

Nuestro objetivo es brindar a nuestros clientes la experiencia más auténtica del ramen Japonés servido en vajilla Mallorquina, por lo que el 90% de la comida que consumirás es hecha por nosotros, desde los aliños hasta cada componente de los platos de ramen.

Algunos de nuestros productos son de proveedores locales del mercado S'Olivar que apoyan a los agricultores y negocios de la isla; también importamos algunos ingredientes directamente de Japón y nuestros fideos son hechos por una de las marcas más reconocidas en el mundo.

En Ramen Otaku, valoramos la tradición y la autenticidad del ramen Japonés, por eso no utilizamos bases de concentrados ni aditivos artificiales del mercado. Cada plato refleja nuestro amor y dedicación con largas horas de cocción por esta deliciosa comida.

## PRE-ENTRANTES

Deliciosos bocados con los cuales empezar la experiencia Ramen Otaku ¡A probar!

<b>TAMAGO ONSEN</b>	3,00
Tradicional huevo estilo Japonés, cocido a baja temperatura, servido en un caldo ligero de dashi y cubierto de katsuobushi	
<b>NUUESTRO KIMCHI CASERO (Vegano)</b>	5,90
Base de preparación fermentada de repollo Chino, rábano daikon, manzana y zanahorias	

## ENTRANTES

<b>EDAMAME AL VAPOR (Vegano)</b>	6,90
Con aceite negi, ajo asado y shichimi togarashi	
<b>ENSALADA DE WAKAME (Vegano)</b>	7,50
Con wasabi y vinagreta yuzu	
<b>INGEN GOMA-AE (Vegano)</b>	8,50
Judías verdes al vapor con aliño de goma de sésamo tostado	
<b>KAKIAGE (Vegano/ 2 piezas)</b>	7,90
Buñuelos de verduras mixta con salsa tentsuyu y sal marina	
<b>SHIME SABA</b>	9,90
Caballa curada con amazu yuzu daikon, adornado con perlas de wasabi, cebollino e hilos de chili	
<b>NUUESTRAS FAMOSAS CROQUETAS DE CHASHU (4 piezas)</b>	7,90
Cerdo marinado, servidas con mayonesa japonesa Kewpie	
<b>CHICKEN KARAAGE (4 piezas)</b>	8,90
Frito al estilo japonés con Ra-yu de la casa y mayonesa japonesa Kewpie	
<b>HARUMAKI (4 piezas)</b>	7,90
Rollitos Japoneses crujientes de cerdo y verduras servido con salsa vietnamita Nuoc Cham.	
<b>GYOZAS CASERAS DE CERDO (5 piezas)</b>	7,90
Con carne de cerdos locales, mezclada con cebollino y repollo	
<b>GYOZAS CASERAS DE GAMBONES (5 piezas)</b>	8,90
Con gambones frescos tigre negro, mezclados con repollo y Ra-yu	
<b>GYOZAS CASERAS VEGETARIANAS (5 piezas)</b>	7,90
Con shiitake y tofu ahumado	

Todas las Gyozas se sirven con salsa ponzu y yuzu y todos nuestros entrantes son 100% caseros y se preparan diariamente.

## Explicaciones

<b>Chashu:</b>	Rodajas de cerdo o de pollo previamente marinadas y cocidas a temperatura constante
<b>Narutomaki:</b>	Rebanadas de pasta de pescado blanco prensado, aromatizado con dibujo de un espiral
<b>Sous Vide:</b>	Cocido a una baja temperatura constante
<b>Miso:</b>	Soja/cereales y sal marina fermentada con hongo koji
<b>Katsuobushi:</b>	Finas láminas de atún seco ahumado
<b>Nitamago:</b>	Huevo marinado con yema suave
<b>Kimchi:</b>	Col fermentada picante
<b>Menma:</b>	Brotos de bambú
<b>Nori:</b>	Alga marina seca
<b>Wakame:</b>	Alga marina
<b>Shoyu:</b>	Soja
<b>Shio:</b>	Sal



## RAMEN

Todos nuestros Ramen se presentan en tazones artesanales de vajilla típica Mallorquina y cada cuenco de ramen. Excepto el vegetariano y el vegano, se sirven con chasu, narutomaki y nitamago y todos nuestros ramen contienen cebolleta, alga nori, menma y maíz.

