

Menu noche

- Precio por persona de **noches y fin de semana: 25.95€** (i.v.a incluido)
 - Precio de **niños de 3 a 5 años: 10.00€** (i.v.a incluido)
 - Precio de **niños de 6 a 8 años: 14.00€** (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



3. Edamame

(vainas de soja tiernas, servidas frías)

- Alérgenos: 3



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



12. Xiaolongbao a la plancha. 2 uds

(rellenas de cerdo)

- Alérgenos: 1



14. Rougamo

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

- Alérgenos: 1, 4, 5, 11



pasta y arroces

15. Yaki Wu-don con verduras

- Alérgenos: 1



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, maiz, 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

23. Rollitos fritos rellenos de pato. **Por ud**

(Contiene cebolla y salsa hoisin)

- Alérgenos: 1



24. Pato frito en salsa dulce semipicante

- Alérgenos: 1, 2



25. Gambón a la plancha con perejil



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



32. Takoyaki. 2 uds

(croquetas rellenas de pulpo, con crema de cacahuete y salsa yakitori)

- Alérgenos: 1, 6



34. Ebi furai. 4uds

(langostinos fritos envueltos de panko y almendras)

- Alérgenos: 1, 2, 4, 5, 6, 11



35. Ebi teriyaki picante

(langostinos salteados con salsa teriyaki picante)

- Alérgenos: 1, 6, 14



36. Patas de cangrejo en salsa de jengibre

- Alérgenos: 1



37. Ebi a la sal y pimienta

(langostinos salteados con sal, pimienta, y canela)

- Alérgenos: 1



38. Tataki de ternera. Max 1 pax

(lomo bajo de ternera semicruda)

- 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)

41. Carpaccio de salmon

- Alérgenos: 1, 5



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

(Cubierto de salsa teriyaki, philadelphia y fideos crujientes)

- Alérgenos: 1, 4



43. Tartar de atún

(atún, aguacate, wakame y salsa sunomono)

- Alérgenos: 1



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

- Alérgenos: 4, 5



45. Taco de atún picante. Por ud

(Contiene aguacate, salsa de anguila, y sésamo)

- Alérgenos: 1, 14



46. Nigiri de dorada flameada. Por ud

(con salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1



47. Nigiri de anguila flameado. Max 1 pax. Por ud

- 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



51. Ebi sake. **Por ud**

(Langostino frito cubierto de salmón, queso, fideos crujientes y salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1, 4, 5



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

(con mayonesa japonesa)

- Alérgenos: 1



53. Nigiri. **Por ud**

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



54. Unagi roll

(roll de sushi enrollado con langostino a la tempura, cubierto de aguacate, anguila, salsa de anguila y sesamo)

- Alérgenos: 1, 14



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



57. Tartar de salmón

(contiene salmón, aguacate y salsa sunomono)

- Alérgenos: 1



58. Teka Maki roll

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

- Alérgenos: 1, 14



59. Fusión del océano roll

(roll de sushi enrollado de surimi, langostino y aguacate, cubierto de queso, salmón, atún, dorada y crema de mayonesa picante)

- Alérgenos: 1, 2, 4, 6



60. Uramaki tartar de salmón

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

- Alérgenos: 1, 14



61. Uramaki Dragón

(roll de sushi enrollado de langostino frito, cubierto de masago, aguacate, mayonesa japonesa, salsa de anguila y sésamo)

- Alérgenos: 1, 2, 14



62. California roll

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

- Alérgenos: 1, 6, 11, 14



63. Uramaki Ebi-Sake

(roll de sushi enrollado de langostino frito, cubierto de salmón, cebolla crujiente, mayonesa picante y salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1, 2



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



66. Ebi fantasía roll

(roll de sushi enrollado de langostino frito, cubierto de queso, fresa, sirope de fresa y arroz inflado)

- Alérgenos: 1, 4



67. Sashimi mixto. 2 pzas de cada. Max 1 pax
(Contiene atún, salmón, dorada)



67. Sashimi de salmón. 6 pzas. Max 1 pax



68. Philly-Sake roll

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

- Alérgenos: 1, 4



69. Ebi tempura roll

(roll de sushi enrollado de langostino frito, cubierto de fideos crujientes y salsa teriyaki)

- Alérgenos: 1



70. Uramaki Sake-Mango

(roll de sushi enrollado de salmón, aguacate, cubierto de queso, mango y salsa de mango)

- 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



77. Explosion de sabores roll

(roll de sushi enrollado de aguacate, queso, espárrago, tomate, cubierto de atún, langostino, salsa de anguila y sésamo)

- Alérgenos: 1, 4, 12, 14



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



81. Nocturno Sake roll

(Roll de sushi de arroz negro enrollado de salmon, aguacate y philadelphia, cubierto de salmón marinado)

- 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



83. Carpaccio de pulpo

- Alérgenos: 1, 5



postres

Helado Japonés de Té verde

Helado Japonés de Sésamo

Helado de chocolate

Helado de vainilla

Tarta de zanahoria

Chocolate frito

Mochi de mango

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%

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. Sauvign. 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