



WIMI
WIMI SUSHI

MENÚ DEL MEDIODÍA

ALL YOU CAN EAT

16,90€

9,90€ NIÑOS DE 4 A 10 AÑOS

GRATIS NIÑOS MENORES DE 4 AÑOS

MÍNIMO UNA BEBIDA POR PERSONA.

*TODAS LAS BEBIDAS, LOS POSTRES, CAFÉS
Y PEDIDOS FUERA DE LA LISTA NO ESTÁ INCLUIDO EN
EL PRECIO. TODA LA COMIDA NO CONSUMIDA
SERÁ PENALIZADA A PRECIO INDICADO EN LA CARTA.

SENTRAZEN



01. GOMA
WAKAME

Ensalada de goma wakame con toque agripcante

Alèrgenos: 1,6,11



02. WAKAME

Ensalada de wakame y sesamo

Alèrgenos: 1,6,11



03 EDAMAME

Vainas de soja cocidas

Alèrgenos: 6





04. PAN
DE GAMBAS

Crujientes chips de tapioca sabor a mar
Alèrgenos: 1,2



06. ENSALADA
DE PATATAS

Ensalada de patatas con un toque asiático y mayonesa
Alèrgenos: 3,6,8



08. GAMBAS
COCIDAS

Gambas cocidas
Alèrgenos: 2



09. HARUMAKI
VERDURAS

Rollitos rebozados con relleno de verduras
Alèrgenos: 1,3,7



10. WANTUN
FRITO

Pasta de wantun relleno de cangrejo y Philadelphia
Alèrgenos: 1,2,7,12



13. MUSLITOS
DEL MAR

Deliciosos muslitos de cangrejo empanados y rebozados
Alèrgenos: 1,2,3,4,6



14. PATATAS
FRITAS

Stick de patatas fritas
Alèrgenos: 1



15. COSTILLAS
DE CERDO

Deliciosas costillas de cerdo marinados y rebozados
Alèrgenos: 1,3,6,12,14

DIN SUN Y BAO





20. **BAO
DE POLLO**

Bao relleno de pollo en tempura con mezcla de hojas verdes, tomate y spicymayo y sésamo

