

## PARA COMPARTIR

<b>Rollitos Vietnamitas</b> Rellenos de carne, verduras y vermicelli (4 uds)	7,90€
<b>Alitas de Pollo Crujientes</b> Caramelizadas con un toque de miel y sésamo (4uds)	9,00€
<b>Palomitas de Langostinos</b> En tempura con mayonesa japonesa de chili dulce	9,00€
<b>Gyozas</b> Empanadillas de ternera y verduras hechas al vapor y pasadas por la plancha (5 uds)	7,80€
<b>Croquetas Cantonesas</b> 🌶️ Arancini de arroz caantonés con salsa de curry rojo	7,20€
<b>Jakao</b> Empanadillas de langostinos y bambú al vapor (4 uds)	7,10€
<b>Crab Rangoon</b> Raviolis crocantes rellenos de queso cremoso y tiras de cangrejo (4 uds)	7,20€
<b>Yakitori</b> Brochetas de pollo con cebolleta china y salsa teriyaki (2 uds)	8,50€
<b>Fresh Nem</b> 🌿 Rollitos frescos de verduritas y aguacate envueltos en papel de arroz, acompañados de salsa cítrica	7,50€
<b>Edamame con Miso picante</b> 🌶️ 🌿 Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante	5,90€
<b>Sopa Miso</b> 🌿 Sopa tradicional a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco	6,10€
<b>Sopa Agripicante</b> 🌶️ Con huevo cuajado, carne picada, setas y bambú	6,10€

## SUSHI & RAW BAR

<b>Sashimi variado</b> (12 ud) 12 cortes variados de atún, salmón, vieira y corvina	18,40€
<b>Los Nigiris</b> (2 ud) De salmón De atún De corvina con shiso de gallo	6,00€ 7,00€ 6,00€
<b>Nigiris Fusión</b> (2 ud) A elegir entre: anguila a la brasa con foie, huevo de codorniz con trufa o vieira flambeada en dos texturas con mayonesa trufada	7,00€
<b>Makis</b> (6 cortes) De aguacate 🌿 De salmón De atún	6,50€ 7,20€ 7,50€
<b>California Roll</b> (8ud) Roll de cangrejo con aguacate cubierto en sésamo, queso crema y tobiko.	12,60€
<b>Spicy Tuna &amp; Avocado Roll</b> (8ud) 🌶️ Roll relleno de aguacate con topping de tartar de atún ligeramente picante	14,20€
<b>La Pagôda Roll</b> (8ud) Roll relleno de anguila, aguacate, daikon y topping de foie caramelizado	14,20€
<b>Salmón Dragon Roll</b> (8ud) Tempura de langostino con aguacate, queso crema y salmón flambeado	14,20€
<b>Mar y Montaña Roll</b> (8ud) Relleno de tempura de langostino, aguacate, queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuobushi	14,50€
<b>Spicy Scallop and Salmon Roll</b> (8ud) 🌶️ Relleno de salmón con topping de tartar de viera flambeada y wasabi mayo	14,60€
<b>Ocean Roll</b> (8ud) Envuelto en papel de soja, relleno de salmón, atún, corvina, aguacate y shiso	14,80€
<b>Fresh Vegan Roll</b> (8ud) 🌶️ 🌿 Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi	11,30€
<b>El Tartar</b> Con aguacate acompañado de pan chino De salmón De atún	14,70€ 16,20€
<b>Poke Bowl</b> Arroz de sushi con algas wakame, edamame y aguacate De salmón De atún	12,80€ 14,80€
<b>Steak tartar &amp; Crispy Rice</b> 🌶️ Tartar de solomillo de vaca acompañado de bocados de arroz crujiente	16,60€

