



JIRÒ ONO

EL SUSHI ES UN PLATO
CUYA PREPARACIÓN
ES QUIZÁ LA MÁS
SENCILLA DEL MUNDO.
ES LA PURA COMBINACIÓN
DE ARROZ CON PESCADO
O MARISCO.
PERO, POR ESTA MISMA
RAZÓN, NO HAY
FALSIFICACIÓN Y SÓLO
LOS VERDADEROS
MAESTROS CONSIGUEN
PREPARARLO.

TAKE
AWAY

SENTENZAS



01. GOMA WAKAME € 4,50

Ensalada de goma wakame con toque agripicante

Alèrgenos: 1,6,11



02. WAKAME € 4,50

Ensalada de wakame y sesamo

Alèrgenos: 1,6,11



03. EDAMAME € 4,50

Vainas de soja cocidas

Alèrgenos: 6





04. PAN DE GAMBAS € 4,00

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



05. ENSALADA DE PULPO Y PATATAS € 7,00

Ensalada de pulpo y patatas marinada
Alèrgenos: 9,14



06. ENSALADA DE PATATAS € 6,50

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



07. BEEF CARPACCIO € 14,00

Carpaccio de ternera finas lonchas de ternera marinados en soja
Alèrgenos: 3, 6



08. GAMBAS COCIDAS € 6,00

Gambas cocidas
6 PIEZAS
Alèrgenos: 2



09. HARUMAKI VERDURAS € 3,50

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



10. WANTUN FRITO € 5,00

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



11. ESFERA VEGETARIANA € 5,50

Esfera vegetal rellena de calabacín , pepino, conguacamole y chips de remolacha
1 PIEZA
Alèrgenos: 1,6,7,11



12. ESFERA DE CAMARON € 6,00

Esfera de gambas crujientes rellena de atún, aguacate con gambas y chips de remolacha
1 PIEZA
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,7,11



13. MUSLITOS DEL MAR € 5,50

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



14. PATATAS FRITAS € 3,50

Stick de patatas fritas
Alèrgenos: 1



15. COSTILLAS DE CERDO € 7,50

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

DIN SUN Y BAO





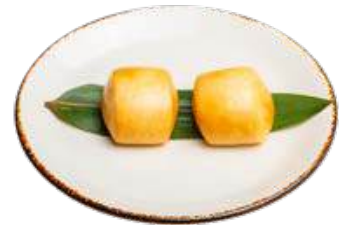
20. BAO
DE POLLO € 6,00

Bao relleno de pollo en tempura con mezcla de hojas verdes, tomate y spicymayo y sésamo
1 PIEZA
Alèrgenos: 1,3,6,7,11



21. PORK
BAO € 6,50

Bao relleno de carne de cerdo, lechuga y salsa guacamole
1 PIEZA
Alèrgenos: 1,3,6,7,11



22. BAO
FRITO € 4,00

Tradicional panecillo de harina rebozado
3 PIEZAS
Alèrgenos: 1,7



23. XIAO LONG
BAO € 5,50

Saquitos rellenos de carne y verduras al vapor
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,3,6,7,8,9,11,14



24. SAUMAI € 6,00

Saquitos rellenos de langostinos, carne y verduras al vapor
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,11,12,14



25. GYOZA DE LANGOSTI-
NOS AL GRILL € 6,50

Empanadilla japonesa de langostinos y verduras a la plancha
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,3,6,7,8,9,10,13,14



26. NIKU € 6,50

Empanadilla de carne y verdura al vapor
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,8,9,10,12,14



27. SAUMAI
DE POLLO € 6,00

Deliciosos saquitos rellenos de pollo con setas y cebollino al vapor
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,11,12,14



28. GYOZA DE
POLLO FRITO € 6,50

Empanadillas japonesa de pollo y verduras rebozadas
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,3,4,6,7,8,9,10,11,13,14



32. SOPA
DE MISO € 3,00

Tradicional sopa a base
de dashi y pasta miso

Alèrgenos: 1,4,6



33. SOPA DE POLLO
CON MAIZ € 4,00

Sopa de pollo con maiz y
huevo

Alèrgenos: 3



34. SOPA
AGRIPICANTE € 4,00

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

Alèrgenos: 1,3,6,14



35. POLLO
SALAD € 8,00

Ensalada mixta con pollo
en tempura y salsa spicy-
mayo

Alèrgenos: 1,2,3,6,7,11

36. YASAI
SALAD € 4,50

Ensalada mixta con algas,
maiz, tomate y sesamo

Alèrgenos: 1,6,11



DESAYUNOS Y SALADAS



40. **EBI
TEMPURA** € 12,00

Langostinos rebozados en tempura super crujiente
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2



