

ENTRANTES:

Gyozas de pollo. 6€

Gyozas de langostinos. 6'5€

Gyozas veganas. 6'5€

Ensalada wakame. 7€

Edamame, *con opción picante.* 5€



POKES:

Ahi poke. 14€

base de arroz con atún, cebolla, kimchi, jengibre, togarashi, sal, aceite y nori.

Poke de salmón. 16€

base de arroz con salmón, aguacate, rabanito, cebolla, ponzu y sal vikinga.

Poke de langostino katsu. 14€

base de arroz con langostino, aguacate, cebolla caramelizada y pepino

Poke de pollo katsu: 13€

base de arroz, con pollo, aguacate, maíz dulce y cebolla roja.



PLATOS CALIENTES:

Yakisoba de pollo 8€

bol de fideos con pollo, salsa yakisoba y verduras variadas.

Yakisoba de langostinos. 8'5€

bol de fideos con langostinos, salsa yakisoba y verduras variadas.

Yakisoba vegano. 8'5€

bol de fideos con salsa yakisoba, tofu, shiitake y verduras variadas.

Salmón teriyaki: 8'5€

bol de arroz con salsa teriyaki, salmón y judía plana.

Pollo teriyaki. 8€

bol de arroz con salsa teriyaki, pollo y judía plana.

Teriyaki vegano: 8'5€

bol de arroz con salsa teriyaki, tofu y judía plana.

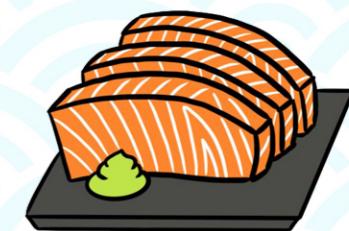


Gyudon estilo yoshinoya 12€

bol de arroz con huevo, ternera, salsa de soja, mirin y cebolla.

SASHIMI Y TATAKI:

Sashimi de salmón: 10€



Sashimi de atún: 12€

Tataki de atún "akami zuke": 16€

Tataki de salmón: 13€

Tataki de ternera roja de Menorca: 20€

Goten mori (barco variado de sashimi y tataki) 50€

TARTARES:

Tartar de atún. 15€

base de arroz y aguacate, atún, kimchi, pepino, jengibre, sal y aceite de sésamo.

Tartar de salmón: 13€

Base de arroz y aguacate, ponzu, sal vikinga, wakame y cebolla roja

Tartar de ternera roja de Menorca: 25€

Base de arroz y aguacate, ternera roja, sal de escama, pimienta y A.O.V.E.

Tartar de pepino: 10€

Base de arroz y aguacate, pepino, menta, zumo de lima y cebolla.

NIGIRIS:

Nigiri de atún con cebollino. 5€

2 uds por ración



Nigiri de atún "akami zuke" 7€

Nigiri de salmón. 4€

Nigiri de salmón flambeado. 5€

Nigiri de langostinos. 5€

Nigiri de "ajitsuke tamago" 8€

Nigiri de unagi kabayaki. 6€

Nigiri de aguacate: 4€



GUNKAN

(2 porciones.)

Gunkan de "negitoro" y cebollino. 8€



Gunkan de erizo de mar y tobiko rojo. 12€

Gunkan de salmón y aguacate. 6€

MAKIS:

(8 porciones)

Maki de atún. 6€



Maki de salmón. 5€

Maki de langostino: 6€

Maki de aguacate. 4€

Maki aguacate y queso crema. 5€

Maki de pepino. 4.5€

SURTIDOS SUSHI:

Maki and nigiri box. 18€

8 uds maki de atún, 8 uds maki de salmón, 2 uds nigiri atún, 2 uds nigiri salmón.

Uramaki and nigiri box. 22€

4 uds sake roll, 4 uds tuna dynamite, 2 uds nigiri anguila, 2 uds nigiri salmón flamb.

Couple box: 28€

8 uds tuna dynamite, 8 uds sake roll, 2 uds gunkan negitoro, 8 uds maki langostino
2 ud nigiri salmón, 2 ud nigiri ajitsuke tamago.

Edomae box 65€

2uds gunkan uni y tobiko, 2 uds gunkan negitoro, 2 uds gunkan salmón y aguacate, 8 edomae roll, 2 uds nigiri unagi, 2 uds nigiri ajitsuke tamago, 8 uds ebi tempura roll, 4 uds maki atún, 4 uds maki pepino.

URAMAKIS

(8 porciones)

Ceviche roll. 14€

Aguacate, langostino katsu, leche de tigre, cilantro y puré de boniato.

Sake roll. 9€

Salmón, pasta de umeboshi, queso crema y cebollino.



Tuna dynamite. 14€
atún, kimchi, tobiko rojo, sésamo, pepino y katsuobushi.

Teriyaki roll. 9€

Aguacate, pollo salteado, menta y salsa teriyaki.

Edomae roll. 16€
atún, queso crema, tobiko rojo, langostino katsu y salsa fuji

Ebi tempura roll. 12€
langostino katsu, aguacate, queso crema, cebollino y salsa unagi

Rainbow roll. 16€
atún, salmón, queso crema, aguacate, unagi, langostino, tobiko rojo y salsa unagi

URAMAKI TEMPURIZADO:

(10 porciones.)



Chicken katsu roll: 13€
pollo katsu, queso crema, aguacate, salsa tiger y salsa unagi

Deep fried ebi roll: 14€
langostino katsu, queso crema, aguacate, salsa fuji y salsa unagi

Gyuniku roll: 16€
Ternera katsu, queso crema, aguacate, cebolla, salsa tonkatsy y mayoyuzu.