

Menu dia

- Precio por persona de **lunes a viernes por la mañana: 17.00€** (i.v.a incluido)
 - Precio de **niños de 3 a 5 años: 8.00€** (i.v.a incluido)
 - Precio de **niños de 6 a 8 años: 12.00€** (i.v.a incluido)

Condiciones de buffet

- Bebida y café no incluidos
 - El buffet incluye 1 postre por persona
 - El buffet solamente se sirve en el local
- Por favor, pida solamente lo que se vaya a comer, en caso contrario, se cobrará 2€ por cada plato no consumido

Entrantes

1. Shumai frito. 2 uds

(empanadillas dim sum fritas rellenas de carne de cerdo y verduras)

- Alérgenos: 1



2. Gyozas a la plancha. 2 uds

(empanadillas a la plancha rellenas de carne de cerdo y verduras)

- Alérgenos: 1



4. Sopa de miso

(Sopa vegetariana, contiene tofu y cebolleta)

- Alérgenos: 3



5. Gyozas fritas. 2 uds

(empanadillas rellenas de carne de cerdo)

- Alérgenos: 1



6. Ensalada y crab en fusión

(Contiene lechuga, cangrejo, salsa de anguila, crema de yema, cebolla crujiente)

- Alérgenos: 1, 2, 3, 4, 6



7. Ensalada vermicelli

(ensalada de alga negra y blanca agridulce)

- Alérgenos: 14



8. Ensalada de pepino

(Contiene alga negra, langostino, pulpo, surimi y sésamo)

- Alérgenos: 6, 12



9. Ensalada de alga wakame

(Contiene semillas de sesamo)

- Alérgenos: 14



10. Rollitos fritos rellenas de verduras. 2 uds

(rellenas de verdura)

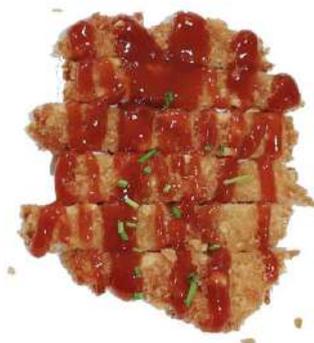
- Alérgenos: 1



11. Tonkatsu

(lomo de cerdo empanado con almendras)

- Alérgenos: 1, 2, 5, 14



14. Rougamo

(Pan bao relleno de lomo de cerdo, verdura, salsa okonomi y crema de cacahuete)

- Alérgenos: 1, 4, 5, 11



16. Yakisoba con verduras

- Alérgenos: 1



17. Miso Ramen

(contiene surimi, lomo de cerdo, alga negra y huevo; recomendado para mínimo dos personas)

- Alérgenos: 1, 2, 6



18. Chahan salteado

(arroz frito sin salsa de soja, contiene zanahoria, guisante, maíz, huevo y jamon de York)

- Alérgenos: 2



19. Chahan salteado

(arroz frito con salsa de soja, contiene zanahoria, guisante, maíz, huevo y jamon de York)

- Alérgenos: 1, 2



20. Fideos Vermicelli con verduras

- Alérgenos: 1, 2



21. Okonomiyaki

(tortita de gambas, bacon, cebolla, maiz, gambas, crema de cacahuete y salsa de anguila)

- Alérgenos: 1, 2, 6, 11



Carnes y pescados

26. Karaage

(Piezas de pollo fritas)

- Alérgenos: 1, 14



28. Pollo frito en salsa de limón

- Alérgenos: 1, 2



29. Tiras de ternera fritas en salsa dulce picante

- Alérgenos: 1



30. Kushiyaki de gambas. **Por ud**

(brochetas de gambas)

- Alérgenos: 1, 3, 6



31. Pollo en salsa teriyaki

- Alérgenos: 1, 14



37. Ebi a la sal y pimienta

(langostinos salteados con sal, pimienta, y canela)

- Alérgenos: 1



39. Buta rosu niku al vapor en salsa teriyaki

(lomo de cerdo al vapor en salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1



40. Ebi tempura. 3uds

(Langostinos a la tempura en salsa agridulce)

- Alérgenos: 1



sushi

(todos los roll de sushi se sirven en 4 uds)

42. Nigiri de salmon flameado con philadelphia. **Por ud**

(Cubierto de salsa teriyaki, philadelphia y fideos crujientes)