41. **ALITAS
DE POLLO** € 6,00

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



42. **TORIKARAGE** € 6,00

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



43. **EBI
STICK** € 6,00

Langostinos envueltos en una masa crujiente y rebozados
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,3,7



44. **EBI
BAG** € 6,00

Bolsitas relleno de gamba y verdura
5 PIEZAS
Alèrgenos: 1,2,6



45. **TEMPURA
DE VERDURA** € 12,00

Mix de verduras rebozadas en tempura
Alèrgenos: 1

FRITAS

46. **TAKOYAKI** € 8,00

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



ARROZES

50. ARROZ
CON TERNERA € 6,50

Arroz salteado con verduras y ternera con salsa soja

Alérgenos: 1,3,6,11





51. GOHAN



€ 3,00

Bol arroz blanco con
sesamo

Alèrgenos: 11



52. YASAI
GOHAN



€ 4,00

Arroz salteado con mix de
verduras y huevo

Alèrgenos: 1,3,6



53. KAISEN
GOHAN

€ 6,50

Arroz salteado con huevo
y menestra de mariscos y
verduras

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,14



54. ARROZ
AL CANTONES € 5,50

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

Alèrgenos: 1,3



55. ARROZ
CON PIÑA € 5,00



Arroz salteado con piña

Alèrgenos: 1,2,3,6,8



56. ARROZ
CON POLLO € 5,00

Arroz salteado con pollo
y verduras con curry

Alèrgenos: 1,3,6,11

60. SOPA RAMEN
CON POLLO € 9,00

Tallarines ramen en caldo
con huevo a baja tempe-
ratura, verduras y pollo
Alèrgenos: 1,2,3,6,9,11





61 EBI YAKI
UDON € 9,00

Tallarines de arroz grueso salteado con mix de verduras, langostinos y huevo

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,9,14



62. PADTHAI
PICANTE € 8,00

Pasta tailandesa salteada con langostinos y verduras, cacahuete y chiles picantes

Alèrgenos: 1,2,3,5,6,8,14



63. FIDEOS DE ARROZ
IMPERIAL € 7,50

Fideos hechos de arroz salteados con langostinos, verduras y huevo

Alèrgenos: 1,2,3,6,14



64. RAMEN SALTEADO
CON POLLO € 7,50

Tallarines ramen salteado con pollo, verduras y huevo

Alèrgenos: 1, 2,3,4,6,9,14



65. RAMEN
VERDURAS € 7,50

Tallarines ramen salteadas con verduras y huevo

Alèrgenos: 1,3,6,9,14



66 SOPA RAMEN
CON TERNERA € 9,00

Tallarines ramen en caldo con huevo a baja temperatura, verduras y filete de ternera

