

MENÚ FESTIVO

ENTRANTE + ROLL + PLATO CALIENTE + POSTRE + BEBIDA

ENTRANTE

EDAMAME TRUFADO o PICANTE

Habitas de soja con cristales de sal 8-11

LANGOSTINOS REBOZADOS (3u) 3-7

GYOZA TORY YASAI

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

WAKAME

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

TAKO YAKI (4u)

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

ROLL

BUTTERFISH ROLL

Relleno de aguacate en tempura, recubierto con pez mantequilla flambeado con topping de paté de trufa, ajo frito y salsa teriyaki 1-3-8

TARU TARU

Roll tempurizado relleno de aguacate, recubierto de tartar picante de salmón, semillas sésamo y salsa teriyaki 1-3-8-11

BLACK ROLL

Relleno de aguacate y cubierto en atún flambeado con cebolla caramelizada sin gluten, katsuobushi y salsa de soja dulce sin gluten 1-8

FUJI FOIE

Roll relleno de aguacate, recubierto en salmón flambeado con foie sin gluten, salsa de soja dulce sin gluten, sal Maldon y ito togarashi 1-8

PLATO CALIENTE

YAKISOBA DEL DÍA

Pregúntenos por el yakisoba del día 3-8-11

YAKIMESHI DEL DÍA

Pregúntenos por el yakimeshi del día 4-8

SOLOMILLO TERIYAKI SUPLEMENTO +6€

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

POKE KARAAGE

Base de arroz con pollo kara-age, maíz, aguacate, tomate, edamame pelado, toppings de cebolla crispy y semillas de sésamo con salsa de mayonesa japonesa y salsa teriyaki 3-4-6-13

POSTRE

Pregunte por los postres de la casa.

AÑADE UN MINI GIN TONIC / RON +4€

26.90€

CUATRO MAKIS

1. PESCADO

2. LACTOSA

3. GLUTEN

4. HUEVO

5. SULFITOS

6. MOLUSCOS

7. CRUSTÁCEOS

8. SOJA

9. MOSTAZA

10. APIO

11. SÉSAMO

12. FRUTOS CON CÁSCARA