Alèrgenos: 1,3,6,7,11



21. **PORK
BAO**

Bao relleno de carne de cerdo, lechuga y salsa guacamole

Alèrgenos: 1,3,6,7,11



22. **BAO
FRITO**

Tradicional panecillo de harina rebozado

Alèrgenos: 1,7



23. **XIAO LONG
BAO**

Saquitos rellenos de carne y verduras al vapor

Alèrgenos: 1,3,6,7,8,9,11,14



24. **SAUMAI**

Saquitos rellenos de langostinos, carne y verduras al vapor

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,11,12,14



26. **NIKU**

Empanadilla de carne y verdura al vapor

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,8,9,10,12,14



27. **SAUMAI
DE POLLO**

Deliciosos saquitos rellenos de pollo con setas y cebollino al vapor

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,11,12,14



28. **GYOZA DE
POLLO FRITO**

Empanadillas japonesa de pollo y verduras rebozadas

Alèrgenos: 1,3,4,6,7,8,9,10,11,13,14



32. SOPA
DE MISO

Tradicional sopa a base
de dashi y pasta miso

Alèrgenos: 1,4,6



33. SOPA DE POLLO
CON MAIZ

Sopa de pollo con maiz y
huevo

Alèrgenos: 3



34. SOPA
AGRIPICANTE

Sopa de verduras con
tofu, bambu y pollo con
toque agripicante

Alèrgenos: 1,3,6,14



35. POLLO
SALAD

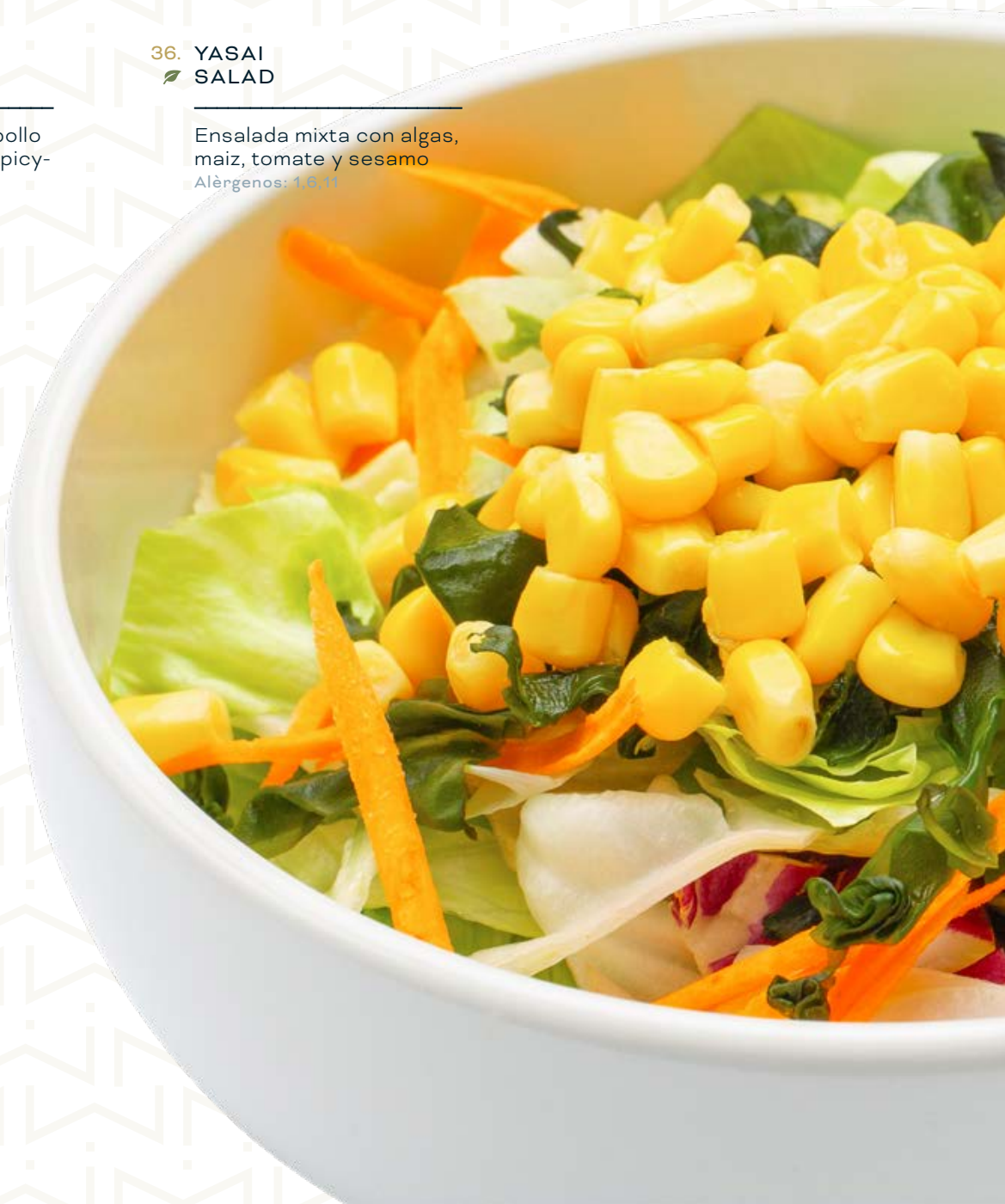
Ensalada mixta con pollo
en tempura y salsa spicy-
mayo

Alèrgenos: 1,2,3,6,7,11

36. YASAI
SALAD

Ensalada mixta con algas,
maiz, tomate y sesamo

Alèrgenos: 1,5,11



SO
DA
Y
SA
LA
DA



41. ALITAS
DE POLLO

Alitas de pollo con salsa
teriyaki y sésamo
Alérgenos: 1,3,6,7,11



42. TORIKARAGE

Deliciosos bocaditos de
pollo rebozados
Alérgenos: 1,3,6,7,11



44. EBI
BAG

Bolsitas relleno de gamba
y verdura
Alérgenos: 1,2,6



45. TEMPURA
DE VERDURA

Mix de verduras reboza-
das en tempura
Alérgenos: 1

FRITAS

46. TAKOYAKI

Tradicional bolitas rellenas
de pulpo y patata con salsa
mayonesa, salsa teriyaki y
katsuobushi.
Alérgenos: 1,3,4,6,7,10,11,14



