

MENÚ DE GRUPO_ IZAKAYA

(Ejemplo para 8 pax - Todo a compartir)

Aperitivos

- 2 SPICY EDAMAME
Judías verdes de soja salteadas con shichimi
- 2 KYURI CON MISO Y SÉSAMO
Pepinos baby con salsa de miso blanco y sésamo

Entrantes

- 2 SHOYU KAKUNI
Costillas de cerdo asadas en soja y cebolleta
- 2 EBI PANKO
Langostinos rebozados con panko, salsa sweet chilli y huevo a baja temperatura
- 2 SWEET CHILLI TOFU
Tofu frito y salteado con salsa japonesa de sweet chilli
- 2 EBI DIM SUM
5 empanadillas de langostino al vapor con salsa de sésamo

Principales

- 2 IKA OKONOMIYAKI
Tortilla japonesa de calamar, cebolleta, mayo, salsa okonomiyaki y katsuobushi
- 2 NOODLE ATÚN KIMUCHI
Fideos de arroz salteados con cebolleta, mayonesa de kimuchi y tartar de atún
- 2 NIKU YAKIMESHI
Arroz frito con vegetales, huevo, panceta de cerdo, cebolleta, kimuchi picante y aceite de sésamo
- 2 TORI NO KARAAGE
Pollo marinado y rebozado con mayo japo

Postres

- 2 TIRAMISÚ DE TÉ VERDE: Tiramisú japonés con bizcocho de té verde
- 2 MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y YUZU: con crumble
- 2 COULANT: Bizcocho de chocolate con interior líquido
- 2 HELADO JAPONÉS: Wasabi

26€ por persona (Iva incluido)

- *Bebida no incluida
- *Menú sujeto a posibles modificaciones

FÓRMULA IZAKAYA

Elige un aperitivo + un plato + postre y te damos una bebida. 15€

APERITIVOS

Edamame

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

Spicy Edamame

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

Kyuri Encurtido Spicy Kimuchi +1€

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

Kyuri con Miso y Sésamo +1€

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

Kimuchi

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

Pak Choi

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

Miso Sarada

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

Moyashi Sarada

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

Gyoza Vegetal

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

Gyoza Carne

(3 empanadillas de cerdo con salsa de sésamo)

PASTAS Y ARROCES

Yasai Yakimeshi

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

Niku Yakimeshi

(arroz frito con vegetales, huevo, panceta de cerdo, cebolleta, kimuchi picante y aceite de sésamo) (SPICY)

Sakana Yakimeshi

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

Yasai Yakisoba

(fideos con vegetales y salsa japonesa) (VEG)

Niku Yakisoba

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

Sakana Yakisoba

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

Noodle Atún Kimuchi +1,50€

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

COCINA CALIENTE

Ika Okonomiyaki

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

Niku Okonomiyaki

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

Katsu Curry

(tonkatsu con salsa de curry japonesa y arroz blanco)

DONBURI

Shoyu Kakuni - Don

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

Tsukune - Don

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

Yasai Itame - Don

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

Tonkatsu - Don

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

Tori No Teriyaki - Don

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

Tori No Karaage - Don

(pollo marinado y rebozado con mayo japo sobre arroz)

Ebi Sweet Chili - Don

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

Sweet Chili Tofu - Don

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

POSTRES

Fruta Fresca

(piña, melón o naranja) (G.F.)

Helados Tradicionales

(vainilla, chocolate) (G.F.)

Helados Japoneses +1€

(té verde, judía roja, wasabi) (G.F.)

Mousse de Té Verde con Crumble (G.F.+)

Mousse de Chocolate Blanco y Yuzu con Crumble (G.F.+) +1€

Brownie de Chocolate

Bizcocho de Té verde

Té Verde Japonés (infusión)



MENÚ DE GRUPO_RAMEN ESPECIAL

(Ejemplo para 8 pax - Todo a compartir)

Entrantes a compartir

2 SPICY EDAMAME

Judías verdes de soja salteadas con shichimi

2 GYOZA MIXTA

Empanadillas vegetales y de cerdo

2 KIMUCHI

Col fermentada picante

2 KYURI CON MISO Y SÉSAMO

Pepinos baby con salsa de miso blanco y sésamo

2 SHOYU KAKUNI

Costillas de cerdo asadas en soja y cebolleta

Principal

(Un plato a escoger por persona)

TONKOTSU RAMEN

Caldo espeso de cerdo y pollo, fideos de pasta fresca, huevo a baja temperatura, jengibre encurtido, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori

Topping: Tonkatsu (Lomo de cerdo rebozado con panko)

KINOKO RAMEN

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

Topping: Chashu (Panceta de cerdo asada)

CURRY ROJO RAMEN

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

Topping: Tsukune (albóndigas de pollo)

MISO RAMEN VEGGIE

Caldo de verduras con miso, fideos de pasta fresca, maíz dulce, pak choi, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori

Topping: Shiitake y espinacas

SAKANA YAKIMESHI

Arroz frito con vegetales, huevo, langostino, calamar, kimuchi picante y aceite de sésamo.

