



# KIMONO KITCHEN

## SUSHI & RAMEN

### MENÚ DEL MEDIODÍA / *LUNCH MENU*

14,90€

 lunes a domingo de 13:00 a 16:30 / *Monday to Sunday 1:00 PM to 4:30 PM*

Incluye un primero, un segundo y postre o café.  
*Includes one starter, one main course and dessert or coffee.*

### PRIMEROS | *STARTERS*

#### Sopa Miso

Sopa elaborada con pasta de miso y ingredientes del día.  
*Miso soup made with miso paste and daily ingredients.*

#### Wafu Sarada

Ensalada verde con mezcla de algas y salsa casera.  
*Green salad with mixed seaweed and house dressing.*

#### Gyoza (3 uds.)

Empanadillas japonesas al vapor rellenas de vegetales o pollo, con crujiente de arroz.  
*Japanese steamed chicken or veg. dumplings with crispy rice tile.*

#### Takoyaki (3 uds.)

Buñuelos rellenos de pulpo con salsa okonomiyaki, mayonesa, aonori y katsuobushi.  
*Octopus fritters with okonomiyaki sauce, mayo, aonori, and katsuobushi.*

#### Karaage

Trocitos de pollo marinado fritos al estilo japonés.  
*Japanese-style fried marinated chicken pieces.*

#### Hossomaki de Salmón o Aguacate (8 uds.)

Maki envuelto en alga nori con relleno de salmón o aguacate.  
*Maki rolls wrapped in nori, filled with salmon or avocado.*

### SEGUNDOS | *MAIN COURSES*

#### Shogayakidon

Cuenco de arroz con cerdo ibérico en lonchas, salsa de la casa y huevo a baja temperatura.  
*Rice bowl with sliced Iberian pork, house sauce and slow-cooked egg.*

#### Salmón Teriyaki

Salmón a la plancha con salsa teriyaki y bok choy.  
*Grilled salmon with teriyaki sauce and bok choy.*

#### Yakisoba

Fideos salteados con pollo y verduras al estilo japonés.  
*Japanese stir-fried noodles with chicken and vegetables.*

#### Yakimeshi

Arroz salteado con pollo / gambas / ternera / vegetales y huevos.  
*Rice stir fried with Chicken / Prawns / beef / veggies & egg.*

#### Japanese Chicken Katsu curry

Arroz con Curry Japonés de verduras, cebolla, patata, zanahoria y brócoli con pollo empanizado en panko.  
*Japanese curry with vegetables, onion, potato, carrot, brocoli & chickpeas with rice and panko breaded chicken.*

#### Thai Red curry

Curry tailandés casero cocinado con leche coco, pimiento verde, pimiento rojo, berenjena tailandesa, cebolla blanca, hojas de lima y bambú con Pollo / Gambas / Ternera / Tofu.  
*Homemade Thai curry cooked with coconut milk, green pepper, red pepper, Thai eggplant, white onion, lime leaves, and bamboo shoots with Chicken / Prawns / Beef / Tofu.*

#### Ramen Normal

Caldo de miso o caldo original cubierto con cerdo chashu, bok choy, brotes de soja, brotes de bambú, alga wakame, naruto, huevos menma y cebolla verde japonesa.  
*Miso broth or Original Broth covered with chasu pork, bok choy, bean sprouts, bamboo shoots, wakame seaweed, naruto, menma eggs and japanese green onion.*

#### Shake Uramaki

Uramaki relleno de salmón, aguacate y queso crema, envuelto en semillas de sésamo blanco y negro.  
*Uramaki filled with salmon, avocado & Cream cheese, wrapped in black & white sesame seeds.*

#### Shake Tartare Frito

Maki rebozado en panko relleno de queso crema, cubierto con tartar de salmón, salsa kabayaki y cebollino.  
*Panko coated maki filled with cream cheese, topped with salmon tartar, kabayaki sauce & chives.*

#### Kids Roll

Uramaki relleno de pollo karaage y lechuga, envuelto en furikake con salsa teriyaki y mayonesa.  
*Uramaki with karaage chicken and lettuce, wrapped in furikake, topped with teriyaki sauce and mayo.*

#### Yasai

Uramaki de shiitake y espárragos, cubierto con berenjena a la parrilla, salsa sumiso y tomate seco marinado.  
*Uramaki with shiitake and asparagus, grilled eggplant exterior, sumiso sauce, and marinated sun-dried tomato.*

Los platos pueden adaptarse a alergias o intolerancias, pero no pueden sustituirse por otros fuera del menú.  
*Dishes can be adapted for allergies or intolerances, but cannot be substituted for other items outside the menu.*