

## PARA COMPARTIR

- Rollitos Vietnamitas**  8,10€  
Carne picada, lechuga viva y hierbas aromáticas
- Alitas de Pollo Crujientes**  9,50€  
Alitas crujientes caramelizadas, miel y sésamo (4uds)
- Palomitas de Langostinos**  9,30€  
Tempura de langostino con mayonesa de chili dulce
- Gyozas**  7,90€  
Empanadillas de ternera y verduras hechas al vapor y pasadas por la plancha (5 uds)
- Mini hamburguesitas de Wagyu japonés**  13,0€  
Hamburguesitas de wagyu japonés, salsa de la casa y batata crujiente (2 uds)
- Guacamole japonés**  11,90€  
A base de aguacate, shiso, yuzu kosho y cebolla morada con totopos
- Jakao**  7,60€  
Tradicional dim-sum cristal al vapor de langostino y bambú (4 uds)
- Crab Rangoon**  7,50€  
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**  6,40€  
Vainas japonesas al wok con miso ligeramente picante
- Sopa Miso**  6,50€  
Soja fermentada, setas shimeji, wakame y dados de tofu fresco
- Sopa Agripicante**  6,50€  
Con huevo cuajado, carne picada, setas y bambú

## SUSHI & RAW BAR

- Sashimi variado (12 ud)**  19,50€  
12 cortes variados de atún, salmón, vieira y corvina
- Los Nigiris (2 ud)**
- Salmón  6,50€
- Atún  7,50€
- Corvina con shiso de gallo  6,50€
- Anguila a la brasa con foie  7,50€
- Huevo de codorniz con trufa  7,00€
- Vieira flambeada en dos texturas con mayonesa trufada  7,50€
- Makis (6 cortes)**
- Aguacate  7,00€
- Salmón  7,50€
- Atún  8,00€
- California Roll (8ud)**  12,90€  
Aguacate, cangrejo, queso crema y tobiko
- Spicy Tuna & Avocado Roll (8ud)**  14,90€  
Aguacate y topping de tartar de atún ligeramente picante
- La Pagôda Roll (8ud)**  14,70€  
Anguila a la brasa, nabo y finas láminas de aguacate
- Salmón Dragon Roll (8ud)**  14,70€  
Tempura de langostino, aguacate, queso crema y salmón flambeado
- Mar y Montaña Roll (8ud)**  14,70€  
Tempura de langostino, aguacate y queso crema, envuelto en carpaccio de solomillo y katsuoibushi
- Spicy Scallop and Salmon Roll (8ud)**  14,70€  
Salmón, aguacate, tartar de vieira flambeada y wasabi mayo
- Ocean Roll (8ud)**  14,90€  
Salmón, atún, corvina, aguacate y shiso, envueltos en papel de soja
- Pink Floyd Roll (8ud)**  15,20€  
Tempura de cangrejo de caparazón blando, pepino y cubierto por una emulsión de remolacha, salsa de anguila y batata crujiente
- El Tartar**  Con aguacate acompañado de pan chino
- Salmón 15,70€
- Atún 16,70€
- Poke Bowl**  Arroz de sushi con algas wakame, edamame y aguacate
- Salmón 14,80€
- Atún 15,80€

## PARA DELEITARSE

- Crispy beef**  13,50€  
Wok de ternera crujiente en salsa agri dulce
- Wok de verduras**  10,60€  
Verduras asiáticas de temporada salteadas al wok con tofu
- Teppanyaki de Solomillo**  17,00€  
Dados de solomillo de ternera a la plancha japonesa con bimi
- Ternera en salsa de ostras**  13,90€  
Jugosas lonchas de ternera salteadas al wok con su salsa y verduras de temporada
- Green Thai Curry**  12,50€  
Curry verde, pollo, verduras y hierbas aromáticas.  
(Se recomienda acompañar con un bol de arroz blanco)
- Crispy Chicken Pagoda Buns**  11,00€  
Terneros baos de pan chino hechos al vapor, de pollo crujiente con japo mayo
- Langostinos Viet Wraps**  13,20€  
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**  18,00€  
Lomo de pato pequinés con guarnición de pepino, puerro, salsa Hoisin y crepes
- Tacos Koreanos**  13,80€  
Solomillo de ternera, salsa kimuchi, queso y lechuga
- Donburi**  11,90€  
Base de arroz blanco con topping de pollo teriyaki
- PadThai**  13,20€  
Wok tailandés de fideos de arroz con langostinos, huevo y cacahuete
- Udon Misonara**  13,20€  
Fideo grueso japonés, panceta curada en soja, nata, miso y mantequilla
- Yakisoba**  12,80€  
Fideos japoneses preparados en el teppanyaki con verduritas, pollo y huevo
- Pollo al limón**  12,20€  
Contramuslo de pollo empanado en panko acompañado por una ensalada de brotes tiernos y nuestra salsa casera cítrica.
- Arroz Cantonés**  12,90€  
Arroz salteado al wok con langostino, carne de cerdo curada en soja dulce, huevo y verduras.

