


























PARA COMPARTIR

ROLLITOS VIETNAMITAS  RELLENOS DE CARNE, VERDURAS Y VERMICELLI (4 UDS)	8,80€	FRESH NEM  ROLLITOS FRESCOS DE VERDURITAS Y AGUACATE ENVUELTOS EN PAPEL DE ARROZ, ACOMPAÑADOS DE SALSA CÍTRICA	8,20€
PALOMITAS DE LANGOSTINOS  EN TEMPURA CON MAYONESA JAPONESA DE CHILI DULCE	10,30€	EDAMAME CON MISO PICANTE  VAINAS JAPONESAS AL VAPOR CON UN ADICTIVO MISO PICANTE	6,50€
GYOZAS  EMPANADILLAS DE PATO Y FOIE HECHAS AL VAPOR Y PASADAS POR LA PLANCHA (4 UDS)	9,50€	SOPA MISO  SOPA TRADICIONAL A BASE DE UNA SUAVE PASTA DE FERMENTO DE SOJA, ACOMPAÑADO DE WAKAME Y DADOS DE TOFU FRESCO	6,70€
JAKAO  EMPANADILLAS DE LANGOSTINOS Y BAMBÚ AL VAPOR (4 UDS)	9,00€		
CRAB RANGOON  RAVIOLIS CROCANTES RELLENOS DE QUESO CREMOSO Y TIRAS DE CANGREJO (4 UDS)	8,40€		

CRUDOS & SUSHI

CRUDO DE HAMACHI  PEZ LIMÓN, GAZPACHUELO JAPONÉS, JALAPEÑO, CRISPY NORI Y RABANITO (6 CORTES)	14,80€	ACEVICHADO ROLL  SALMÓN, ATÚN, CORVINA, PICO DE GALLO, BATATA EN DOS TEXTURAS Y NUESTRA LECHE DE TIGRE (8 UDS)	15,50€
CRUDO DE SALMÓN  SALMÓN, VINAGRETA DE YUZU, NIEVE DE TEMPURA, WASABI (6 CORTES)	13,90€	CALIFORNIA ROLL  SALMÓN, AGUACATE, QUESO CREMA, SÉSAMO, TOBIKO (8 UDS)	14,10€
TOSTADAS DE ATÚN  TOSTAS DE MAÍZ CON TARTAR DE ATÚN, PONZU, GUACAMOLE Y SÉSAMO TOSTADO	14,50€	SPICY TUNA & AVOCADO ROLL  ROLL RELLENO DE AGUACATE CON TOPPING DE TARTAR DE ATÚN PICANTE (8 UDS)	15,50€
NIGIRIS DE SALMÓN (2UD) 	7,00€	LA PAGODA ROLL  ANGUILA A LA BRASA, NABO Y FINAS LÁMINAS DE AGUACATE Y FOIE (8 UDS)	15,50€
NIGIRIS DE ATÚN (2UD) 	8,50€	SALMÓN DRAGON ROLL  TEMPURA DE LANGOSTINO CON AGUACATE, QUESO CREMA Y SALMÓN FLAMBEADO (8 UDS)	15,50€
NIGIRIS DE ANGIULA A LA BRASA CON FOIE (2UD) 	8,50€	MAR Y MONTAÑA  TEMPURA DE LANGOSTINO, AGUACATE, QUESO CREMA, ENVUELTO EN CARPACCIO DE SOLOMILLO Y KATSUBUSHI (8 UDS)	15,50€
NIGIRIS DE HUEVO DE CODORNIZ CON TRUFA (2UD) 	8,00€	SPICY SCALLOP AND SALMON ROLL  ROLL RELLENO DE SALMÓN CON TOPPING DE TARTAR DE VIERA FLAMBEADA Y WASABI MAYO (8 UDS)	15,50€
NIGIRIS DE VIEIRA FLAMBEADA EN DOS TEXTURAS CON MAYONESA TRUFADA (2UD) 	8,50€		
MAKI AGUACATE (6 UDS) 	8,00€		
MAKI SALMÓN (6 UDS) 	9,00€		
MAKI ATÚN (6 UDS) 	10,00€		

