Descripciones de platos El Sol Naciente

* Sushi: Un plato típico de la cocina japonesa, elaborado con arroz, vinagre, azúcar, sal y diversos ingredientes, como pescado crudo, marisco, verdura, queso o huevo. Se enrolla el arroz con el ingrediente en una lámina de alga nori, y se corta en piezas pequeñas. Se sirve frío, con salsa de soja, wasabi y jengibre. Es un plato muy sano y variado, que se puede disfrutar con palillos o con la mano. Contiene pescado, marisco y soja, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 12 euros.
* Ramen: Una sopa caliente de origen japonés, elaborada con caldo de carne o pescado, fideos, carne, huevo, verduras y especias. Se sirve en un bol grande, y se come con palillos y una cuchara. Es un plato muy reconfortante y nutritivo, que se puede personalizar con diferentes ingredientes. Contiene gluten, huevo, pescado y soja, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 10 euros.
* Tempura: Un plato de origen japonés, consistente en trozos de verdura o marisco, rebozados con una masa ligera de harina y agua, y fritos en aceite caliente. Se sirven calientes y crujientes, con una salsa de soja, vinagre y azúcar. Es un plato muy ligero y sabroso, que se puede comer como entrante o como plato principal. Contiene gluten, marisco y soja, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 8 euros.
* Mochi: Un postre de origen japonés, elaborado con una pasta de arroz glutinoso, rellena de pasta de judía roja, fruta o helado. Se moldea en forma de bola o de disco, y se espolvorea con almidón o azúcar. Se sirve frío o caliente, con té verde o leche. Es un postre muy dulce y pegajoso, que se puede disfrutar en cualquier ocasión. Contiene gluten, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 3 euros.
* Teriyaki: Un plato de origen japonés, consistente en carne, pescado o tofu, marinado y cocinado con una salsa de soja, azúcar, mirin y sake. Se sirve caliente y jugoso, con arroz, verduras o ensalada. Es un plato muy aromático y delicioso, que se puede preparar con diferentes ingredientes. Contiene soja y alcohol, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 9 euros.
* Onigiri: Un plato de origen japonés, elaborado con arroz, sal y diversos rellenos, como atún, salmón, umeboshi o alga. Se moldea el arroz en forma de triángulo o de bola, y se envuelve con una tira de alga nori. Se sirve frío o caliente, como aperitivo o como comida para llevar. Es un plato muy sencillo y práctico, que se puede comer con la mano. Contiene pescado y alga, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 4 euros.
* Yakitori: Un plato de origen japonés, consistente en brochetas de pollo, marinadas y asadas con una salsa de soja, azúcar, mirin y sake. Se sirven calientes y tiernas, con arroz, verduras o ensalada. Es un plato muy popular y sabroso, que se puede comer con palillos o con la mano. Contiene soja y alcohol, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 7 euros.
* Dorayaki: Un postre de origen japonés, elaborado con dos tortitas de harina, huevo, azúcar y miel, rellenas de pasta de judía roja o de chocolate. Se sirven frías o calientes, con té verde o leche. Es un postre muy esponjoso y dulce, que se puede disfrutar en cualquier momento del día. Contiene gluten, huevo y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 2 euros.
* Udon: Un plato de origen japonés, elaborado con fideos gruesos de harina, cocidos en agua con sal, y servidos con un caldo de soja, dashi y mirin. Se pueden añadir otros ingredientes, como carne, verdura, huevo o tempura. Se sirve caliente o frío, con palillos y una cuchara. Es un plato muy sencillo y versátil, que se puede adaptar al gusto de cada uno. Contiene gluten y soja, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 8 euros.
* Daifuku: Un postre de origen japonés, elaborado con una pasta de arroz glutinoso, rellena de pasta de judía roja, fruta o helado. Se moldea en forma de bola, y se espolvorea con almidón o azúcar. Se sirve frío o caliente, con té verde o leche. Es un postre muy dulce y pegajoso, que se puede disfrutar en cualquier ocasión. Contiene gluten, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 3 euros.
* Curry: Un plato de origen indio, elaborado con una salsa espesa de especias, leche de coco o yogur, y carne, verdura, legumbre o queso. Se sirve acompañado de arroz, pan naan o papadum. Es un plato muy aromático y picante, que se puede ajustar al nivel de tolerancia de cada uno. Contiene lactosa y gluten, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 10 euros.
* Paella: Un plato de origen español, elaborado con arroz, caldo de carne o pescado, azafrán y otros ingredientes, como pollo, conejo, marisco, verdura o embutido. Se cocina en una paellera, al fuego o al horno, y se sirve caliente, con limón y alioli. Es un plato muy consistente y sabroso, que se puede compartir en familia o con amigos. Contiene marisco, que puede ser alérgeno para algunas personas. Precio: 15 euros.
* Tiramisú: Un postre de origen italiano, elaborado con bizcochos empapados en café, licor y cacao, y cubiertos con una crema de queso mascarpone, azúcar y huevo. Se refrigera varias horas antes de servir, y se espolvorea con más cacao. Es un postre muy cremoso y dulce, que se puede disfrutar como colofón de una comida o cena. Contiene gluten, huevo y lactosa, que pueden ser alérgenos para algunas personas. Precio: 5 euros.