

ENTRANTES Y GYOZAS



Gyozas de langostinos (6 UD) **6'5€**

Gyozas de Pollo (6UD) **6€**

Gyozas veganas (6UD) **6'5€**

Gyozas variadas (2UD de cada tipo) **6'5€**

Ensalada wakame **6€**

Edamame (con opción spicy) **4'5€**

Korokke de langostinos con salsa mayoyuzu, salsa tonkatsu, katsuobushi y shichimi togarashi (6UD)
10€

SASHIMI Y TATAKI

Sashimi de salmón **10€**

Sashimi de atún **12€**

Sashimi de atún "Akami zuke" (Atún marinado en salsa de soja, sake y mirin) **13'5€**

Sashimi de pez limón ahumado en madera de manzano **10€**

Tataki de Atún con sésamo, pimienta blanca de sarawak, aceite de sésamo y sal de escama **15€**

Tataki de Salmón con sésamo, sal vikinga y salsa ponzu **13€**

Tataki de atún "akami zuke" con cebolla caramelizada, tobiko rojo y shichimi togarashi **16€**

Tataki de ternera roja de menorca con sal de escama, pimienta blanca de sarawak y aceite de oliva virgen extra bio de menorca **18€**

Tataki de Ventresca de atún marinado con té verde, katsuobushi y sésamo **25€**

Gotem mori: Barco de sashimi y tataki variado con, sunomono y conservas varias **45€**

TARTARES

Tartar de atún **15€**

Base de arroz y aguacate, con atún, salsa kimchi, salsa de soja, pepino, jengibre picado, sal roja de hawaii y aceite de sésamo tostado

Tartar de salmón **13€**

Base de arroz y aguacate con salmón, salsa ponzu, cebolla roja, sal ahumada de fornells y alga wakame

Tartar de Pez limón **12€**

Base de arroz y aguacate con pez limón levemente ahumado en madera de manzano, sal de escama, zumo y rayadura de lima, tobiko rojo y jengibre rayado

Tartar de ternera roja de menorca 20€

Base de arroz y aguacate con ternera roja de menorca, sal de escama, aceite de oliva virgen extra de s'olivaret y pimienta blanca de sarawak

Tartar de pepino (frío) 10€

Base de arroz y aguacate con pepino, sal y pimienta blanca de sarawak, hojas de menta, zumo de lima y cebolla encurtida

NIGIRIS

(2 PORCIONES)

Nigiri de atún con cebollino 5€

Nigiri de atún akami zuke con cebolla caramelizada 7€

Nigiri de salmón con salsa ponzu 4€

Nigiri de ventresca de atún macerada en té verde 9€

Nigiri de salmón flambeado con salsa mayoyuzu 4'5€

Nigiri de ternera roja de menorca flambeado con sal de escama y pimienta negra de sarawak 9'5€

Nigiri de langostinos 5€

Nigiri de pez limón con sal de escama y zumo de limón 4€

Nigiri de Anguila kabayaki 6€

Nigiri de aguacate 4€

Nigiri de shiitake 4€

POKE Y DONBURI**Ahi poke 14€**

Cama de arroz con atún, cebolla, cebollino, jengibre rallado, shichimi togarashi, sal roja de hawaii, goma wakame, aceite de sésamo y alga nori cortada a tiras

Poke bowl de salmón 13€

Cama de arroz con aguacate, rabanito, cebolla roja, salmón, salsa ponzu y sal vikinga

Maguro zukedon 14€

Atún marinado en salsa de soja, mirin y caldo dashi. con aceite de sésamo, cebollino picado, alga nori en tiras, perla de wasabi y sésamo con aroma a umeboshi, sobre cama de arroz

Donburi de salmón o atún picante 13€

Cama de arroz con atún o salmón, pepino, cebolleta, sésamo, aceite de sésamo, shichimi togarashi, salsa kimchi en el caso de atún o salsa ponzu en el caso de salmón, y alga nori en tiras

Poke de langostino katsu 13€

Cama de arroz con langostinos katsu, aguacate, cebolla caramelizada, pepino y ensalada wakame, con salsa kabayaki y salsa fuji

Poke de pollo katsu 12€

Cama de arroz con toppings de pollo katsu, aguacate, cebolla roja, maíz dulce y ensalada wakame, con salsa tonkatsu y salsa kimchi

Donburi de salmón o atún 13€

Cama de arroz con toppings de tobiko, pepino y salmón o atún marinado en tsuyu

Donburi de pez limón 12€

Cama de arroz con toppings de pez limón, sal de escama, zumo y rayadura de lima y jengibre para sushi

PLATOS CALIENTES

Yakisoba de pollo 8€

Bol de fideos soba con salsa yakisoba, verduras varias, ito togarashi, cebollino y sésamo

Yakisoba de langostinos 8'5€

Bol de fideos soba, con salsa yakisoba, verduras varias, katsuobushi, cebollino y sésamo

Yakisoba vegano 8'5€

Bol de fideos soba, con salsa yakisoba, verduras varias, tofu y shitake salteados, kizami nori y sésamo

Salmón teriyaki 8'5€

Bol de arroz con salmón, judía fina de menorca, salsa teriyaki, katsuobushi y sésamo

Pollo teriyaki 8€

Bol de arroz con pollo, judía fina de menorca, salsa teriyaki, hojas de menta y sésamo