PARA DELEITARSE

MINI HAMBURGUESITAS DE WAGYU JAPONÉS  HAMBURGUESITAS DE WAGYU JAPONÉS, CHEDDAR, SALSA DE LA CASA Y BATATA CRUJIENTE (2 UDS)	14,20€	CREPES DE PATO  LOMO DE PATO PEQUINÉS CON GUARNICIÓN DE PEPINO, PUERRO, SALSA HOISIN Y CREPES	18,90€
POLLO TEPPANYAKI  POLLO JUGOSO HECHO EN PLANCHA JAPONESA, SALSA TERIYAKI, BIMBI	13,50€	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	15,80€
MISO SALMÓN  LOMO DE SALMÓN MARINADO EN MISO, SETAS SHIMEJI	16,20€	ARROZ TEPPANYAKI  A LA PLANCHA CON TERNERA, LANGOSTINOS, TIRABEQUES Y HUEVO	15,80€
CRISPY BEEF  TIRAS DE BUEY CRUJIENTES CON SALSA AGRIDULCE, TIRABEQUES Y NARANJA	14,80€	PADTHAI  FIDEOS TAILANESES PLANOS DE ARROZ SALTEADOS AL WOK CON HUEVO, VERDURAS Y LANGOSTINOS CON UN TOQUE LIGERAMENTE PICANTE Y CON TOPPING DE CACAHUETE CRUJIENTE Y LIMA	15,80€
WOK DE VERDURAS  VERDURAS ASIÁTICAS DE TEMPORADA SALTEADAS AL WOK CON TOFU	13,80€	YAKISOBA  FIDEOS JAPONESES PREPARADOS EN EL TEPPANYAKI CON VERDURITAS, POLLO Y HUEVO	14,80€
TERNERA EN SALSA DE OSTRAS  JUGOSAS LONCHAS DE TERNERA SALTEADAS AL WOK CON SU SALSA Y VERDURAS DE TEMPORADA	14,80€		
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	13,90€		
CRISPY CHICKEN PAGODA BUNS  TIERNOS BAOS DE PAN CHINO HECHOS AL VAPOR, DE POLLO CRUJIENTE CON JAPO-MAYO (2 UDS)	12,80€		

ACOMPAÑANTES

BOL DE ARROZ 	4,50€
PAN CHINO 	4,50€
EXTRA DE CREPES 	4,00€
PATATAS FURIKAKE PATATAS FRITAS CRUJIENTES, PARMESANO, FURIKAKE	5,70€

@LAPAGODARESTAURANTE

LAPAGODARESTAURANTE.COM

LA PAGODA

POSTRES

CHEESECAKE BRÛLÉE   
TARTA DE QUESO CREMOSA, BASE DE GALLETA, 5 ESPECIAS CHINAS Y CREMA QUEMADA **8,00€**

COULANT CHOCO - MISO  
CACAO, MISO Y HELADO DE SÉSAMO **8,50€**


MOCHI CASERO **7,00€**
PREGUNTAR NUESTROS SABORES DISPONIBLES

TORRIJA HOKKAIDO   
BRIOCHE HÚMEDO TOSTADO, CANELA, HELADO DE MATCHA **8,00€**

CÓCTELES


CHINITA MARTINI **10,00€**
VODKA, PASOÁ, LIMA, MARACUYÁ, CLARA Y CAVA

APPLE MOJITO **10,00€**
JACK APPLE, LIMA, HIERBABUENA Y SODA

MALGALITA  **11,00€**
TEQUILA 1800, MEZCAL 400 CONEJOS, YUZU, JENGIBRE, ZUMO DE LIMA Y SAL TOGARASHI

VIVA YUM **11,00€**
RON ABUELO, AMONTILLADO, PLÁTANO, LIMA, SHRUB DE JENGIBRE Y CLARA DE HUEVO

COLADA POR TÍ **10,00€**
RON, COCO, CANELA, ZUMO DE PIÑA, ZUMO DE LIMÓN Y ALGODÓN DE FRAMBUESA

EL SAKE Y LA MERY  **10,00€**
SAKE, ZUMO DE TOMATE, SALSA BLOODY Y LIMA

MOSCOW MULE **10,00€**
VODKA, CORDIAL DE LIMA, ANGOSTURA Y GINGER BEER

PISCO SOUR **10,00€**
PISCO 1615, ZUMO DE LIMÓN, CLARA Y ANGOSTURA

REFRESHA-LIME **9,00€**
LIMONADA INFUSIONADA CON HIERBABUENA, PEPINO Y MARACUYÁ (*SIN ALCOHOL)

