RAMEN

Miso Ramen 14,25€

(caldo de cerdo y pollo con miso blanco y mantequilla, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, bambú, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori) (G.F.*)
Topping incluido: Chashu (rollo de panceta de cerdo asada

y marinada)

Shoyu Ramen 12,50€ (caldo de cerdo y pollo con salsa de soja y aceite de ajo, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, bambú, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori)

Topping sugerido: Tsukune (albóndigas de pollo) +2,25€

Tonkotsu Ramen 12,50€

(caldo espeso de cerdo y pollo, fideos de pasta fresca, huevo a baja temperatura, beni shoga, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori) (G.F.*)

Topping sugerido: Tonkatsu (lomo de cerdo rebozado con panko) +2,50€

Kinoko Ramen 13,50€

(caldo de cerdo y pollo con salsa de setas y aceite de sésamo picante, fideos de pasta fresca, huevo a baja temperatura, pak choi, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(SPICY* + G.**F

Topping sugerido: Ternera guisada con miso y jengibre +2,75€

Tan Tan Ramen 12,50€

(caldo de cerdo y pollo con salsa de sésamo y carne picada de cerdo estofada picante, fideos de pasta fresca, naruto, beni shoga, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(SPICY***)

Topping sugerido: Tori no teriyaki (muslo de pollo a la plancha con salsa teriyaki) +2,25€

Spicy Pinattsu Ramen 12,50€

(caldo de cerdo y pollo con salsa de leche de coco, cacahuetes y pasta de soja picante, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, naruto, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(SPICY**)**

Topping sugerido: Tori dumplings (empanadillas de pollo +2,25€

Kimuchi Ramen 12,50€

(caldo de cerdo y polío con kimuchi, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori) (SPICY**)

Topping sugerido: Ébi dimsum (empanadillas de langostino) +3,50€

Curry Rojo Ramen 12,50€

(caldo de cerdo, pollo y marisco, curry rojo y leche de coco, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, pak choi, bambú, naruto, cebolleta y alga nori) (SPICY** + G.F.*)
Topping sugerido: Ebi panko (langostinos rebozados

con panko) +3,50€

Geikakara Ramen 12,50€

(caldo de cerdo y pollo, pasta de soja fermentada con chili y mantequilla, fideos de pasta fresca, puerro salteado, maiz dulce,

beni shoga, naruto, cebolleta y alga nori) (SPICY***)
Topping sugerido: Spicy pork (solomillo de cerdo
guisado picante) +2,50€

RAMEN VEGGIE

Miso Ramen Veggie 13,25€ (caldo de verduras con miso, fideos de pasta fresca, maíz dulce, pak choi, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori)

Topping incluido: Shitake y espinacas

Shio Ramen Veggie 11,50€

(caldo de verduras, fideos de pasta fresca, pak choi, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori) (VEG + G.F.*)
Topping sugerido: Tofu a la plancha +2€

Curry Rojo Ramen Veggie 11,50€

(caldo de verduras con leche de coco y curry rojo, fideos de pasta fresca, pak choi, beni shoga, cebolleta, germinado de soja y alga nori) (SPICY**+VEG+G.F.*)

Topping sugerido: Gyozas vegetales +2€

TOPPINGS

Veggies: Tofu a la plancha (G.F.*), Shitake y espinacas (G.F.*)

o Gyozas vegetales +2€

Pollo: Tsukune, Tori no teriyaki o Tori dumpling +2,25€

Cerdo: Chashu, Spicy pork, Tonkatsu o Gyozas de carne +2,50€

Ternera guisada con miso y jengibre +2,75€ Marisco: Ebi dimsum, Ebi panko + 3,50€

Opción de pasta sin gluten (fideos de arroz) G.F. Para ser gluten free se tiene que adaptar

BAOS

Bao Spicy Pork 8,60€

(2 baos con solomillo de cerdo guisado picante, lechuga, zanahoria y mayo kimuchi)

Bao Pollo Teriyaki 8,60€

(2 baos con pollo teriyaki, lechuga, mayonesa japonesa y salsa yakitori)

Bao Tonkatsu 8,60€

(2 baos con lomo de cerdo rebozado con panko, lechuga y salsa tonkatsu)

Bao Ternera Guisada 8,60€

(2 baos con ternera guisada con miso, lechuga y mayonesa japo

Bao Chashu 8,60€

(2 baos con rollo de panceta de cerdo asada & marinada y lechuga)











APERITIVOS

Edamame 4.15€

(judías verdes de soja saladas) (VEG + G.F.)



(judías verdes de soja salteadas con shichimi) (SPICY+VEG)

Kyuri Encurtido Spicy Kimuchi 5,90€

(pepinos baby encurtidos con kimuchi) (SPICY+VEG+G.F.)

Kyuri con Miso y Sésamo 5,90€

(pepinos baby con salsa de miso blanco y sésamo) (VEG + G.F.)

Kimuchi 4,35€

(col fermentada picante) (SPICY+VEG+G.F.)

Pak Choi 6,20€

(col china salteada con salsa de ajos tostados) (VEG + G.F.*)

Miso Sarada 4,95€

(ensalada de lechuga y wakame con salsa de miso) (VEG + G.F.)