PASTA ORIENTAL Y ARROCES

50. ARROZ CON TERNERA

Arroz salteado con verduras y ternera con salsa soja

Alérgenos: 1,3,6,11





51. GOHAN



Bol arroz blanco con
sesamo

Alèrgenos: 11



52. YASAI
GOHAN



Arroz salteado con mix de
verduras y huevo

Alèrgenos: 1,3,6



53. KAISEN
GOHAN

Arroz salteado con huevo
y menestra de mariscos y
verduras

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,14



54. ARROZ
AL CANTONES

Tradicional arroz saltea-
do con huevo, guisantes y
jamon york

Alèrgenos: 1,3



55. ARROZ
CON PIÑA



Arroz salteado con piña

Alèrgenos: 1,2,3,6,8



56. ARROZ
CON POLLO

Arroz salteado con pollo
y verduras con curry

Alèrgenos: 1,3,6,11



61 EBI YAKI
UDON

Tallarines de arroz grue-
so salteado con mix de
verduras, langostinos y
huevo

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,14



62. PADTHAI
PICANTE



Pasta tailandesa salteada
con langostinos y verdu-
ras, cacahuete y chiles
picantes

Alèrgenos: 1,2,3,5,6,8,14



63. FIDEOS DE ARROZ
IMPERIAL

Fideos hechos de arroz
salteados con langosti-
nos, verduras y huevo

Alèrgenos: 1,2,3,6,14



64. RAMEN SALTEADO
CON POLLO

Tallarines ramen saltea-
do con pollo, verduras y
huevo

Alèrgenos: 1, 2,3,4,6,9,14



65. RAMEN
VERDURAS



Tallarines ramen
salteadas con verduras y
huevo

Alèrgenos: 1,3,6,9,14



**70. POLLO
AL LIMON**

Pollo rebozado y cubierto
de salsa de limón

Alérgenos: 1



**71. POLLO A
LA PIMIENTA**

Pollo rebozado y crujien-
tes a la pimienta

Alérgenos: 1,3



**72. POLLO CON
ALMENDRAS**

Pollo salteado con verdu-
ras y almendras

Alérgenos: 1,3,6,8,14



**73. POLLO AL
CURRY**

Pollo salteado con verdu-
ras y salsa curry

Alérgenos: 1,6,11



**77. PATO
NARANJA**

Pato asado con salsa de
naranja

Alérgenos: 1,3,6



**78. PATO
ASADO**

Pato asado con toque de
hierbas orientales

Alérgenos: 1,3,6,11

CERDO Y TERNERA



79. COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE

Costillas de cerdo rebozadas en salsa agridulce
Alérgenos: 1,3,6,12,14



80. COSTILLAS DE CERDO A LA PIMIENTA

Costillas de cerdo rebozadas a la pimienta
Alérgenos: 1,3,6,12,14



83. TERNERA CON SALSA DE OSTRAS

Laminas de ternera salteadas con salsa de ostra
Alérgenos: 1,3,6,14



84. TERNERA PICANTE

Laminas de ternera salteadas con verduras y salsa picante
Alérgenos: 1,3,6,14

85. TERNERA CON BAMBU Y SETAS

Laminas de ternera salteadas con bambu y setas
Alérgenos: 1,3,6,14



GAMBAS Y VERDURAS



88. GAMBAS CINCO COLORES

Gambas salteadas con 5 tipos de verduras

Alèrgenos: 2,3,9



90. GAMBAS AL LIMÓN

Gambas salteadas con salsa limón

Alèrgenos: 2,3



91. GAMBAS AL CURRY

Gambas salteadas, con verduras y salsa curry

Alèrgenos: 1,2,6,11



92. GAMBAS AGRIDULCES

Gambas salteadas con salsa agridulces

Alèrgenos: 1,2,3



99. BAMBU Y SETAS

Salteado de bambu y setas

Alèrgenos: 1,6,11,14

100. VERDURAS MIXTAS

Menestra de verduras salteadas

Alèrgenos: 6,8,14



PLATOS A LA PLANCHA



101. PIMIENTOS
PADRON

Pimientos de padron a la plancha

Alérgenos: 1,6,11



104. EBI NO
KUSHIYAKI

Brochetas de langostinos a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alérgenos: 1,2,4,6,11



105. SAKE
YAKI

Lomo de salmon a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alérgenos: 1,4,6,11



107. ALMEJAS CON
SALSA VERDE

Almejas a la plancha con salsa verde

Alérgenos: 1,6,14

110. YAKITORI

Brochetas Tradicionales de pollo a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alérgenos: 1,6,11