Postres

2 TIRAMISÚ DE TÉ VERDE: Tiramisú japonés con bizcocho de té verde

2 MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y YUZU: Con crumble

2 COULANT: Bizcocho de chocolate con interior líquido

26€ por persona (Iva incluido)

*Bebida no incluida

*Menú sujeto a posibles modificaciones

MENÚ DE GRUPO_RAMEN SOLO ENTRE SEMANA

(Ejemplo para 8 pax - Todo a compartir)

Entrantes a compartir

2 EDAMAME

Judías verdes de soja saladas

2 GYOZA MIXTA

Empanadillas vegetales y de cerdo

2 KYURI ENCURTIDO SPICY KIMUCHI

Pepinos baby encurtidos con kimuchi

2 MOYASHI SARADA

Ensalada de germinado de soja, vinagreta de soja, shichimi y cebolleta

Principal

(Un plato a escoger por persona)

TONKOTSU RAMEN

Caldo espeso de cerdo y pollo, fideos de pasta fresca, huevo a baja temperatura, jengibre encurtido, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori

Topping: Tonkatsu (lomo de cerdo rebozado con panko)

KINOKO RAMEN

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

Topping: Chashu (panceta de cerdo asada)

CURRY ROJO RAMEN

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

Topping: Tsukune (albóndigas de pollo)

MISO RAMEN VEGGIE

Caldo de verduras con miso, fideos de pasta fresca, maíz dulce, pak choi, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori

Topping: Shiitake y espinacas

SAKANA YAKIMESHI

Arroz frito con vegetales, huevo, langostino, calamar, kimuchi picante y aceite de sésamo

22€ por persona (Iva incluido)

*Bebida no incluida

*Disponible de lunes a jueves y viernes mediodía

*Menú sujeto a posibles modificaciones

FÓRMULA RAMEN

Elige un **ramen** de la carta añadiéndole el **topping** que más te guste. Acompáñalo de un **aperitivo** o **postre** y te damos una **bebida**. **15€**

Shoyu Ramen

(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)

Tonkotsu Ramen

(caldo espeso de cerdo y pollo, fideos de pasta fresca, huevo a baja temperatura, benisoga, naruto, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(G.F.*)**
Topping sugerido: Tonkatsu (lomo de cerdo rebozado con panko)

Miso Ramen

(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 sugerido: Chashu (rollo de panceta de cerdo asada y marinada)

Kinoko Ramen

(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

Tan Tan Ramen

(caldo de cerdo y pollo con salsa de sésamo y carne picada de cerdo estofada picante, fideos de pasta fresca, naruto, benisoga, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(SPICY*)**
Topping sugerido: Tori no teriyaki (muslo de pollo a la plancha con salsa teriyaki)

Spicy Pinattsu Ramen

(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)

Kimuchi Ramen

(caldo de cerdo y pollo con kimuchi, fideos de pasta fresca, huevo 6' marinado, naruto, cebolleta y germinado de soja y alga nori) **(SPICY**)**
Topping sugerido: Ebi dimsum (empanadillas de langostino)

Curry Rojo Ramen

(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 (langostino rebozados con panko)

Geikakara Ramen

(caldo de cerdo y pollo, pasta de soja fermentada con chili y mantequilla, fideos de pasta fresca, puerro salteado, maíz dulce, benisoga, naruto, cebolleta y alga nori) **(SPICY***)**
Topping sugerido: Spicy pork (solomillo de cerdo guisado picante)

Shio Ramen Veggie

(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

Miso Ramen Veggie

(caldo de verduras con miso, fideos de pasta fresca, maíz dulce, pak choi, bambú, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(VEG + G.F.*)**
Topping sugerido: Shitake y espinacas

Curry Rojo Ramen Veggie

(caldo de verduras con leche de coco y curry rojo, fideos de pasta fresca, pak choi, benisoga, cebolleta, germinado de soja y alga nori) **(SPICY** + VEG + G.F.*)**
Topping sugerido: Gyozas vegetales

TOPPINGS

Veggies: Tofu a la plancha **(G.F.*)**, Shitake y espinacas **(G.F.*)** o Gyozas vegetales
Pollo: Tori dumpling **(+1,5€)**, Tsukune o Tori no teriyaki
Cerdo: Chashu, Spicy pork, Tonkatsu o Gyozas de carne
Ternera guisada con miso y jengibre **+1,5€**
Marisco: Ebi dimsum, Ebi panko **+1,5€**

APERITIVOS

Edamame

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

Spicy Edamame

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

Kyuri Encurtido Spicy Kimuchi +1€

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

Kyuri con Miso y Sésamo +1€

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

Kimuchi

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

Pak Choi

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

Miso Sarada

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

Moyashi Sarada

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

POSTRES

Fruta Fresca

(piña, melón o naranja) **(G.F.)**

Helados Tradicionales

(vainilla, chocolate) **(G.F.)**

Helados Japoneses +1€

(té verde, judía roja, wasabi) **(G.F.)**

Mousse de Té Verde con Crumble (G.F.*)

Mousse de Chocolate Blanco y Yuzu con Crumble (G.F.*) +1€

Brownie de Chocolate

Bizcocho de Té Verde

Té Verde Japonés (infusión)



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