Alèrgenos: 1,2,3,6,9,11

POLLO



70. POLLO AL LIMÓN € 8,00

Pollo rebozado y cubierto de salsa de limón
Alérgenos: 1



71. POLLO A LA PIMIENTA € 8,00

Pollo rebozado y crujientes a la pimienta
Alérgenos: 1,3



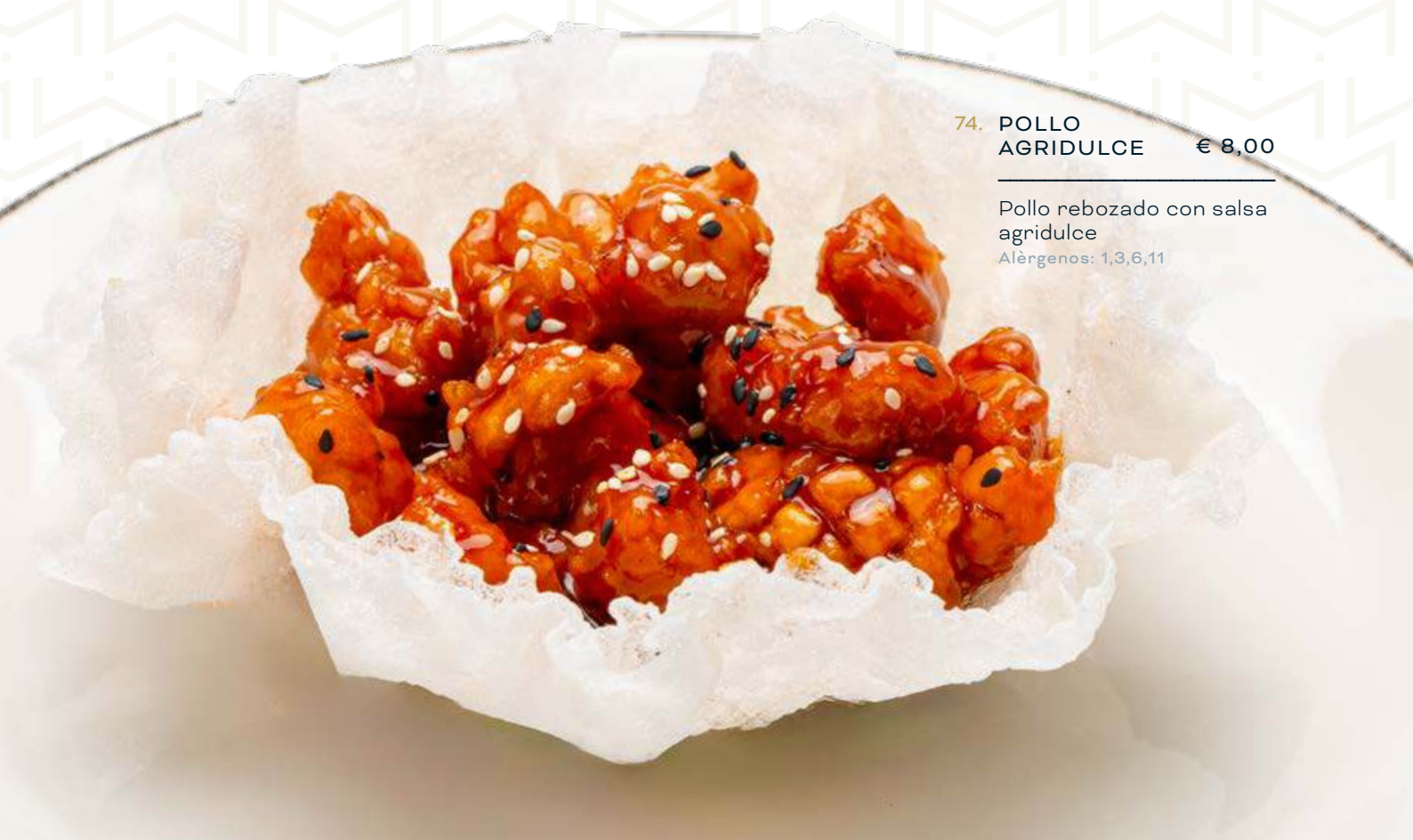
72. POLLO CON ALMENDRAS € 8,00

Pollo salteado con verduras y almendras
Alérgenos: 1,3,6,8,14



73. POLLO AL CURRY € 8,00

Pollo salteado con verduras y salsa curry
Alérgenos: 1,6,11



74. POLLO AGRIDULCE € 8,00

Pollo rebozado con salsa agri dulce
Alérgenos: 1,3,6,11

PATO Y CERDO



77. PATO NARANJA € 9,00

Pato asado con salsa de naranja
Alérgenos: 1,3,6



78. PATO ASADO € 9,00

Pato asado con toque de hierbas orientales
Alérgenos: 1,3,6,11



79. COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE € 8,00

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

80. COSTILLAS DE CERDO A LA PIMIENTA € 8,00

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





83. TERNERA CON SALSA
DE OSTRAS € 8,00

Laminas de ternera saltea-
das con salsa de ostra
Alèrgenos: 1,3,6,14



84. TERNERA
PICANTE € 8,00

Laminas de ternera saltea-
das con verduras y salsa
picante
Alèrgenos: 1,3,6,14



85. TERNERA CON BAMBU
Y SETAS € 8,00

Laminas de ternera saltea-
das con bambu y setas
Alèrgenos: 1,3,6,14



TERNERA

GAMBAS



88. GAMBAS CINCO
COLORES € 8,50

Gambas salteadas con 5
tipos de verduras

Alèrgenos: 2,3,9



89. GAMBAS A LA
PIMIENTA € 8,50

Gambas salteadas a la
pimienta

Alèrgenos: 1,2,3,6,8



90. GAMBAS
AL LIMON € 8,50

Gambas salteadas con
salsa limon

Alèrgenos: 2,3



91. GAMBAS
AL CURRY € 8,50

Gambas salteadas, con
verduras y salsa curry

Alèrgenos: 1,2,6,11

92. GAMBAS
AGRIDULCES € 8,50

Gambas salteadas con
salsa agri-dulces

Alèrgenos: 1,2,3



WOKS Y VERDURAS



96. **ONABE DE GAMBAS** € 9,00

Wok de gambas con verduras salteadas y servido encima del hornillo

Alèrgenos: 1,2,3,5,6,9,14



97. **ONABE DE TERNERA** € 9,00

Wok de ternera con verduras salteadas y servido encima del hornillo

Alèrgenos: 1,3,5,6,9,14



98. **ONABE DE POLLO** € 9,00

Wok de pollo con verduras salteadas y servido encima del hornillo

Alèrgenos: 1,3,5,6,9,14



99. **BAMBU Y SETAS** € 6,50

Salteado de bambu y setas

Alèrgenos: 1,6,11,14



100. **VERDURAS MIXTAS** € 6,50

Menestra de verduras salteadas

Alèrgenos: 6,8,14



PLATOS A LA PLANCHA



101. PIMIENTOS
PADRON € 4,00

Pimientos de padron a la