HOSONAKI FUTUNAKI





**116. HOSOMAKI
SAKE**

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon
Alèrgenos: 4



**117. HOSOMAKI
AVOCADO**

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de aguacate
Alèrgenos: \



**118. HOSOMAKI
PHILADELPHIA**

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de queso Philadelphia
Alèrgenos: 7



**119. HOSOMAKI
MIX**

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de pescado mixto
Alèrgenos: 4



**121. HOSOMAKI
NIDO**

Hosomaki nido rollitos envueltos con alga frita, relleno de salmon cocido, Philadelphia y kataifi
Alèrgenos: 1,2,3,6,7,11



**124. FUTUMAKI
FRITO**

Rollos grandes de arroz envueltos con alga nori, fritos rellenos de langostinos, aguacate y tobiko*
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,11



129. **SPICY
SAKE**



Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon especial , pepino y mayonesa toque picante
Alèrgenos: 1,3,4,10,11



130. **SALMON
ESPECIAL**

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon cocido, lechuga Philadelphia, sesamo y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,4,6,7,11

131. **SALMON Y
AGUACATE**

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon, aguacate y sesamo

Alèrgenos: 4,11



TENAKI

URAMAKI CLASICOS

134. ONION ROLL

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino, con salsa picante, salsa teriyaki y cubierta de cebolla frita y **tobiko***

Alérgenos: 1,2,3,6,10





135. **SALMON Y AGUACATE ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de salmon y aguacate con sesamo alrededor

Alèrgenos: 4,11



136. **CALIFORNIA ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino con sesamo y **tobiko***

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



138. **MIURA ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido, Philadelphia con sesamo y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,4,6,7,11



139. **SPICY CALIFORNIA ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo troceado, aguacate con salsa y especias picantes y **tobiko***

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



140. **SPICY SAKE ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de Tartar de salmón, pepino con salsa picante y especias picantes y **tobiko***

Alèrgenos: 1,3,4,6,10,11



144. VEGGIE
ROLL

Roll de arroz y alga relleno de aguacate, Philadelphia y lechuga
Alérgenos: 7,8



145. JUST VEGETAL
ROLL

Roll de arroz negro y alga relleno de aguacate y Philadelphia con virutas de pistacho
Alérgenos: 7,8

176. OSHIZUSHI
DE SALMON

Bocaditos de arroz con tartar de salmon y aguacate adornados con salsa teriyaki y **tobiko***
Alérgenos: 1,3,4,6,7,11



URAMAKI SPECIAL



150. YONG
ROLL

Roll de arroz y alga relleno de trocitos de langostinos y granitos de tempura con **tobiko*** y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,2,4,6,11



151. FEVER
ROLL

Roll de arroz y alga relleno de salmon, aguacate y Philadelphia con kataifi y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,4,6,7,11



152. SUPER DRAGON
ROLL

Roll de arroz y alga relleno de langostinos rebozados, Philadelphia cubiertos de aguacate, sesamo y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,2,6,7,11





153. **WIMI ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido y Philadelphia cubierto de salmon con salsa Wimi y salsa teriyaki, **tobiko*** y sesamo

Alèrgenos: 1,3,4,6,7,10,11



155. **PATO ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de pato asado, pepino, zanahoria y puerros, con salsa hosin, sesamo y **tobiko***

Alèrgenos:1,4,6,7,8,11



156. **DRAGON ROLL**

Roll de arroz y alga de salmon con aguacate y Philadelphia, cubierto de aguacate y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,4,6,7,11



157. **IBIZA ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos y aguacate cubierto de salmon flameado, kattaifi, salsa picante y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



159. **TORIKARAGE ROLL**

Roll de arroz y alga relleno de pollo rebozado con aguacate Phidelphia, envuelto con sesamo

Alèrgenos: 1,2,3,4,7,10,11



166. **TUNA MAYO ROLL**

Rollo de arroz relleno de atún cocido con mayonesa, aguacate, lechuga, sésamo y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,3,4,6,9,10,11



182. **ONIGHIRI MIURA**

Triangulo de arroz rellenas de salmón cocido y salsa teriyaki
Alèrgenos: 4,6,7,11