Teriyaki vegano 8'5€

Bol de arroz con setas salteadas, judía fina de menorca, hojas de menta y sésamo

Yakimeshi de verduras 7'5€

Bol de arroz salteado con verduras, salsa de soja y huevo

Gyudon estilo Yoshinoya 12€

Bol de arroz con reducción de sake, mirin, salsa de soja, ternera roja de menorca cortada en estilo nigiri, cebolla, y huevo, con jengibre para sushi y cebollino

Udon de atún picante 9€

Fideos udon, con kimchi, brocoli, coliflor, verduras variadas, salsa de soja y katsuobushi

Sopa miso 7€

Sopa miso con tofu salteado y alga wakame

MAKIS

(8 PORCIONES)

Maki de aguacate y queso crema 5€

Maki de pepino 4'5€

Maki de langostinos 6€

Maki de atún 6€

Maki de salmón 5€

Maki de kanikama y menta 5€

Maki de aguacate 4€

URAMAKIS

(8 PORCIONES)

California tobiko roll 9'5€

Uramaki relleno de surimi, aguacate y queso crema, recubierto de tobiko rojo y salsa kabayaki

Ceviche roll 12€

Uramaki relleno de aguacate flambeado y langostino tempurizado, recubierto de leche de tigre, cilantro, puré de boniato dulce y cebolla encurtida..

Sake roll 9€

Uramaki relleno de salmón, cebollino y queso crema, recubierto de sésamo con aroma a umeboshi

Maguro roll 10€

Uramaki relleno de atún, pepino y cebolleta

Tuna dynamite 14€

Uramaki relleno de atún con salsa kimchi, tobiko rojo y pepino, cubierto de sésamo y katsuobushi.

Teriyaki roll 9€

Uramaki relleno de aguacate y pollo salteado, recubierto de menta y salsa teriyaki

Edomae roll 14€

Uramaki relleno de atún, aguacate y queso crema, recubierto de tobiko rojo y toppings de langostino tempurizado con salsa fuji.

Ebi tempura roll 12€

Uramaki relleno de langostino tempurizado, aguacate y queso crema, recubierto de sésamo y salsa kabayaki

Rainbow roll 14€

Uramaki relleno de kanikama y pepino, cubierto por láminas de salmón, aguacate, atún y unagi, con tobiko rojo como topping y salsa kabayaki

Tuna tartar roll 14€

Uramaki relleno de tartar de atún, cubierto por tobiko rojo y cilantro

Vegan roll 10€

Uramaki relleno de tiras de tofu salteadas con shichimi togarashi y aceite de sésamo, cebollino y zanahoria, recubierto de sésamo y Salsa su-miso

ROLLOS TEMPURIZADOS

(10 PORCIONES)

Deep fried ebi roll 14€

Uramaki tempurizado con langostino, aguacate y queso crema, con salsa kabayaki y salsa fuji

Sake roll tempurizado 13€

Uramaki de salmón, cebollino y queso crema, con salsa teriyaki

Gyuniku roll 16€

Uramaki tempurizado de ternera, aguacate, cebolla caramelizada y salsa tonkatsu

Chicken katsu roll 13€

Uramaki tempurizado con pollo tempurizado, aguacate, queso crema y salsa kabayaki

FUTOMAKIS

(10 PORCIONES)

Futomaki vegano 12€

Futomaki relleno de zanahoria, shitake, aguacate, lechuga y cebolla caramelizada, con salsa su-miso como topping

Futomaki lobster roll 30€

Futomaki relleno de langosta tempurizada, espárrago, tobiko y cebolleta, con salsa kabayaki y salsa tiger como topping

SURTIDOS SUSHI

Maki and nigiri box 18€

Esta caja contiene: 1 maki de salmón + 1 maki de atún + 2 nigiri de salmón + 2 nigiri de atún

Vegan box 22€

Maki de aguacate + maki de pepino + vegan roll + 2 nigiri de aguacate + 2 nigiri de shitake

Uramaki and Nigiri box 22€

4 porciones sake roll + 4 porciones maguro roll + 2 nigiri de pez limón + 2 nigiri anguila kabayaki

Couple box 28€

1 uramaki tuna tartar + 1 sake roll + 1 maki de kanikama y menta + 2 nigiri de atún akami zuke + 2 nigiri de salmón flambeado con salsa mayoyuzu

Deluxe box 46€

1 Rainbow roll + 1 gyuniku roll + 1 edomae roll + 2 nigiris de pez limón + 2 nigiri de ternera roja de menorca flambeados + 2 nigiri de langostinos

Kabuki box 60€

1 lobster futomaki roll + 1 tuna tartar roll + 1 ceviche roll + 1 rainbow roll + vegan roll + 4 nigiri de aguacate + 4 nigiri de salmón + 4 nigiri de atún, acompañado por sunomono y cebolla encurtida

POSTRES

Daifuku de té verde relleno de anko y fresa natural 5€

Mochi relleno de anko y fresa natural 5€

Dorayaki de natilla 4€

Dorayaki de anko 4€



Notifique a nuestro personal si tiene alguna alergia, intolerancia o duda al respecto

No olvides seguirnos en nuestras redes sociales, valorarnos o contactar con nosotros si teneis alguna duda.



@edomaemao



info@edomae.es



+34 690 70 62 44



C/ Bon Aire 26, Mahón, Islas Baleares