## PARA DELEITARSE

<b>Crispy beef</b> Tiras de buey crujientes con salsa agridulce, tirabeques y naranja	12,30€
<b>Wok de verduras</b> 🌿 Verduras asiáticas de temporada salteadas al wok con tofu	9,80€
<b>Teppanyaki de Solomillo</b> Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa acompañado de bimi	15,60€
<b>Ternera en salsa de ostras</b> Jugosas lonchas de ternera salteadas al wok con su salsa y verduras de temporada	13,80€
<b>Green Thai Curry</b> 🌶️ Guiso de pollo y verduras en nuestro curry tailandés a base de lemongrass, hierbas aromáticas y leche de coco. Se recomienda acompañar con un bol de arroz blanco	12,00€
<b>Crispy Chicken Pagoda Buns</b> Ternos baos de pan chino hechos al vapor, de pollo crujiente con japo-mayo	10,50€
<b>Langostinos Viet Wraps</b> 🌶️ Barquitas de lechuga a rellenar con nuestro wok de langostinos y carne con un toque cítrico acompañado de hierbas aromáticas y lima	12,90€
<b>Crepes de Pato</b> Crujiente lomo de pato pequinés acompañado de guarnición de pepino, puerro y salsa Hoisin con sus crepes	17,00€
<b>Tacos Koreanos</b> 🌶️ Nuestro plato estrella, tacos rellenos de un wok de verduras con solomillo de ternera, salsa ligeramente picante kimchi terminados con un toque de queso flambeado y spicy mayo	13,40€
<b>Donburi</b> Base de arroz blanco con topping de pollo teriyaki	11,50€
<b>Kimchi Fried Rice</b> 🌶️ Arroz salteado al wok con carne picada, pakchoi, picante kimchi, y huevo frito	12,20€
<b>Arroz Teppanyaki</b> A la plancha con ternera, gambas, tirabeques y huevo	12,80€
<b>PadThai</b> 🌶️ Fideos tailandeses planos de arroz salteados al wok con huevo, verduras y langostinos con un toque ligeramente picante y con topping de cacahuete crujiente y lima	12,30€
<b>Udon Misonara</b> Fideo grueso japonés, panceta curada en soja, nata, miso y mantequilla	12,20€
<b>Yakisoba</b> Fideos japoneses preparados en el teppanyaki con verduritas, pollo y huevo	12,30€
<b>Tokyo Burger Brioche</b> 🌶️ Hamburguesa de katsu de pollo crujiente, salsa de curry y hierbas aromáticas	11,70€

## ACOMPAÑANTES

<b>Bol de arroz</b>	3,90€
<b>Pan Chino</b>	3,90€
<b>Wakame salad</b>	4,20€
<b>Extra de crepes</b>	3,60€

## POSTRES

<b>Lemon Tart</b> Tartaleta de sablé bretón rellena de lemon curd, coronada con merengue suizo flambeado	7,00€
<b>Choco - Miso Cake</b> Cacao cremoso con un ligero toque de miso y base crujiente de galleta y sésamo tostado con helado de vainilla	7,00€
<b>Cheesecake Brûlée</b> Tarta de queso cremosa con un toque acaramelado	7,00€
<b>Pannacotta de Queso</b> De queso fresco casero con puré de mango y kiwi	6,50€
<b>Tempura de Helado</b> Bizcocho de mantequilla en tempura relleno de corazón helado de nata	6,50€
<b>Mochis</b> Surtido de nuestro postre típico japonés, cubierto por una masa de arroz glutinoso, relleno de helado	7,00€

## ESPUMOSOS

<b>JUVE &amp; CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA</b> Xarel.lo, Macabeo, Parellada D.O Cava	21,00€
<b>VEUVE DE SAINT CLAIR</b> Meunier, Pinot Noir, Chardonnay D.O. Champagne	35,00€

