

PARA COMPARTIR

Rollitos Vietnamitas	7,90€
Carne picada, lechuga viva y hierbas aromáticas	
Alitas de Pollo Crujientes	9,00€
Alitas crujientes caramelizadas, miel y sésamo (4uds)	
Palomitas de Langostinos	9,00€
Tempura de langostino con mayonesa de chili dulce	
Gyozas	7,80€
Empanadillas de ternera y verduras hechas al vapor y pasadas por la plancha (5 uds)	
Croquetas Cantonesas	7,20€
Arancini de arroz cantonés con salsa de curry rojo	
Jakao	7,50€
Tradicional dim-sum cristal al vapor de langostino y bambú (4 uds)	
Crab Rangoon	7,20€
Crujientes raviolis wonton de queso crema, cangrejo y chili dulce (4 uds)	
Yakitori	8,50€
Brochetas de pollo, cebolleta china y salsa teriyaki (2 uds)	
Fresh Nem	7,50€
Rollitos frescos de vegetales y aguacate en papel de arroz con salsa cítrica	
Edamame con Miso picante	5,90€
Vainas japonesas al wok con miso ligeramente picante	
Sopa Miso	6,10€
Soja fermentada, setas shimeji, wakame y dados de tofu fresco	
Sopa Agripicante	6,10€
Con huevo cuajado, carne picada, setas y bambú	

SUSHI & RAW BAR

Sashimi variado (12 ud)	18,40€
12 cortes variados de atún, salmón, vieira y corvina	
Los Nigiris (2 ud)	
Salmón	6,00€
Atún	7,00€
Corvina con shiso de gallo	6,00€
Anguila a la brasa con foie	7,00€
Huevo de codorniz con trufa	7,00€
Vieira flambeada en dos texturas con mayonesa trufada	7,00€
Makis (6 cortes)	
Aguacate	6,50€
Salmón	7,20€
Atún	7,50€
California Roll (8ud)	12,60€
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko	
Spicy Tuna & Avocado Roll (8ud)	14,60€
Aguacate y topping de tartar de atún ligeramente picante	
La Pagôda Roll (8ud)	14,40€
Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate	
Salmón Dragon Roll (8ud)	14,50€
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado	
Mar y Montaña Roll (8ud)	14,50€
Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuoabushi	
Spicy Scallop and Salmon Roll (8ud)	14,60€
Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo	
Ocean Roll (8ud)	14,80€
Salmón, atún, corvina, aguacate y shiso, envueltos en papel de soja	
Fresh Vegan Roll (8ud)	11,30€
Pepino, nabo, shiso, aguacate y cacahuete de wasabi	
El Tartar	
Con aguacate acompañado de pan chino	
Salmón	14,70€
Atún	16,20€
Poke Bowl	
Arroz de sushi con algas wakame, edamame y aguacate	
Salmón	12,80€
Atún	14,80€
Steak tartar & Crispy Rice	16,60€
Tartar de solomillo de vaca acompañado de bocados de arroz crujiente	

PARA DELEITARSE

Crispy beef	13,30€
Wok de ternera crujiente en salsa agri dulce	
Wok de verduras	10,20€
Verduras asiáticas de temporada salteadas al wok con tofu	
Teppanyaki de Solomillo	16,00€
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimi	
Ternera en salsa de ostras	13,80€
Jugosas lonchas de ternera salteadas al wok con su salsa y verduras de temporada	
Green Thai Curry	12,20€
Curry verde, pollo, verduras y hierbas aromáticas. (Se recomienda acompañar con un bol de arroz blanco)	
Crispy Chicken Pagoda Buns	10,50€
Tiernos baos de pan chino hechos al vapor, de pollo crujiente con japo mayo	
Langostinos Viet Wraps	12,90€
Wraps de lechuga a rellenar con nuestro wok de langostinos y carne con un toque cítrico acompañado de hierbas aromáticas y lima	
Crepes de Pato	17,00€
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes	
Tacos Koreanos	13,40€
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga	
Donburi	11,50€
Base de arroz blanco con topping de pollo teriyaki	
Kimchi Fried Rice	12,20€
Arroz salteado al wok con carne picada, pakchoi, kimchi, y huevo frito	
Arroz Teppanyaki	12,80€
A la plancha con ternera, langostinos, tirabeques y huevo	
PadThai	12,50€
Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete	
Udon Misonara	12,20€
Fideo grueso japonés, panceta curada en soja, nata, miso y mantequilla	
Yakisoba	12,30€
Fideos japoneses preparados en el teppanyaki con verduritas, pollo y huevo	
Tokyo Burger Brioche	11,70€
Hamburguesa de katsu de pollo crujiente, salsa de curry y hierbas aromáticas	

ACOMPAÑANTES

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

POSTRES

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

LA PAGÓIDA

lapagodarestaurante.com

ESPUMOSOS

JUVE & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA D.O Cava Chardonnay	21,00€
VEUVE DE SAINT CLAIR A.O.C Champagne Meunier, Pinot noir, Chardonnay	35,00€

BLANCOS

DESCOMUNAL D.O. Rueda. Verdejo	3,90€	17,00€
ALBA EIZAGA SEMIDULCE D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía	3,90€	19,00€
VIZCONDE DE BARRANTES D.O. Rías Baixas. Albariño	3,90€	19,00€
RUCHEL D.O. Valdeorras. Godello		21,00€
EL PERRO VERDE D.O. Rueda. Verdejo		22,00€
KERPEN D.O. Mosel, Alemania. Riesling		22,00€
JOSE PARIENTE D.O. Rueda. Verjedo		23,00€
MORRA O CONTO D.O. Rías Baixas. Albariño		24,00€
FÁBREGAS D.O. Somontano. Garnacha blanca		24,00€
PACO Y LOLA D.O. Rías Baixas. Albariño		24,00€

ROSADOS

VIÑA ZORZAL D.O. Navarra. Garnacha	18,00€
VELVET & STONE D.O. Manchuela. Bobal	27,00€

TINTOS

CASAJUS D.O. Ribera del Duero. Tempranillo	3,90€	18,00€
CAMPESINO D.O. Toro. Tempranillo		20,00€
VIÑA EIZAGA CRIANZA D.O.Ca. Rioja. Tempranillo	3,90€	19,00€
SIERRA ALMAGRERA Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell		21,00€
TREINTA MIL MARAVEDÍES D.O. Madrid. Garnacha		25,00€
LA CABRA DE VIÑA EIZAGA AUTOR D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		24,00€
JUAN GIL ETIQUETA PLATA D.O. Jumilla. Monastrell		24,00€
LUIS CAÑAS CRIANZA D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		24,00€
TRES PICOS ROBLE D.O. Campo de Borja. Garnacha		27,00€
LOSADA D.O. Bierzo. Mencía		27,00€
EMILIO MORO 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

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