- Alérgenos: 1, 4



44. Nigiri de arroz negro cubierto de philadelphia y pistacho. **Por ud**

- Alérgenos: 4, 5



46. Nigiri de dorada flameada. **Por ud**

(con salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1



48. Uramaki doble salmón

(roll de sushi enrollado con salmón y aguacate, cubierto de salmón flameado y crema de sésamo)

- Alérgenos: 1, 14



49. Sake maki frito de mango

(roll de sushi frito enrollado con salmón cocido, cubierto de queso, mango y salsa de mango)

- Alérgenos: 1, 4



50. Sake maki frito de fresa

(roll de sushi frito enrollado con salmón cocido, cubierto de queso, fresa, y sirope de fresa)

- Alérgenos: 1, 4



52. Nigiri de salmón flameado. **Por ud**

(con mayonesa japonesa)

- Alérgenos: 1



53. Nigiri. **Por ud**

(para elegir: atún, salmón, langostino, dorada, sepia)



55. Uramaki italiano

(roll de sushi enrollado con tomate, queso, aguacate y espárrago, cubierto de jamón serrano queso flameado, salsa perejil y salsa de anguila)

- Alérgenos: 1, 4



56. Uramaki philadelphia

(roll de sushi enrollado con queso, salmón y aguacate)

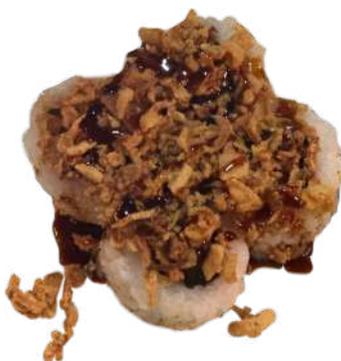
- Alérgenos: 4



58. Teka Maki roll

(roll de sushi enrollado de atún y aguacate, cubierta de salsa teriyaki, sésamo y cebolla crujiente)

- Alérgenos: 1, 14



60. Uramaki tartar de salmón

(roll de sushi enrollado de salmón y aguacate, cubierta de salmón marinado, salsa yakitori y sésamo)

- Alérgenos: 1, 14



62. California roll

(roll de sushi enrollado de cangrejo y aguacate, cubierto de salsa de cacahuete y sésamo)

- Alérgenos: 1, 6, 11, 14



64. Crunchy Sake roll

(roll de sushi enrollado de salmón y aguacate, cubierto de queso, mayonesa japonesa y arroz inflado)

- Alérgenos: 1, 2, 4



65. Uramaki Spicy Tsuna

(roll de sushi enrollado de atún y aguacate, cubierto de atún marinado, mayonesa picante y salsa de anguila)

- Alérgenos: 1, 2



68. Philly-Sake roll

(roll de sushi enrollado de queso, cubierto de salmón, salsa teriyaki y fideos crujientes)

- Alérgenos: 1, 4



71. Uramaki tempura

(roll de sushi tempurizado, enrollado de queso, cangrejo, cubierto de salsa yakitori)

- Alérgenos: 1, 4, 6



72. Tropical tempura roll

(roll de sushi tempurizado, enrollado de salmón cocido, aguacate, mantequilla, queso, cubierto de salsa anguila)

- Alérgenos: 1, 4



73. Sake spicy roll

(roll de sushi enrollado de salmón y aguacate, cubierto de salmón flameado, salsa picante y salsa yakitory)

- Alérgenos: 1



74. Philly-crispy roll

(roll de sushi enrollado de queso, cubierto de cebolla crujiente y salsa yakitory)

- Alérgenos: 1, 4



75. Futomaki sake roll

(roll de sushi enrollado de queso, aguacate y salmón, cubierto de cebolla crujiente, mayonesa japonesa y salsa yakitori)

- Alérgenos: 1, 2, 4



76. Futomaki Sake-Ebi spicy roll

(roll de sushi enrollado de salmón, queso y aguacate, cubierto de langostino, sriracha y cebolla crujiente)

- Alérgenos: 1, 4



78. Uramaki Ebi

(roll de sushi enrollado de langostino frito, cubierto de mayonesa japonesa y salsa yakitori)

- Alérgenos: 1, 2



80. Primavera fresca roll

(roll de sushi vegetariano enrollado de aguacate, tomate, espárrago, queso, cubierto de salsa teriyaki y fideos crujientes)

- Alérgenos: 1, 4



82. Uramaki nocturno Ebi-Sake y pistacho

(Roll de sushi de arroz de negro enrollado de langostino frito, cubierto de salmón y pistacho)

- Alérgenos: 1, 5



postres

Helado Japonés de Té verde

Helado Japonés de Sésamo

Helado de chocolate

Helado de vainilla

Tarta de zanahoria

Mochi de coco

Dorayaki

A que tienes alergia?