## BLANCOS

<b>DESCOMUNAL</b> D.O. Rueda. Verdejo	3,90€	16,00€
<b>ALBA EIZAGA SEMIDULCE</b> D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía	3,90€	18,00€
<b>VANIDADE</b> D.O. Rías Baixas. Albariño	3,90€	19,00€
<b>RUCHEL</b> D.O. Valdeorras. Godello		19,00€
<b>MORRA O CONTO</b> D.O. Rías Baixas. Albariño		20,00€
<b>EL PERRO VERDE</b> D.O. Rueda. Verdejo		21,00€
<b>KERPEN</b> D.O. Mosel, Alemania. Riesling		21,00€
<b>FÁBREGAS</b> D.O. Somontano. Garnacha blanca		22,00€
<b>JOSE PARIENTE</b> D.O. Rueda. Verjedo		22,00€
<b>PACO Y LOLA</b> D.O. Rías Baixas. Albariño		24,00€

## ROSADOS

<b>VIÑA ZORZAL</b> D.O. Navarra. Garnacha	18,00€
<b>VELVET &amp; STONE</b> D.O. Manchuela. Bobal	27,00€

## TINTOS

<b>CASAJUS</b> D.O. Ribera del Duero. Tempranillo	3,90€	18,00€
<b>CAMPESINO</b> D.O. Toro. Tempranillo		19,00€
<b>VIÑA EIZAGA CRIANZA</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo	3,90€	19,00€
<b>SIERRA ALMAGRERA</b> Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell		20,00€
<b>TREINTA MIL MARAVEDÍES</b> D.O. Madrid. Garnacha		22,00€
<b>LA CABRA DE VIÑA EIZAGA AUTOR</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		23,00€
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b> D.O. Jumilla. Monastrell		23,00€
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		24,00€
<b>TRES PICOS ROBLE</b> D.O. Campo de Borja. Garnacha		25,00€
<b>LOSADA</b> D.O. Bierzo. Mencía		27,00€
<b>EMILIO MORO</b> D.O. Ribera del Duero. Tempranillo		33,00€

## CERVEZAS

Caña	2,80€
Kirin Ichiban	3,60€
Asahi	3,60€
Sapporo	3,60€
Tsingtao	3,60€
Singha	3,60€

## COCKTAILS

<b>Colada por ti</b> Coco, canela, zumo de piña, zumo de limón y algodón de frambuesa	10,00€
<b>Malgalita</b> Tequila, mezcal, yuzu, jengibre, lima y sal asiática	10,00€
<b>Light Clover</b> Gin, Campari, frambuesa, limón, menta y clara	9,50€
<b>Summer Flowers</b> Pisco, Campari, lima y pomelo	9,50€
<b>Honey Mojito</b> Honey whisky, yuzu, lima, menta y soda	9,50€
<b>Mai Thai</b> Ron, jengibre, yuzu, Orgeat y bitters	9,50€
<b>Star Martini</b> Vodka, jengibre, cítricos, fruta de la pasión, vainilla, clara y cava	9,50€
<b>El Sake y la Mery</b> Sake, nuestro zumo de tomate y lima	9,50€
<b>Power Punch</b> Tequila, mezcal, almendras, chicha morada, zumo de limón y zumo de piña	9,50€
<b>Asian Mule</b> Vodka, cordial, angostura y ginger beer	9,50€
<b>Pisco Sour</b> Pisco Italia, lima, azúcar, clara, angostura	9,50€
<b>Spritz del Professore</b> Aperitivo del Professore, shrub de frambuesa, soda y cava	9,50€
<b>Asian Lemonade</b> Pepino, menta, jengibre, yuzu y soda (*sin alcohol)	8,00€
<b>Rosé</b> Lima, jengibre, spicy mango y soda de pomelo (*sin alcohol)	8,00€
<b>Moradita</b> Chicha morada, piña, zumo de lima y soda (*sin alcohol)	8,00€

\*Si desea alguna adaptación de nuestros cocktails, no dude en preguntar a nuestro personal

## COMBINADOS

Combinado Clásico	7,90€
Combinado Premium	9,90€
Combinado Super Premium	11,90€
Tónica Premium	+1€