183. **ONIGHIRI PHILADELPHIA**

Triangulo de arroz rellenas de Philadelphia y salsa teriyaki
Alèrgenos: 6,7,11



184. **NIGIRI AVOCADO**

Aguacate sobre la bola de arroz
Alèrgenos: \



185. **NIGIRI SAKE**

Lamina de salmon sobre la bola de arroz
Alèrgenos: 4

181. **ONIGHIRI SALMON**

Triangulo de arroz rellenas de tartar de salmón
Alèrgenos: 4,6,11





186. **NIGIRI
MAGURO**

Lamina de atun sobre la
bola de arroz
Alérgenos: 4



187. **NIGIRI
TAI**

Lamina de lubina sobre la
bola de arroz
Alérgenos: 4



188. **NIGIRI
EBI**

Langostino cocido sobre
la bola de arroz
Alérgenos: 2



193. **NIGIRI SALMON
FLAMEADO**

Lamina de salmon flamea-
do sobre la bola de arroz
cubierto de philadelphia y
salsa teriyaki
Alérgenos: 1,4,6,7



195. **NIGIRI
MEXICO**

Bocadito de arroz con
lamina salmon flameado,
almendras y salsa teriyaki
Alérgenos: 1,4,6,8



201. SUSHI MIX

Surtido de nigiris y uramakis y **tobiko*** (13 pz.)
Alérgenos: 1,2,4,6,7,11,14



202. SUSHI MIX VEGETAL

Surtido de nigiris y uramakis vegetales (10 pz.)
Alérgenos: 1,3,7,8,10,11

GUNKAN 2 PIEZAS



206. GUNKAN SURIMI Y CEBOLLA FRITA

Bolitas de arroz envuelto en hoja de soja con tartar de cangrejo, cebolla frita y sésamo

Alérgenos: 1,2,6,11



207. GUNKAN CHICKEN SPICY CREAM

Bolitas de arroz envuelto en hoja de soja con pollo frito y spicymayo

Alérgenos: 1,3,6,11



208. GUNKAN SAKE

Bolitas de arroz envuelto en alga con tartar de salmón y **tobiko***

Alérgenos: 1,3,4,6,10



209. GUNKAN TOBIKO

Bolitas de arroz envuelto en alga con **tobiko***

Alérgenos: 1,4,6



221. TACOS POLLO

Tacos con pularde de pollo y cebolla caramelizada

Alérgenos: 1,9,10

TACOS



222. TACOS SALMON

Tacos con tartar de salmón, philadelphia y salsa guacamole

Alérgenos: 1,3,4,6,7,10,11



230. SAKE
TARTAR

Tartar de salmon en salsa ponzu y cubierta de granitos de tempura y tobiko*
Solo 1 ración por persona
Alérgenos: 1,3,4,6,7,10



231. TARTAR
DE AGUACATE

Tartar de aguacate y kattaifi con salsa de sesamo
Alérgenos: 1,3,11



233. TARTAR
WIMI

Tartar de salmón sobre base de aguacate, por encima almendras, sesamo, tobiko* y salsa teriyaki
Solo 1 ración por persona
Alérgenos: 1,4,6,7,11

+ 1,5 €

234. TUNA
TARTAR

Tartar de atun sobre base de aguacate con salsa yuzu y sesamo
Alérgenos: 1,4,6,11