## ACOMPÑANTES

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

## POSTRES

- Volcán Matchamisú**  7,50€  
Bizcocho de té matcha y cremosa mousse de mascarpone
- Cheesecake Brûlée**  7,50€  
Tarta de queso cremosa, base de galleta, 5 especias chinas y crema quemada
- Coulant choco - miso**  7,50€  
Cacao, miso, corazón fluido de dos chocolates y helado de vainilla
- Yuzu pie**  7,00€  
Tartaleta crujiente, lemon curd, gelatina de yuzu y merengue suizo flambeado
- Mochi casero** 6,50€  
Consulte nuestros sabores disponibles

## ESPUMOSOS

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

## BLANCOS

<b>DESCOMUNAL</b> D.O. Rueda. Verdejo	4,00€	17,00€
<b>ALBA EIZAGA SEMIDULCE</b> D.O.Ca. Rioja. Viura, garnacha blanca, malvasía	4,00€	19,00€
<b>RAIMAT</b> D.O. Rías Baixas. Albariño	4,30€	20,00€
<b>RUCHEL</b> D.O. Valdeorras. Godello		22,00€
<b>EL PERRO VERDE</b> D.O. Rueda. Verdejo		23,00€
<b>JOSE PARIENTE</b> D.O. Rueda. Verjedo		23,00€
<b>KERPEN</b> D.O. Mosel, Alemania. Riesling		24,00€
<b>PACO Y LOLA</b> D.O. Rías Baixas. Albariño		25,00€
<b>FÁBREGAS</b> D.O. Somontano. Garnacha blanca		26,00€

## ROSADOS

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

## TINTOS

<b>VIYUELA ROBLE</b> D.O. Ribera del Duero. Tempranillo	4,00€	18,00€
<b>VIÑA EIZAGA CRIANZA</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo	4,00€	19,00€
<b>CAMPESINO</b> D.O. Toro. Tempranillo		21,00€
<b>SIERRA ALMAGRERA</b> Vino de la tierra 'Almería'. Tempranillo, syrah, garnacha y monastrell		23,00€
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		24,00€
<b>LA CABRA DE VIÑA EIZAGA AUTOR</b> D.O.Ca. Rioja. Tempranillo		24,00€
<b>JUAN GIL ETIQUETA PLATA</b> D.O. Jumilla. Monastrell		25,00€
<b>TREINTA MIL MARAVEDÍES</b> D.O. Madrid. Garnacha		26,00€
<b>TRES PICOS ROBLE</b> D.O. Campo de Borja. Garnacha		27,00€
<b>LOSADA</b> D.O. Bierzo. Mencía		27,00€
<b>EMILIO MORO</b> D.O. Ribera del Duero. Tempranillo		33,00€

## COCKTAILS

<b>Chinita Martini</b> Vodka, pasosa, lima, maracuyá, clara y cava	10,00€
<b>Apple Mojito</b> Jack Apple, lima, hierbabuena, soda	10,00€
<b>Malgalita</b> Tequila 1800, mezcal 400 conejos, jengibre, zumo de lima, yuzú y sal togarashi	11,00€
<b>Colada por ti</b> Ron Añejo, coco, canela, zumo de piña, limón y algodón de frambuesa	10,00€
<b>El Sake y la Mery</b> Sake, zumo de tomate, salsa bloody y lima	10,00€
<b>Bambú</b> Ron Santiago de Cuba, lima, ginger beer y angostura	10,00€
<b>Moscow Mule</b> Vodka, cordial de lima, ginger beer y angostura	10,00€
<b>Pisco Sour</b> Pisco 1615, zumo de limón, clara y angostura	10,00€
<b>Asian Negroni</b> Gin Roku, sake, vermouth rojo y seco Cocchi y yuzú	10,00€
<b>Japan Sour</b> Whiski, shrub jengibre, maracuyá, lima, clara de huevo	10,00€
<b>Refreshan Lime</b> Limonada infusionada con hierbabuena, pepino y maracuyá (*sin alcohol)	9,00€
<b>Rosé</b> Lima, jengibre, mango picante y soda de pomelo (*sin alcohol)	9,00€

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

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