plancha
Alèrgenos: 1,6,11

102. BROCHETAS DE
SHIITAKE € 5,00

Shiitake a la plancha con
salsa verde
2 PIEZAS
Alèrgenos: 1,6,11





103. EBI YAKI € 10,00

Gambones a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alèrgenos: 1,2,6,11



104. EBI NO KUSHIYAKI € 9,00

Brochetas de langostinos a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alèrgenos: 1,2,4,6,11



105. SAKE YAKI € 9,00

Lomo de salmon a la plancha con salsa teriyaki y sesamo

Alèrgenos: 1,4,6,11



106. PULPITOS A LA PLANCHA € 9,00

Pulpito a la plancha con salsa verde

Alèrgenos: 1,6,14



107. ALMEJAS CON SALSA VERDE € 8,00

Almejas a la plancha con salsa verde

Alèrgenos: 1,6,14



108. SEPIA A LA PLANCHA € 9,00

Sepia a la plancha con salsa verde

Alèrgenos: 1,6,14



109 VIERAS A LA PLANCHA € 7,50

Mini vieras a la plancha con salsa verde

Alèrgenos: 1,2,6,14



110. YAKITORI € 8,00

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

Alèrgenos: 1,6,11



111. TERNERA TEPPANYAKI € 14,00

Ternera a la plancha en salsa

Alèrgenos: 1

HOSONAKIY FUTUMAKI 8 PIEZAS





116. **HOSOMAKI
SAKE** € 5,00

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



117. **HOSOMAKI
AVOCADO** € 3,50

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



118. **HOSOMAKI
PHILADELPHIA** € 4,00

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



119. **HOSOMAKI
MIX** € 5,50

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



120. **HOSOMAKI
FRITO** € 8,00

Hosomaki frito, rollitos envueltos en algas frita relleno de salmón cocido, Philadelphia y frutas de temporada
Alèrgenos: 1,3,4,6,7,11



121. **HOSOMAKI
NIDO** € 9,00

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



122. **FUTUMAKI
SALMON FRITO** € 9,00

Rollos grandes de arroz envueltos con alga nori, fritos y rellenos de salmón, Philadelphia adornados con salsa de tamarindo y **tobiko***
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,7,11



123. **FUTUMAKI
MIURA FRITO** € 9,00

Rollos grandes de arroz envueltos con alga nori, fritos y rellenos de salmón, sésamo y salsa teriyaki adornados con mayonesa picante, chips de remolacha y **tobiko***
Alèrgenos: 1,3,4,6,7,11



124. **FUTUMAKI
FRITO** € 9,00

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



128. EBITEN

€ 5,00

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de langostino en tempura, lechuga, sesamo y salsa teriyaki