TARTAR

ESPECIAL

LOS PLATOS CON EL PUNTO “●” NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO DE TODO LO QUE PUEDAS COMER





+ 1,5 €

240. CESTA
● 🍷 DE LANGOSTINOS

Langostino cocido y aguacate aderezado con mayonesa picante y to-biko*

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



+ 2 €

241. TARTAR DE CAMARONES CRUDOS

● 🍷

Tartar de gamba roja argentina con puerro frito, salsa ponzu y aceite de sésamo

Alèrgenos: 1,2,6,11



+ 2 €

242. TARTAR
● CIGALA

Tartar de cigala marinada con aguacate y manzana, en salsa de fruta de la pasión

Alèrgenos: 2,3,5,7,8,9,10,11,12



+ 1,5 €

243. OSTRA
●

Ostra

Alèrgenos: 14



+ 3 €

244. SASHIMI MIX
● CON OSTRA

Surtido de sashimi mix, con gamba roja, cigala y ostra cruda

Alèrgenos: 1,2,4,6,11,14



245. CARPACCIO DE
SALMON

Finas lonchas de salmon en salsa ponzu y sesamo

Solo 1 racion por persona

Alèrgenos: 1,4,6,11

SASHIMI



250. SASHIMI
SALMON

Laminas de salmon crudo
Alèrgenos: 4



+ 1,5 €

251. SASHIMI
DE ATUN

Laminas de atun crudo
Alèrgenos: 4,



252. SASHIMI
MIX

Mix de pescados, gambas
rojas y cigalas
Solo 1 racion por persona
Alèrgenos: 2,4

+ 1 €

253. GAMBA ROJAS EN SAL-
SA PONZU

Gambas rojas en salsa
ponzu y tobiko*
Alèrgenos: 1,2,4,6



BEBIDAS

AGUA	50CL	€ 2,80
AGUA CON GAS	50CL	€ 3,20
COCA-COLA	33CL	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	33CL	€ 3,50
COCA-COLA ZERO-ZERO	33CL	€ 3,50
FANTA LIMON	33CL	€ 3,50
FANTA NARANJA	33CL	€ 3,50
FUZE TEA	33CL	€ 3,50
AQUARIUS LIMON	33CL	€ 3,50
AQUARIUS NARANJA	33CL	€ 3,50
TONICA	20CL	€ 3,50
ZUMA NARANJA GRANINI	20CL	€ 3,90
TINTO VERANO LIMON		€ 4,90
TINTO VERANO GASEOSA		€ 4,90
JAKE SAKE		€ 7,50
JARRA DE SANGRIA DE CAVA		€ 15,90

INFUSIONES

TE ROOIBOS SUEÑO DE CHOCOLATE	€ 2,90
TE NEGRO CANELA	€ 2,90
TE DIGESTIVA	€ 2,90
TE NEGRO CHAI	€ 2,90
TE VERDE MENTA ÁRABE	€ 2,90
FRUTAS DEL BOSQUE SIN CAFEÍNA	€ 2,90
TE ROJO SILUETA	€ 2,90
TE NEGRO ENGLISH BREAKFAST	€ 2,90
TE BLANCO MANDARINA	€ 2,90
JARRA DE TE DE JAZMIN	€ 5,90

CERVEZA

ASAHI - VOL. 5%

La cerveza más vendida en Japón.
Color amarillo claro y aroma
afrutado, regusto muy fresco

33CL € 3,90

KIRIN - VOL. 5%

La tercera marca más vendida entre
las cervezas japonesas. Muy delicado,
tiene un sabor puro y suave

33CL € 3,90

SAPPORO - VOL. 5%

Cerveza japonesa de muy baja fermentación.
Tiene un sabor ligeramente amargo
y un aroma a cereales y almendras

33CL € 3,90

TSINGTAO - VOL. 4,8%

La bebida China más conocida.
Color rubio muy claro

33CL € 3,90

COPA DE CERVEZA

33CL € 3,50

CERVEZA CON LIMON

33CL € 3,50

CERVEZA CON GASEOSA

33CL € 3,50

JARRA DE CERVEZA

50CL € 4,60

ESTRELLA DAMM

33CL € 3,60

FREE DAMM 0.0 TOSTADA SIN ALCOHOL

33CL € 3,90

DAURA DAMM SIN GLUTEN

33CL € 3,90

CAVA Y CHAMPAGNE

J.P CHANET

FRANCIA

€ 16,90

ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANC BRUT

CODORNIU

€ 21,90

ANNA DE CODORNIU ROSE

CODORNIU

€ 22,90

ARS COLLECTA ROSE

CODORNIU

€ 35,90

ARS COLLECTA BLANC D BLANCS

CODORNIU

€ 35,90

VINO TINTO

EDERRA CRIANZA RIOJA

RIOJA

€ 16,90

EDERRA ROBLE

RIBERA DEL DUERO

€20,90

PORTIA ROBLE

RIBERA DEL DUERO

€ 21,90

VIÑA POMAL CRIANZA RIOJA

RIOJA

€24,90

FINCA RESALSO ROBLE

EMILIO MORO

€25,90

PAGOS DE LOS CAPELLANES CRIANZA

PAGO DE LOS
CAPELLANES

€59,90

VINO BLANCO

EDERRA RUEDA VERDEJO	RUEDA	€ 14,90
BACH FRIZZANTE	BACH	€ 15,90
PROSPERO FRIZZANTE MOSCATO	RUEDA	€ 17,90
LA CHARLA RUEDA VERDEJO	VINOS DEL PASEANTE	€ 19,90
MUCHO MÁS ROSE (ROSADO)	ALEMANIA	€ 19,90
RAIMAT ALBARIÑO	ALBARIÑO	€ 24,90
RAIMAT GODELLO	GODELLO	€ 25,80
MARTIN CODAX	RIAS BAIXAS	€ 28,90
MAR DE FRADES	MAR DE FRADES	€ 35,90

COPA DE VINO

BLANCOS

EDERRA RUEDA VERDEJO	€ 3,90
BACH FRIZZANTE	€ 4,50
CAVA J.P CHANET	€ 4,50
RAIMAT ALBARIÑO	€ 5,90

TINTOS

EDERRA CRIANZA	€ 4,50
EDERRA ROBLE	€ 4,90

COCKTAILS

JAPANESE WHISKY SOUR - INTENSO, SOFISTICADO, CITRICO, ARMONIOSO.

