

# HIRU NO TEISHOKU

2 PLATOS + BEBIDA + POSTRE

## SHINAMONO

---

### SOPA MISO

hecha a base de pasta miso con algas cut wakame, cebolla tierna y tofu 1-3-8-11

### EDAMAME 8

### WAKAME

Algas wakame con sésamo y salsa de cacahuete 3-8-11-12

### GYOZA TORI YASAI (4u)

rellenas de pollo y verduras (opción plancha o fritas) 1-2-3-4-7-8-11

### LANGOSTINOS REBOZADOS (4u) 3-7

### TAKOYAKI (4u)

Masa de trigo rellena de pulpo, jengibre y alga con katsuobushi, teriyaki y salsa mayo japonesa 3-4-6-13

### YAKISOBA DE POLLO

Noodles finos con verduras salteados al wok con pollo 3-8-11

### TORI YAKIMESHI

Arroz salteado con huevo, pollo, cebolleta, hondashi, semillas de sésamo y salsa soja sin gluten 4-8

### TERIYAKI DEL DÍA

Pregúntenos por el teriyaki del día 5-8

### CALIFORNIA DE SALMÓN

Relleno de salmón, aguacate y sésamo 1-11

### CALIFORNIA DE POLLO

Relleno de pollo, aguacate, cebolla crispy y salsa teriyaki 3-8-11

### FUTOMAKI DEL DÍA

Pregúntenos por el futomaki del día 5-8

### URAMAKI DEL DÍA

Pregúntenos por el uramaki del día 5-8

### SOLOMILLO TERIYAKI +3€

Solomillo a la plancha acompañado de salteado de verduras con salsa teriyaki 5-8

## KANMI

---

### FRUTA DEL DÍA

### TRUFAS DE CHOCOLATE 2-3-4-8-11-14

### TRUFAS DE TÉ VERDE 2-3-4-8-11-14

### TARTA DE CHOCOLATE CON ACEITE Y SAL 2-3-4-14

### TARTA DE QUESO 2-3-4-14

### MINI GIN TONIC / RON

19.90€

**4 makis**

1. PESCADO

2. LACTOSA

3. GLUTEN

4. HUEVO

5. SULFITOS

6. MOLUSCOS

7. CRUSTÁCEO

8. SOJA

9. MOSTAZA

10. APIO

11. SÉSAMO

12. FRUTOS CON CÁSCARA