<b>RAMEN DOBLE CALDO AL ESTILO HAKATA</b> 14,90 Con Miso Tare de la casa rojo y blanco Caldo cremoso elaborado con pollo y cerdo cocinados durante 18 horas, aliñado con Ma-yu de la casa (aceite negro de ajo) ¡pruébalo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado!	<b>RAMEN TONKOTSU ROJO PICANTE</b> 16,50 Con Tonkotsu Tare de la casa (con sake flambeado, ajo y katsuobushi) Caldo cremoso hecho de carne y huesos de cerdo cocidos durante 72 horas, sazonado con Ra-yu (aceite Shichimi Togarashi picante) y servido con Kara Miso, jengibre Beni Shoga y kimchi casero
<b>RAMEN DOBLE CALDO PICANTE AL ESTILO HAKATA</b> 15,50 Con Miso Tare de la casa rojo y blanco Caldo cremoso elaborado a base de pollo y cerdo cocinados durante 18 horas, aliñado con Ra-yu (aceite Shichimi Togarashi picante de la casa) y servido con kimchi de la casa. ¡También puedes probarlo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado!	<b>RAMEN TAN TAN MEN</b> 16,50 Con tare miso de la casa blanco, con sésamo y mani Caldo espeso de pollo y leche de soja cocido durante 18 horas, sazonado con aceite Ra-yu, servido con carne picante de cerdo, bok choy y seta oreja de Judas
<b>RAMEN CHIN TAN AL ESTILO ASSARI</b> 14,90 Con Shoyu o Shio Tare de la casa Caldo claro de cerdo y pollo cocinados a fuego lento durante 12 horas, aliñado con Negi de la casa (aceite de cebollino) y servido con chips de cebollino	<b>RAMEN VEGANO</b> 14,90 Con Miso tare de la casa rojo y blanco Caldo cremoso de tomates deshidratados con setas shiitake servido con calabacín, pasta de tomate, menma, judías edamame, nori, entre otros; aliñado con Negi de la casa (aceite de cebollino) ¡Si eres vegetariano, pruébalo con una rodaja de mantequilla!
<b>RAMEN DE POLLO AL ESTILO PAI TAN</b> 14,90 Con Miso o Shoyu o Shio Tare de de la casa Caldo cremoso de pollo cocinado durante 18 horas, aliñado con Chi-yu (aceite de pollo de la casa) y sésamo, servido con muslo de pollo deshuesado. ¡Si lo eliges con Miso Tare, animate a probarlo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado!	<b>RAMEN VEGANO PICANTE ROJO</b> 15,90 Con Tare miso de la casa rojo y blanco Caldo cremoso de tomates deshidratados, setas shiitake servido con calabacín, kara miso, pasta de tomate, menma, judías edamame, nori, kimchi; aliñado con aceite Ra-yu de la casa (aceite de chili) ¡Si eres vegetariano, puedes probarlo con una rodaja de mantequilla!
<b>TRADICIONAL RAMEN TONKOTSU</b> 15,90 Con Tare Tonkotsu de la casa (con sake flambeado, ajo y katsuobushi) Caldo cremoso elaborado con carne y huesos de cerdo cocinado por 72 horas, aliñado con Ma-yu de la casa (aceite negro de ajo quemado), servido con jengibre Beni Shoga	<b>TODO LOS RAMEN TAMAÑO PARA NIÑOS</b> 9,90