UNA ONDA DE FUSION DE CULTURA Y SABORES. EL ALMA DE ORO LIQUIDO CLASICO, WHISKY SOUR, CON ELEGANCIA EN EL SORBO POR SU SOFISTICADO AROMATICO DE YUZU

Whisky, jugo de limon, Elderflower, zumo de yuzu, miel

€ 8,50

BAILEYS SWEET - CREMOSO, DULCE, INDULGENTE

UNA MEZCLA CREMOSA Y SEDUCTORA, SUAVE PARA EL PALADAR, CON NOTAS DULCES Y EXOTICAS QUE ENVUELVEN CADA SORBO.

Haku, Baileys, leche de coco, Granada

€ 7,90

JAPANESE SLIPPER - LUMINOSO, INOLVIDABLE, SALVAJEMENTE FRESCO.

UN VIAJE SENSORIAL AL CORAZON DEL TROPICO POR SU LIGERA NOTA DE SABOR A MELON. REFRESCANTE COMO UNA TARDE DE VERANO.

Tequila, Midori, agave, jugo de limon

€ 7,90

MATCHA COLADA - EXOTICA, CREMOSA, ZEN

UNA FUSION INESPERADA ENTRE EL CARIBE Y JAPON. EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE DULZURA TROPICAL Y FRESCURA HERBAL EN UNA TEXTURA SEDOSA.

Bacardi, piña, matcha, jugo de lima

€ 7,90

PINKY RAMOS - FLORIDO, CREMOSO, ETEREO

EL MUNDO BURBUJANTE ROSA TE LLEVA A UNA FANTASIA, TAN SOFISTICADO COMO UN RAMO DE FLORES FRESCAS.

Roku, leche, nata, jugo de limon, soda

€ 9,90

WIMI - AHUMADO, CREMOSO, EXOTICO

UN BALANCE PERFECTO ENTRE LO AUDAZ Y LO SUAVE, COMO UNA BRISA TROPICAL QUE ACARICIA EL FUEGO DE UNA FOGATA NOCTURNA

Mezcal, Bols, jugo de limon, coco

€ 8,90

JAPANESE AIRLINES - REFRESCANTE, CITRICO, ESPACIADO

CADA SABOR ES UN VIAJE DE CONTRASTES, DONDE LO AMARGO, LO DULCE Y LO ACIDO SE ENTRELAZAN EN UNA DANZA DE SABORES SORPRENDENTE Y REFRESCANTE.

Toki, Aperol, Zumo de yuzu

€ 7,90

CAMELIA JAPONICA - EQUILIBRADO, AROMATICO, REFRESCANTE

UN ESPIRITU ANCESTRAL SE DESPIERTA EN UN ELIXIR DE CONTRASTE Y ARMONIA. ESTE COCKTAIL NO SE BEBE... SE MEDITA.

Hibiki, Elderflower, jugo de lima, soda te matcha

€ 9,90

COCKTAILS

JAPANESE NEGRONI - FRORAL, AMARGO, REFRESCANTE

UNA MEZCLA VIBRANTE DE TRADICION Y MODERNIDAD, QUE EVOCA EL FRESCOR DE UN JARDIN SECRETO, NOTA AMARGO Y INTRIGANTE CON UN GIRO CITRICO Y REFRESCANTE.

Gin, Italicus, licor de genciana, licor de yuzu

€ 7,90

MARGARITA ASIATICA - DULCE, CREMOSO, REFRESCANTE

COMO UNA NUBE QUE SE DISUELVE EN EL PALADAR, LO DULCE Y LO CITRICO OFRECE UNA EXPERIENCIA DELICADA, COMO UN ABRAZO CALIDO Y FRESCO A LA VEZ.