Alérgenos: 1,2,6,11



129. SPICY SAKE

€ 4,00

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon especial, pepino y mayonesa toque picante

Alérgenos: 1,3,4,10,11



130. SALMON ESPECIAL

€ 5,00

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon cocido, lechuga Philadelphia, sesamo y salsa teriyaki

Alérgenos: 1,4,6,7,11

131. SALMON Y AGUACATE

€ 4,00

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

Alérgenos: 4,11



TEMAKI
1 PIEZAS

URAMAKI CLASICOS

8 PIEZAS

134. ONION
ROLL

€ 8,00

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 € 8,00

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

Alèrgenos: 4,11



136. CALIFORNIA ROLL € 7,50

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



137. EBITEN ROLL € 9,00

Roll de arroz y alga relleno de langostinos rebozados con sesamo y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,2,6,11



138. MIURA ROLL € 9,00

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 € 7,50

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 € 8,00

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

URAMAKI VEGANOS

8 PIEZAS



144. VEGGIE ROLL € 7,50

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



145. JUST VEGETAL ROLL € 8,00

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



146. CEBOLLA CARAMELIZADA ROLL € 8,00

Rollo de arroz relleno de aguacate, zanahoria y espárragos con guarnición de cebolla caramelizada y chips de remolacha y salsa teriyaki
Alérgenos: 1,3,6,7,11

147. TOFU ROLL € 8,50

Roll de arroz negro relleno de tofu, lechuga y aguacate, con salsa de frutas de la pasión

Alérgenos: 1,6,11



URAMAKI ESPECIAL 8 PIEZAS



150. YONG ROLL € 9,00

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



151. FEVER ROLL € 9,00

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



152. SUPER DRAGON ROLL € 10,00

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





153. **WIMI ROLL** € 12,00

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



154. **TERNERA ROLL** € 14,00

Roll de arroz y alga relleno de aguacate y Philadelphia cubierto de solomillo de ternera a baja temperatura con salsa yakiniku y crema de trufas

Alèrgenos: 1,3,4,6,7,8,10,11,12



155. **PATO ROLL** € 10,00

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** € 12,00

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** € 12,00

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

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



158. **TIGER ROLL** € 10,00

Roll de arroz y alga relleno de langostino rebozado cubierto con salmon y salsa teriyaki

Alèrgenos:1,2,3,4,6,10,11



159. **TORIKARAGE ROLL** € 10,00

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

Alèrgenos: 1,2,3,4,7,10,11



160. **CEVICHE ROLL** € 14,00

Roll de arroz relleno de Salmon y pez blanco, enrollado de aguacate, con una guarnición de salmón marinado con cebolla y lima

Alèrgenos: 4,11



161. **CAMARON ROLL** € 10,00

Rollo de arroz relleno de gambas tempura y plátano con guarnición de mayonesa picante y salsa teriyaki

Alèrgenos: 1,2,6,11



162. **SALMON TRUFA ROLL** € 14,00

Rollo de arroz relleno de atún cocido, ensalada de aguacate y mayonesa, con guarnición de salmón cocido, philadelphia, trufa, pistacho y salsa teriyaki.
Alèrgenos: 1,3,4,6,7,8,9,10,11



163. **SALMON ANACARDOS ROLL** € 12,00

Rollo de arroz relleno de salmón y Philadelphia, adornado con tartar de salmón picante, anacardos y **tobiko***
Alèrgenos: 1,2,3,4,7,10,11



164. **SALMON MANGO ROLL** € 12,00

Rollo de arroz relleno de salmón frito y mango, con guarnición de cebolla frita y salsa de guacamole
Alèrgenos: 1,3,4,7,6,11



165. **SALMON DE SALSA ASPRO ROLL** € 12,00

Rollo de arroz relleno de salmon y aguacate, con salmon por encima, flameados y salsa de tamarindo
Alèrgenos: 4



166. **TUNA MAYO ROLL** € 14,00

Rollo de arroz relleno de atún cocido con mayonesa, aguacate, lechuga, sésamo y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,3,4,6,9,10,11



167. **CALAMARES ROLL** € 12,00

Rollo de arroz relleno de calamares rebozados y lechuga con pistachos y salsa guacamole
Alèrgenos: 1,2,3,6,7,8,10,14