Moyashi Sarada 5,20€

(ensalada de germinado de soja, vinagreta de soja, shichimi y cebolleta) (SPICY+VEG+G.F.)

Kaisou Sarada 7,75€

(ensalada de algas con salsa de miso) (VEG + G.F.)

Ensaladilla de Atún y Aguacate 12,90€

(atún tartar, aguacate, lima, cebolleta y mayonesa japo servido con pan tostado)

DUMPLINGS



Gyoza Vegetal 8,15€

(5 empanadillas vegetales con salsa de sésamo) (VEG)

Gyoza Carne 8,70€

(5 empanadillas de cerdo con salsa de sésamo)

Gyoza Mixta 9,80€

(3 empanadillas vegetales y 3 de cerdo)

Tori Dumplings 8,70€

(4 empanadillas de pollo al vapor con salsa de sésamo)

Ebi Dimsum 8,90€

(5 empanadillas de langostino al vapor con salsa de sésamo)

PASTAS Y ARROCES

Gohan 2,85€

(arroz blanco) (VEG + G.F.)

Yasai Yakimeshi 10,15€

(arroz frito con vegetales, tirabeques, germinado de soja, kimuchi picante y aceite de sésamo) (SPICY+VEG+G.F)

Niku Yakimeshi 11,15€

(arroz frito con vegetales, huevo, panceta de cerdo, cebolleta kimuchi picante y aceite de sésamo. Servido en bol de piedra) (SPICY)

Sakana Yakimeshi 11,75€

(arroz frito con vegetales, huevo, langostino, calamar, kimuchi picante y aceite de sésamo. Servido en bol de piedra) (SPICY+G.F.)

Yasai Yakisoba 11,95€

(fideos con vegetales y salsa japonesa) (VEG)

Niku Yakisoba 12,55€

(fideos con vegetales y panceta de cerdo con salsa japonesa y katsuobushi)

Sakana Yakisoba 12,95€

(fideos con vegetales, calamar y langostino con salsa japonesa y katsuobushi)

Noodle Atún Kimuchi 13,50€

(fideos de arroz salteados con cebolleta, mayonesa de kimuchi y tartar de atún) **(G.F.)**



COCINA CALIENTE

Sweet Chili Tofu 6.05€

(tofu frito y salteado con salsa japonesa de sweet chili) (VEG)

Patatas Osaka 7.80€

(patatas asadas con carne de Tan Tan, mayonesa japonesa, salsa teriyaki, huevo a baja temperatura y cebolletá)

Yasai Itame 7,95€

(verduras salteadas con salsa japonesa, shitake, cebolleta y sésamo) (VEG + G.F.)

Tori No Karaage 8,95€

(pollo marinado y rebozado con mayonesa japo)

Ebi Panko 10,80€

(langostinos rebozados con panko, salsa sweet chili y huevo a baja temperatura)

Katsu Curry 10,20€

(tonkatsu con salsa de curry japonesa y arroz blanco)

Ika Okonomiyaki 11,35€

(tortilla japonesa de calamar, cebolleta, mayonesa, salsa okonomiyaki y katsuobushi)

Niku Okonomiyaki 11,35€

(tortilla japonesa de panceta, cebolleta, mayonesa, salsa okonomiyaki y katsuobushi)

DONBURI

Tsukune - Don 8,50€

(6 albóndigas de pollo con jengibre y salsa japonesa sobre arroz)

Tonkatsu - Don 9.20€

(lomo de cerdo rebozado con panko, con salsa tonkatsu sobre arroz con huevo marinado)

Tori No Teriyaki - Don 9,60€

(pollo a la plancha con salsa teriyaki y mayo, sobre arroz con huevo marinado)

Shoyu Kakuni - Don 10,20€

(costillas de cerdo asadas en soja y cebolleta sobre arroz)

Ebi Sweet Chili - Don 10.50€

(langostinos rebozados con panko, salsa sweet chili sobre arroz)

Maguro Teriyaki - Don 11,50€

(atún salteado con ajo y salsa teriyaki con huevo frito a baja temperatura sobre arroz)

Una - Don 12,50€

(anguila guisada sobre arroz con huevo de codorniz)

POSTRFS

Fruta Fresca 3,40€

(piña, melón o naranja) (G.F.)

Helados Tradicionales 3,75€ (vainilla, chocolate) (G.F.)

Helados Japoneses 4,75€

(té verde, judía roja, wasabi) (G.F.)

Tiramisú de Té Verde 5,60€

(tiramisú japonés con bizcocho de té verde)

Cheesecake 5,60€

(pastel de queso con base de galleta y coulis de frutos rojos)

Coulant de Chocolate 5,60€ + helado de vainilla 6,70€

Coulant con Helado Japonés 7,40€

(bizcocho de chocolate con interior líquido, con helado de té verde, judía roja o wasabi)

Mousse de Té Verde (con crumble) (G.F.*) 4,10€

Mousse de Chocolate Blanco y Yuzu 4,85€ (con crumble) (G.F.*)

Mochi de Té Verde o Fresa 5,95€

(una bola grande de pasta de arroz con mousse de té verde o fresa) (G.F.)