Tequila, jengibre, zumo de yuzu

€ 7,90

APEROL SPRITZ - REFRESCANTE, CHISPEANTE, ALMA MEDITERRANEA

UNA POSTAL LIQUIDA DESDE LA RIVIERA ITALIANA, CON EL VIBRANTE COLOR DEL ATARDECER SOBRE LOS CANALES DE VENECIA.

Aperol, Prosecco, soda

€ 7,90

ESPRESSO MARTINI - INTENSO, CREMOSO, ENERGIZANTE

FUSION DE LA ENERGIA DEL CAFE CON LA SOFISTICACION DEL COCKTAIL CLASICO, COMO UN BESO SUAVE PERO ELECTRIZANTE.

Vodka, Licor de cafe, espresso

€ 7,90

PALOMA - SUAVIDAD, LIGERO, CHISPEANTE

COMO UN TORNADO DE VERANO EN EL DESIERTO: ELECTRICO, EFERVESCENTE Y BRILLANTE. LAS BURBUJAS CHISPEANTES COMO UNA RAFAGA DE AIRE FRESCO ENTRE RAYOS DE SOL.

Tequila, jugo de limon, zumo de pomelo, soda

€ 7,90

MOCKTAILS

LICHEE SPARK - AROMATICO, BURBUJEANTE, EXOTICO

UNA JOYA SIN ALCOHOL QUE BURBUJEA CON ELEGANCIA. EL DULZOR COMO UN BRINDIS TROPICAL AL ATARDECER.

€ 7,90

COCO LOKO LIGHT - REFRESCANTE, ENVOLVENTE, SOÑADOR

UN VIAJE SIN PASAPORTE DIRECTO A UNA PLAYA ESCONDIDA, CON UNA HAMACA BAJO PALMERAS SIN PRISA SIN CULPA Y SIN ALCOHOL.

€ 7,90

SOL SIN PECADO - CITRICO, LIGERO, LIBRE

UN AMANECER EMBOTELLADO PARA QUIENES PREFIEREN EL SABOR SIN TENER QUE PISAR UN PECADO. IDEAL PARA EMPEZAR BIEN... O NO PARAR NUNCA.

€ 7,90

NOJITO - VIVAZ, NATURAL, REFRESCANTE

UN PASEO LIQUIDO POR EL JARDIN AL AMANECER. EL DULZOR SUTIL JUNTO CON LAS BURBUJITAS, ENVUELVEN EL PALADAR EN UNA SENSACION LIMPIA, VERDE Y LUMINOSA.

€ 7,90

CAFFE

CAFE SOLO

€ 2,00

CAFE CORTADO

€ 2,00

CAFE CON LECHE

€ 2,00

CAFE CARAJILLO

€ 3,50

CAFE BOMBON

€ 3,50

ALERGENOS

Estimados clientes, si tiene alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, no dude en consultar con nuestros personales.

1. CEREALES que contienen gluten como el trigo, el centeno, la cebada, la avena, la espelta, el kamut y sus cepas y productos derivados
2. CRUSTÁCEOS y productos derivados
3. HUEVOS y sus productos derivados
4. PESCADO y productos a base de pescado
5. CACAHUETES y productos derivados
6. SOJA y productos a base de soja
7. LECHE y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. FRUTOS DE CÁSCARA como almendras, avellanas, nueces, pistachos y sus productos derivados
9. APIO y productos derivados
10. MOSTAZA y productos a base de mostaza
11. SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de semillas de sésamo
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg Kg o 10 mg/litro en términos de dióxido de azufre total
13. ALTRAMUCES y productos a base de altramuces
14. MOLUSCOS y productos derivados

*TOBIKO: el consumo de este ingrediente puede afectar negativamente a la actividad y la atención de los niños

Los platos marcados con este símbolo son VEGETARIANOS
Los platos marcados con este símbolo son PICANTE

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

SEGURIDAD GARANTIZADA

LA SINERGIA CON PROVEEDORES CONFIABLES GARANTIZA A NUESTROS RESTAURANTES LA MEJOR MATERIA PRIMA POSIBLE. HEMOS SELECCIONADO CUIDADOSAMENTE A LOS MEJORES SOCIOS PARA ASEGURAR A NUESTROS CLIENTES LA MÁXIMA FRESCURA, ESPECIALMENTE EN EL PESCADO CRUDO. NUESTROS MAESTROS CHEFS SIGUEN RIGUROSOS PROCEDIMIENTOS PARA LA MANIPULACIÓN DE LOS INGREDIENTES, PARA GARANTIZAR LA MÁXIMA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