1. Gluten 	2. Huevo 	3. Soja 	4. Lacteos 	5. Frutos de cascara 
6. Crustaceos 	7. Moluscos 	8. Altramuces 	9. Dioxido de azufre y  sulfidos	10. Mostaza 
11. Cacahuetes 	12. Pescado 	13. Apio 	14. Granos de sesamo 	

Vinos tintos

D. O. RIOJA

Viña Bujanda Joven

€11.00 100% Tempranillo

Beronia Crianza

€16.00 83% Tempranillo, 15% Garnacha y 2% Mazuelo.

Beronia Crianza 3/8

€7.50 83% Tempranillo, 15% Garnacha y 2% Mazuelo.

Ramón Bilbao

€16.00 100% Tempranillo.

Cueva del Monge

€26.00 100% Tempranillo.

D. O. SOMONTANO

Viña del Vero crianza

€16.00 Tempranillo 60% Cabernet sauvignon 40% 31

D. O. UTIEL REQUENA

Laudum Roble

€14.00 70% Monastrell y 30% Syrah.

Slow mon

€16.00 100% Bobal

D. O. VALENCIA

Mala Vida

€14.90 Monastrell,Cabernet Sauvignon y Syrah

Les Alcusses

€16.00 Monastrell,Syrah,Merlot,Cab.Sauvig. y Tempranillo

Clos de lóm

€15.90 Garnacha

D. O. RIBERA DEL DUERO

Balbás Barrica

€18.00 100% Tempranillo 32

Protos Roble

€16.00 100% Tinto Fino

Condado de haza

€24.00 100% tempranillo

ITALIA

Lambrusco La Fagianella

€10.00

Fragolino La Fagianella

€12.90

Vinos rosados

D. O. RIOJA

Señorío de Sarria

€11.00 Gamacha

Viña Bujanda 3/8

€5.95 100% Tempranillo.

PORTUGAL 33

Lancers Rosado

€10.00 Selecto coupage de diferentes uvas portuguesas.

ITALIA

Lambrusco "La Fagianella"

€10.00 Uvas Lambrusco

Vinos blancos

D. O. VALENCIA

Soldadito Marinero

€14.95 Moscatel de Alejandría

Clos de lóm malvasía

€15.90

D. O. ALICANTE

Marina Alta 3/4

€11.00 90% Tempranillo y 10% Garnacha

Marina Alta 3/8

€6.50 100% Moscatel de Alejandría 34

Laudum Chardonny

€14.00 100% Moscatel de Alejandria

D. O. RIAS BAIXAS

Alba(de Martín Códax)

€16.00 100% Albariño

Marieta(de Martín Códax)

€16.00 100% Albariño

D. O. RUEDA

Protos Verdejo

€14.90 100% Verdejo

Palacio de Bornos

€14.90 100% Verdejo

Castillo de Miraflores

€14.00 100% Verdejo Semi-Dulce

D. O. SOMONTANO 35

Viñas del Vero Gewurztraminer

€18.00 100% Gewurztraminer

VINOS DE CASTILLA

Oroya Sushi

€12.00 Airén,Macabeo,Moscatel

D. O. AMPURDÁN

Blanco Pescador

€11.00 60% Macabeo,20% Parellada,20% Xarel.lo

Cavas y Champagne

Marina espumante Plata

€15.00

Cava valenciano brut

€24.00

Copas

Copa de Cava

€3.60

Copa de Vino (rueda, afrutado, ribera del duero)

€3.50

Bebidas

Jarra de sake

€7.50

Cerveza japonés

€3.50

Cerveza nacional

€2.80

Agua

€2.60

Refresco

€2.70

Cerveza mahou tostada

€3.40

Radler

€3.20