

## PARA COMPARTIR

### Rollitos Vietnamitas

Rellenos de carne, verduras y vermicelli (4 uds)

7,90€

### Alitas de Pollo Crujientes

Caramelizadas con un toque de miel y sésamo (4uds)

9,00€

### Palomitas de Langostinos

En tempura con mayonesa japonesa de chili dulce

9,00€

### Gyozas

Empanadillas de ternera y verduras hechas al vapor y pasadas por la plancha (5 uds)

7,80€

### Croquetas Cantonesas

Arancini de arroz cantonés con salsa de curry rojo

7,20€

### Jakao

Empanadillas de langostinos y bambú al vapor (4 uds)

7,10€

### Crab Rangoon

Raviolis crocantes rellenos de queso cremoso y tiras de cangrejo (4 uds)

7,20€

### Yakitori

Brochetas de pollo con cebolleta china y salsa teriyaki (2 uds)

8,50€

### Fresh Nem

Rollitos frescos de verduritas y aguacate envueltos en papel de arroz, acompañados de salsa cítrica

7,50€

### Edamame con Miso picante

Vainas japonesas al vapor con un adictivo miso picante

5,90€

### Sopa Miso

Sopa tradicional a base de una suave pasta de fermento de soja, acompañado de wakame y dados de tofu fresco

6,10€

### Sopa Agripicante

Con huevo cuajado, carne picada, setas y bambú

6,10€

## SUSHI & RAW BAR

### Sashimi variado (12 ud)

12 cortes variados de atún, salmón, vieira y corvina

18,40€

### Los Nigiris (2 ud)

De salmón

6,00€

De atún

7,00€

De corvina con shiso de gallo

6,00€

### Nigiris Fusión (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€

### Makis (6 cortes)

De aguacate

6,50€

De salmón

7,20€

De atún

7,50€

### California Roll (8ud)

Roll de cangrejo con aguacate cubierto en sésamo, queso crema y tobiko.

12,60€

### Spicy Tuna & Avocado Roll (8ud)

Roll relleno de aguacate con topping de tartar de atún ligeramente picante

14,20€

### La Pagoda Roll (8ud)

Roll relleno de anguila, aguacate, daikon y topping de foie caramelizado

14,20€

### Salmón Dragon Roll (8ud)

Tempura de langostino con aguacate, queso crema y salmón flambeado

14,20€

### Mar y Montaña Roll (8ud)

Relleno de tempura de langostino, aguacate, queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsubushi

14,50€

### Spicy Scallop and Salmon Roll (8ud)

Relleno de salmón con topping de tartar de vieira flambeada y wasabi mayo

14,60€

### Ocean Roll (8ud)

Envuelto en papel de soja, relleno de salmón, atún, corvina, aguacate y shiso

14,80€

### Fresh Vegan Roll (8ud)

Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi

11,30€

### El Tartar

Con aguacate acompañado de pan chino

De salmón

14,70€

De atún

16,20€

### Poke Bowl

Arroz de sushi con algas wakame, edamame y aguacate

De salmón

12,80€

De atún

14,80€

### Steak tartar & Crispy Rice

Tartar de solomillo de vaca acompañado de bocados de arroz crujiente

16,60€

## PARA DELEITARSE

### Crispy beef

Tiras de buey crujientes con salsa agri dulce, tirabeques y naranja

12,30€

### Wok de verduras

Verduras asiáticas de temporada salteadas al wok con tofu

9,80€

### Teppanyaki de Solomillo

Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa acompañado de miso

15,60€

### Ternera en salsa de ostras

Jugosas lonchas de ternera salteadas al wok con su salsa y verduras de temporada

13,80€

### Green Thai Curry

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€

### Crispy Chicken Pagoda Buns

Tiernos baos de pan chino hechos al vapor, de pollo crujiente con japo-mayo

10,50€

### Langostinos Viet Wraps

Barquitas de lechuga a rellenas con nuestro wok de langostinos y carne con un toque cítrico acompañado de hierbas aromáticas y lima

12,90€

### Crepes de Pato

Crujiente lomo de pato pequinés acompañado de guarnición de pepino, puerro y salsa Hoisin con sus crepes

17,00€

### Tacos Koreanos

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€

### Donburi

Base de arroz blanco con topping de pollo teriyaki

11,50€

### Kimchi Fried Rice

Arroz salteado al wok con carne picada, pakchoi, picante kimchi, y huevo frito

12,20€

### Arroz Teppanyaki

A la plancha con ternera, gambas, tirabeques y huevo

12,80€

### PadThai

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€

### Udon Misonara

Fideo grueso japonés, panceta curada en soja, nata, miso y mantequilla

12,20€

### Yakisoba

Fideos japoneses preparados en el teppanyaki con verduritas, pollo y huevo

12,30€

### Tokyo Burger Brioche

Hamburguesa de katsu de pollo crujiente, salsa de curry y hierbas aromáticas

11,70€

## ACOMPAÑANTES

### Bol de arroz

3,90€

### Pan Chino

3,90€

### Wakame salad

4,20€

### Extra de crepes

3,60€

## POSTRES

### Lemon Tart

Tartaleta de sablé bretón rellena de lemon curd, coronada con merengue suizo flambeado

7,00€

### Choco - Miso Cake

Cacao cremoso con un ligero toque de miso y base crujiente de galleta y sésamo tostado con helado de vainilla

7,00€

### Cheesecake Brûlée

Tarta de queso cremosa con un toque acaramelado

7,00€

### Pannacotta de Queso

De queso fresco casero con puré de mango y kiwi

6,50€

### Tempura de Helado

Bizcocho de mantequilla en tempura relleno de corazón helado de nata

6,50€

### Mochis

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€

 Apio	 Crustáceos	 Lácteos
 Gluten	 Granos de Sésamo	 Soja
 Moluscos	 Pescado	 Frutos de Cáscara
 Altramuces	 Huevo	 Mostaza
 Cacahuets	 Sulfitos	 Picante