ROSÉ **9,00€**
LIMA, JENGIBRE, MANGO PICANTE Y SODA DE POMELO (*SIN ALCOHOL)

**SI DESEA ALGUNA ADAPTACIÓN DE NUESTROS CÓCTELES, NO DUDE EN PREGUNTAR A NUESTRO PERSONAL*

ESPUMOSOS

HILLS CUVEE 1887 **22,00€**
XAREL.LO, MACABEO, PARELLADA D.O CAVA

VEUVE DE SAINT CLAIR **35,00€**
MEUNIER, PINOT NOIR, CHARDONNAY D.O CHAMPAGNE

ROSADOS

VIÑA ZORZAL **18,00€**
D.O. NAVARRA. GARNACHA

VELVET & STONE **27,00€**
D.O. MANCHUELA. BOBAL

BLANCOS

PEZ VOLADOR **4,00€ / 18,00€**
D.O. RUEDA. VERDEJO

ALBA EIZAGA SEMIDULCE **4,00€ / 19,00€**
D.O.CA. RIOJA. VIURA, GARNACHA BLANCA, MALVASÍA

INMORTAL **4,50€ / 21,00€**
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO

RUCHEL **23,00€**
D.O. VALDEORRAS. GODELLO

EL PERRO VERDE **24,00€**
D.O. RUEDA. VERDEJO

JOSE PARIENTE **24,00€**
D.O. RUEDA. VERDEJO

KERPEN **25,00€**
D.O. MOSEL, ALEMANIA. RIESLING

PACO Y LOLA **25,00€**
D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO

FÁBREGAS **26,00€**
GARNACHA BLANCA (SOMONTANO)

TINTOS

AUSTRAL **4,00€ / 19,00€**
D.O. RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO, GARNACHA

UGALDE CRIANZA **4,20€ / 20,00€**
D.O.CA. RIOJA. TEMPRANILLO, GARNACHA

CAMPESINO **21,00€**
D.O. TORO. TEMPRANILLO

SIERRA ALMAGRERA **23,00€**
VINO DE LA TIERRA 'ALMERÍA'. TEMPRANILLO, SYRAH, GARNACHA Y MONASTRELL

LUIS CAÑAS CRIANZA **26,00€**
D.O.CA. RIOJA. TEMPRANILLO

LA CABRA DE VIÑAEIZAGA AUTOR **24,00€**
D.O.CA. RIOJA. TEMPRANILLO

JUAN GIL ETIQUETA PLATA **25,00€**
D.O JUMILLA. MONASTRELL

TREINTA MIL MARAVEDÍES **26,00€**
D.O.MADRID. GARNACHA

TRES PICOS **27,00€**
D.O. CAMPO DE BORJA. GARNACHA

LOSADA **27,00€**
D.O. BIERZO. MENCÍA

EMILIO MORO **36,00€**
D.O RIBERA DEL DUERO. TEMPRANILLO

 APIÓ  ALTRAMUCES  CACAHUETES  CRUSTÁCEOS  FRUTAS DE CÁSCARA  GLUTEN  GRANOS DE SÉSAMO  HUEVO  LÁCTEOS  MOSTAZA  MOLUSCOS  PESCADO  SULFITOS  SOJA  PICANTE  MUY PICANTE  VEGANO

Todas las materias primas e ingredientes que son empleados en nuestra cocina y servicio de restauración cumplen con los requisitos higiénicos-sanitarios exigidos por normativa en cada uno de sus procesos. / El pescado servido por este establecimiento para su consumo en crudo o prácticamente crudo, ha sido sometido a un proceso de congelación previa igual o inferior a -20°C al menos durante 24 horas. / En cumplimiento del R.D. 1420/2006 de 1 de diciembre sobre la prevención de la parasitosis por Anisakis en productos de la pesca. Debido a los procesos de elaboración, no podemos excluir la presencia de trazas de cualquiera de los alérgenos descritos en todos nuestros productos.