tartar de atún, ponzu, guacamole y sesamo tostado	
<b>CALIFORNIA ROLL</b>	15,50€
Salmón, aguacate y queso crema con tobiko (8 cortes)	
<b>SPICY TUNA &amp; AVOCADO ROLL</b>	15,90€
Aguacate con topping de tartar de atún ligeramente picante (8 cortes)	
<b>MANOLITA ROLL</b>	15,90€
Pera coreana y aguacate, envuelto en papel de soja y con topping de tempura de langostino y corvina con yuzu mayo (8 cortes)	
<b>SALMON DRAGON ROLL</b>	15,70€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado (8 cortes)	

<b>SPICY SCALLOP ROLL</b>	15,90€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada con wasabi mayo (8 cortes)	
<b>ACEVICHADO ROLL</b>	15,90€
Salmón, atún, corvina, pico de gallo, batata en dos texturas y nuestra leche de tigre (8 cortes)	
<b>CRUDO DE HAMACHI</b>	15,80€
Pez limón, gazpachuelo japonés, jalapeño, crispy nori, rabanito (6 cortes)	
<b>CRUDO DE SALMÓN</b>	14,90€
Salmón, vinagreta de yuzu, nieve de tempura, wasabi (6 cortes)	

## PRINCIPALES

<b>MINI WAGYU BURGERS</b>	15,60€
Hamburguesitas de Wagyu japonés, queso cheddar, salsa de la casa y batata crujiente (2 uds)	
<b>CRISPY BEEF</b>	16,80€
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>ENTRECOT DE SICHUAN</b>	37,80€
Entrecot Discarlux, salsa de pimienta Sichuan, patatas fritas con parmesano, nori	
<b>SALMÓN TERIYAKI</b>	17,30€
Lomo de salmón al teppanyaki con setas shimeji	
<b>BERENJENA CHINA AL WOK</b>	14,80€
Wok de berenjena china y tofu gan en salsa de soja y chili	

<b>SOFT SHELL CRAB MASSALA</b>	16,80€
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>	23,00€
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes	
<b>TACOS KOREANOS "LA PAGODA"</b>	16,80€
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga	
<b>PADTHAI</b>	14,90€
Wok Thaiandés de fideos de arroz planos con langostinos, huevo y un toque de cacahuete	
<b>ARROZ THAI DELICIAS</b>	15,40€
Langostinos, secreto ibérico, huevo, pakchoi y especias thai	

## ACOMPAÑAMIENTOS

<b>PAN CHINO</b>	4,50€
<b>ARROZ BLANCO</b>	4,50€

<b>CREPES EXTRA</b>	4,00€
<b>FRIES FURIKAKE</b> Patatas fritas crujientes, parmesano y furikake	6,00€

## POSTRES

<b>TORRIJA HOKKAIDO</b>	9,00€
Brioche húmedo, canela y helado de matcha	
<b>CHEESECAKE BRÛLÉE</b>	9,00€
Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemada	

<b>COULANT CHOCO - MISO</b>	9,50€
Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de sésamo negro	
<b>MOCHI CASERO</b>	7,00€
Consulte nuestros sabores disponibles	

Apio Altramuces Cacahuetes 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.