

## ENTRANTES

<b>CROQUETAS CRUJIENTES DE CHASHU</b> Con mayonesa Japonesa Kewpie (4 piezas)	7.50
<b>POLLO KARAAGE</b> Pollo frito estilo Japonés con salsa Ra yu (4 piezas)	7.50
<b>EDAMAME AL VAPOR</b> Con sal marina, lima y chili suave	5.50
<b>ENSALADA VEGANA</b> Con wakame, pepino y sésamo blanco	6.50
<b>GAMBONES REBOZADOS EN PANKO</b> Con mayonesa wasabi (4 piezas)	7.90
<b>KAWA EBI</b> Pequeñas gambas crujientes marinadas en sake servidas con limón y sal marina	7.90
<b>GYOZAS DE CERDO</b> Con sofrito	7.50
<b>GYOZAS DE GAMBA</b> Con shishimi pimienta	8.50
<b>GYOZAS VEGANAS</b> De tofu ahumado y seta shiitake	7.50
TODAS LAS GYOZAS SON ELABORADAS A MANO POR NOSOTROS Y SE SIRVEN EN RACIONES DE 5 UDS CON ALIÑO DE PONZU	

## POSTRES

<b>MOCHI DAIFUKU VEGANO</b> Con relleno de anko (pasta dulce de alubias rojas)	6.90
<b>MOCHI DAIFUKU</b> Mochi gigante con relleno de fresas y mascarpone de frutas	6.90
<b>DORAYAKI</b> Panqueca rellena de judías rojas dulces y chantilly rosado	6.90
<b>PLATO DE MOCHIS</b> Pastel típico Japonés hecho a base de arroz <i>Selección de 3 sabores</i> Frambuesa, chocolate, tarta de queso, coco, sésamo, té verde, yuzu (limón japonés)	7.50

## RAMEN

LOS CUENCOS DE RAMEN (EXCEPTUANDO EL VEGETARIANO Y EL VEGANO) SE SIRVEN CON CHASHU, NARUTOMAKI, NITAMAGO Y TODOS NUESTROS RAMEN CONTIENEN CEBOLLETA, ALGA NORI, MENMA Y MAIZ

<b>RAMEN "DOBLE SOPA" AL ESTILO HAKATA</b> Con Miso Tare de la casa rojo y blanco <i>Caldo cremoso elaborado con pollo y cerdo cocinados durante 12 horas, aliñado con mayu de la casa (aceite negro de ajo)</i>	12.90
<b>RAMEN "DOBLE SOPA" PICANTE AL ESTILO HAKATA</b> Con Miso Tare de la casa rojo y blanco <i>Caldo cremoso elaborado a base de pollo y cerdo cocinados durante 12 horas, servido con kimchi de la casa y aliñado con Ra-yu (aceite picante de la casa)</i>	13.50
<b>RAMEN CHIN TAN AL ESTILO ASSARI</b> Con Shoyu o Shio Tare de la casa <i>Caldo claro de cerdo y pollo cocinados a fuego lento durante 9 horas, servido con Negi de la casa (aceite de cebollin)</i>	12.90
<b>RAMEN DE POLLO AL ESTILO PAI TAN</b> Con Miso o Shoyu o Shio Tare de de la casa <i>Caldo cremoso de pollo cocinado durante 12 horas, aliñado con Chi Yu (aceite de pollo de la casa)</i>	12.90
<b>RAMEN VEGANO</b> Con Miso Tare de la casa <i>Caldo de tomates secos y seta Shiitake, servido con tomates asados, calabaza asada, edamame y Negi de la casa (aceite de cebollin)</i>	12.90
<b>TRADICIONAL RAMEN TONKOTSU</b> Con Tare Tonkotsu de la casa <i>Caldo cremoso elaborado con cerdo cocinado por 24 horas, servido con jengibre y aliñado con mayu de la casa (aceite de ajo negro)</i>	13.90
<b>RAMEN TSUKEMEN (RAMEN PARA MOJAR)</b> With special Tonkotsu tare <i>Caldo concentrado de Katsuobushi y Niboshi reducido por 28 horas y servido con fideos gruesos fríos</i>	14.50

### EXTRAS

<b>HUEVO ENTERO</b>	1.50	<b>EDAMAME</b>	1.00
<b>NITAMAGO</b>		<b>MAIZ DULCE</b>	1.00
<b>CHASHU</b>	2.00	<b>NORI (2 laminas)</b>	0.50
<b>POLLO SOUS VIDE</b>	2.00	<b>EXTRA NOODLE</b>	2.50
<b>WAKAME</b>	1.00	<i>O sin gluten</i>	
<b>KIMCHI DE LA CASA</b>	2.00		

# BEBIDAS

ES

## CERVEZAS PREMIUM

ASAHI SUPER DRY	3.00
KIRIN ICHIBAN	3.00
SAPPORO PREMIUM	3.50

## SAKE

	125ML	250ML
SHOGUN	4.90	9.50
DAISHICHI	7.90	14.50
SHICHIDA	7.90	14.50
ZAKU	11.00	20.00
HANA FUGA Sake espumoso		9.90

## VINO & CAVA

	Glass	Bottle
BLANCO	3.50	17.00
TINTO	3.50	18.00
CAVA		20.00

## Aclaraciones

<b>Chashu</b>	Rodajas de cerdo o de pollo que ha sido previamente marinado, cocido y asado
<b>Miso:</b>	Soja/cereales y sal marina fermentada con hongo koji
<b>Narutomaki</b>	Rebanadas de pasta de pescado blanco prensado, aromatizado con dibujo de un espiral
<b>Katsuobushi:</b>	Finas laminas de atun seco ahumado
<b>Ōtamago:</b>	Huevo marinado de yema suave
<b>Kimchi:</b>	Col fermentada picante
<b>Menma:</b>	Brotos de bambú
<b>Nori:</b>	Alga marina seca
<b>Shio:</b>	Sal en japonés
<b>Niboshi:</b>	Sardinias secas
<b>Wakame:</b>	Alga fresca
<b>Shoyu:</b>	Soja

## SOFT DRINKS

AGUA NORMAL O CON GAS (0,5L)	2.50
<b>CALPIS</b> Bebida japonesa fermentada a base de lactosa (0,50L)	3.50
<b>SODA JAPONESA DE NARANJA</b> (0,35L)	3.00
<b>SODA JAPONESA DE UVAS</b> (0,35L)	3.00
<b>OISHI TE VERDE JAPONES</b> (0,35L)	3.00
<b>LIMONADAS RAMUNEN</b> Bebida japonesa gaseosa con botella de diseño especial sabores: yuzu, melon, original, fresa, naranja, litchi	3.00
<b>COCA COLA, FANTA, SPRITE, COKE ZERO</b> (0,35L)	3.00

## COFFEE & TEA

CAFE	1.90
CAFE DOBLE	2.50
CORTADO	1.90
CAFE CON LECHE	2.50
CAPPUCCINO	2.50
AMERICANO	1.90
CARAJILLO	2.90
TÉ / INFUSION	2.50



お  
タ  
タ  
ケ  
|  
O  
T  
A  
T  
A  
K  
U