168. **SALMON Y SFOGLIA ROLL** € 12,00

Rollo de arroz relleno de salmon, aguacate y canchrejo, envuelto en hoja de soja, con kataifi y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,3,4,6,11



169. **KATAIFI ROLL** € 12,00

Rollo de arroz frito, relleno de salmón envuelto en masa kataifi, philadelphia con guarnición de chips de remolacha y salsa pasión
Alèrgenos: 1,3,4,7



170. **LUBINA MENTA ROLL** € 14,00

Rollo de arroz relleno de pescado blanco y espárrago en tempura con guarnición de pescado blanco, Philadelphia y salsa de lima y menta
Alèrgenos: 1,3,4,6,7

OSHIZUSHI 2 PIEZAS



175.  **OSHIZUSHI TEMPURA** € 6,00

Bocaditos de arroz con langostinos y calabacín en tempura con guarnición de aguacate, mayonesa picante y salsa guacamole
Alèrgenos: 1,2,7,8



176.  **OSHIZUSHI DE SALMON** € 6,00

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

177.  **OSHIZUSHI DE CAMARÓN** € 6,00

Bocaditos de arroz con tartar de langostinos y aguacates con langostino, queso philadelphia y toque de mayonesa picante
Alèrgenos: 1,2,4,6,7,11



Y R R G N Z O



182. ONIGHIRI MIURA € 4,00

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



183. ONIGHIRI PHILADELPHIA € 3,50

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



184. NIGIRI AVOCADO € 3,50

Aguacate sobre la bola de arroz
Alèrgenos: \



185. NIGIRI SAKE € 3,50

Lamina de salmon sobre la bola de arroz
Alèrgenos: 4

181. ONIGHIRI SALMON € 4,00

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





186. NIGIRI
MAGURO € 4,00

Lamina de atun sobre la
bola de arroz
Alèrgenos: 4



187. NIGIRI
TAI € 3,50

Lamina de lubina sobre la
bola de arroz
Alèrgenos: 4



188. NIGIRI
EBI € 3,50

Langostino cocido sobre
la bola de arroz
Alèrgenos: 2



189. NIGIRI
AMAEBI € 4,00

Gambas crudas sobre
la bola de arroz y tobiko*
Alèrgenos: 2



190. NIGIRI
PULPO € 4,50

Lamina de pulpo sobra la
bola de arroz con salsa
teriyaki.
Alèrgenos: 6,11,14



191. NIGIRI
AGUACATE € 3,50

Bolita de arroz con agua-
cate y kataifi
Alèrgenos: 1,3

192. NIGIRI
TRUFA € 4,00

Bocadito de arroz con
una lamina de salmón fla-
meado y crema de trufa.
Alèrgenos: 1,3,4,6,7,10,11,14





193. NIGIRI SALMON
FLAMEADO € 4,50

Lamina de salmon flameado sobre la bola de arroz cubierto de philadelphia y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,4,6,7



194. NIGIRI
EBI TEMPURA € 4,00

Bocaditos de arroz con tempura de langostino y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,2,7,12



195. NIGIRI
MEXICO € 4,00

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



196. NIGIRI
UNAGI € 4,50

Lamina de anguila sobre la bola de arroz con sesamo y salsa teriyaki
Alèrgenos: 1,4,6,11,12



197. TERNERA
TRUFA € 4,50

Lamina de ternera sobre la bola de arroz flameado y con toque de trufa
Alèrgenos: 2,3,8,9,11



201. SUSHI MIX € 16,00

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



202. SUSHI MIX VEGETAL € 13,00

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



205. GUNKAN PORK € 3,50

Bolitas de arroz envuelto en hoja de soja con pular-da de cerdo, crujiente de cebolla y salsa barbacoa
Alèrgenos: 1,6,7,11



206. GUNKAN SURIMI Y CEBOLLA FRITA € 3,50

Bolitas de arroz envuelto en hoja de soja con tartar de cangrejo, cebolla frita y sésamo
Alèrgenos: 1,2,6,11



207. GUNKAN CHICKEN SPICY CREAM € 3,50

Bolitas de arroz envuelto en hoja de soja con pollo frito y spicymayo
Alèrgenos: 1,3,6,11



208. GUNKAN SAKE € 3,50

Bolitas de arroz envuel-to en alga con tartar de salmon y **tobiko***
Alèrgenos: 1,3,4,6,10