### Extras

Nitamago, huevo entero marinado .....	2,00
Chashu, rodaja de cerdo de cocción Sous Vide .....	2,90
Pechuga de pollo marinada a cocción Sous Vide .....	2,90
Algas originales Wakame .....	1,50
Kimchi casero .....	2,00
Edamame desgranado .....	1,00
Maíz dulce .....	1,00
2 Hojas de Nori .....	1,00
Mantequilla .....	1,00
Chips de ajo asado .....	1,00
Kara Miso, pasta fermentada de frijoles con chilli .....	1,00
Jengibre encurtido Beni Shoga .....	1,00
Kaedama, porción extra de fideos .....	2,50
Fideos sin gluten .....	2,90
Caldo adicional .....	4,50

## RAMEN SIN SOPA

<b>FIDEOS DAN DAN</b> 15,90 Nuestros fideos especiales cocidos a la perfección Servidos en una base cremosa de pollo, chile y cacahuete, acompañados de carne picada picante de cerdo, seta oreja de Judas y Bok Choy	<b>RAMEN MAZEMEN</b> 15,90 Elige el tare de aceite de ajo o de aceite de chili Servido con todos los ingredientes tradicionales de cada uno de nuestros cuencos (leer en la parte de arriba) y con una deliciosa yema al estilo Onsen Tamago (Disponible como vegetariano bajo solicitud)
---	---

En la mesa encontrarás puré de ajo, Shichimi Togarashi y semillas de sésamo para agregar a tu sopa si lo deseas.



Por favor, avisa al personal si después de probar te parece algo salado el caldo o si quieres agregar sal ¡todos tienen gustos diferentes y estamos felices de ajustarnos al tuyo!

**EN CASO DE QUE TENGAS ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ¡POR FAVOR! INFORMAR A NUESTRO PERSONAL DE ANTEMANO.**

# BEBIDAS 飲み物

ES

La Nueva bebida japonesa de moda

**SAMURAI CHU-HI 5.0% (0.33)**

Sin azúcar

4.90

## CERVEZAS JAPONESAS PREMIUM

	0,33L
ASAHI SUPER DRY	3,50
KIRIN ICHIBAN	3,50
SAPPORO	3,50
KIRIN ICHIBAN SIN ALCOHOL	3,50
ESTRELLA DAMM SIN GLUTEN	3,50

## CERVEZAS ARTESANALES

(Edición limitada)

	0,33L
<b>WHITE ALE 5.5%</b> Cerveza de trigo	5,90
<b>SAISON DU JAPÓN 5.0%</b> A base de sake	5,90
<b>DAIDAI ALE 6.0%</b> Con mandarina	6,50
<b>RED RICE ALE 7.0%</b> A base de arroz	6,90
<b>CERVEZA ALE DE JENGIBRE 8.0%</b>	7,00

## SAKE

	125ml	250ml
SAKE DE LA CASA SHOGUN	4,90	9,50
DAISHICHI	7,90	14,50
SHICHIDA	8,50	14,90
ZAKU	10,90	19,90
HANA AWAKA Saborizado con Yuzu - Sake espumoso		9,90

## VINO Y CAVA

	Copa	Botella
BLANCO	4,50	19,00
ROJO	4,50	19,00
AZUL	4,50	19,00
CAVA		19,90

## SOFT DRINKS

AGUA SIN GAS O CON GAS KMO (0,5L)	2,90
LIMONADA CASERA CON MENTA (0,5L)	3,50
TÉ FRÍO CASERO (0,4L) Té Verde o Negro Frio y Dulce Casero	3,50
REFRESCO JAPONÉS DE NARANJA O UVA (0,25L)	3,90
TÉ DE JAZMÍN FRÍO SIN AZÚCAR (0,33L)	3,90
TÉ VERDE OICHI FRÍO SIN AZÚCAR (0,33L)	3,90
MARBLE RAMUNE (0,25L) Limonada Japonesa Premium	3,70
COCA COLA, FANTA, SPRITE, COKE ZERO (0,33L)	3,50
AQUARIUS, NESTEA (0,33L)	3,50

## BEBIDAS CALIENTES

### SELECCIÓN DE TÉ Y CAFÉ

Pregunta a nuestro Personal acerca de nuestra selección de Té de Hoy

Si necesitas más información o tienes alguna otra pregunta, no dudes en decirnos.

O  
TAKU  
オ  
タク