209. GUNKAN TOBIKO € 5,00

Bolitas de arroz envuelto en alga con **tobiko***
Alèrgenos: 1,4,6



210. GUNKAN CALABACIN € 4,00

Bolitas de arroz envuelto en calabacín con tartar de gambas y **tobiko***
Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10

GUNKAN
2 PIEZAS





213. GIO MOUSSE
DE TRUFA € 4,50

Bolita de arroz envuelto
de salmon flameado con
Philadelphia y trufa negra
Alèrgenos: 1,3,4,7,10



214. GIO
TROPICAL € 4,50

Bolita de arroz envuelto
de salmon con Philadel-
phia y fruta de temporada
Alèrgenos: 4,7



215. GIO SPICY
SALMON € 4,50

Bolita de arroz envuelto
de salmon con tartar de
salmon, salsa especial y
tobiko*
Alèrgenos: 1,3,4,6,10

216. GIO SALMON EBI
TEMPURA € 4,50

Bolita de arroz envuelto
de salmon con tempura de
langostino, Philadelphia y
salsa agripicante
Alèrgenos: 1,2,3,4,7





220. TACOS
 **LANGOSTINOS** € 8,00

Tacos con salsa de gambas, lima y guacamole
 Alérgenos: 1,2,3,4,6,7



221. TACOS
POLLO € 7,00

Tacos con pularda de pollo y cebolla caramelizada
 Alérgenos: 1,9,10



222. TACOS
 **SALMON** € 8,00

Tacos con tartar de salmón, philadelphia y salsa guacamole
 Alérgenos: 1,3,4,6,7,10,11



223. TACOS PULARDA DE
POLLO € 8,00

Tacos con pularda, piña, limón y jalapeño
 Alérgenos: 4,11

TACOS



224. TACOS PULARDA DE
TERNERA € 8,00

Tacos con pularda de ternera, cebolla caramelizada y jalapeños
 Alérgenos: 1,9,10



230. SAKE
TARTAR € 12,50

Tartar de salmon en salsa ponzu y cubierta de gránitos de tempura y **tobiko***
Alérgenos: 1,3,4,6,7,10



231. TARTAR
DE AGUACATE € 9,00

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



233. TARTAR
WIMI € 14,00

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



234. TUNA
TARTAR € 14,00

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



235. TARTAR DE SALMON Y
PISTACHOS € 12,00

Tartar de salmon sobre base de arroz negro con virutas de pistacho, Philadelphia, **tobiko*** y salsa teriyaki
Alérgenos: 1,3,4,6,7,8,10

236. HAMBURGER
TARTAR € 13,00

Tartar de salmón, aguacate y láminas de almendra
Alérgenos: 1,3,4,6,7,8,10

TARTAR



ESPECIAL





240. CESTA DE
LANGOSTINOS € 9,00

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

Alèrgenos: 1,2,3,4,6,10,11



241. TARTAR DE CAMARONES CRUDOS € 18,00

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

Alèrgenos: 1,2,6,11



242. TARTAR CIGALA € 18,00

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



243. OSTRA € 5,00

Ostra
1 PIEZA

Alèrgenos: 14



244. SASHIMI MIX CON OSTRA € 21,00

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

Alèrgenos: 1,2,4,6,11,14



245. CARPACCIO DE SALMON € 11,00

Finas lonchas de salmon en salsa ponzu y sesamo

Alèrgenos: 1,4,6,11

SASHIMI



250. SASHIMI
SALMON € 12,00

Laminas de salmon crudo
14 PIEZAS
Alèrgenos: 4



251. SASHIMI
DE ATUN € 14,00

Laminas de atun crudo
12 PIEZAS
Alèrgenos: 4,



252. SASHIMI
MIX € 18,00

Mix de pescados, gambas
rojas y cigalas
Alèrgenos: 2,4

253. GAMBA ROJAS EN SAL-
SA PONZU € 18,00

Gambas rojas en salsa
ponzu y tobiko*
5 PIEZAS
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

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

CAFFÈ

CAFE SOLO	€ 2,00
CAFE CORTADO	€ 2,00
CAFE CON LECHE	€ 2,00
CAFE CARAJILLO	€ 3,50
CAFE BOMBON	€ 3,50

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 CAFÉINA	€ 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

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

LASINERGIA 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.

