

ESPECIALIDADES DEL CHEF
CHEF SPECIALITIES

ENTRANTES / STARTERS

EDAMAME <i>Judias verdes Japonesas hervidas</i> <i>Boiled Japanese green beans</i>	6.00€
KAMUN ROAST <i>Pechuga de pato en ensalada</i> <i>Breast of Duck Salad</i>	10.00€
HOTATE SASHIMI <i>Ensalada de vieiras con uvas, pepino y puerro crujiente</i> <i>Salad of Scallops with grapes, cucumber & crispy leeks.</i>	12.00€
SHAKE SASHIMI <i>Sashimi de salmón con ensalada</i> <i>Salmon sashimi with salad.</i>	10.00€
TEMPURA UDON <i>Sopa de fideos de arroz con tempura mixto</i> <i>Rice noodles soup with mixed tempura.</i>	17.00€
TEMPURA SOBA <i>Sopa de fideos de verduras con tempura mixto</i> <i>Vegetable soup with thin noodles and mixed tempura</i>	17.00€
AGEDASHI TOFU <i>Tofu frito con salsa</i> <i>Fried tofu with sauce</i>	7.50€



PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISHES

TORI KAMA-KURA <i>Muslo de pollo en salsa y verduras</i> <i>Chicken thigh with sauce and vegetables</i>	15.00€
YAKITORI <i>Pincho de pollo grill</i> <i>Skewer of grilled chicken</i>	10.00€
EBI FRY <i>Langostinos y verduras empanados</i> <i>Breaded king prawns and vegetables</i>	20.00€
IKA-SUMI TEMPURA <i>Calamar en su tinta estilo tempura</i> <i>Tempura style squid in ink</i>	12.00€
IKA-YAKI <i>Calamar salteado en salsa de soja con ajo frito</i> <i>Squid sautéed in soy sauce with fried garlic</i>	12.00€
TORI-KARAAGE <i>Pollo frito al estilo japonés</i> <i>Deep fried chicken with a delicate sauce</i>	13.50€
YAKI-UDON <i>Fideos Udon con verduras y carne</i> <i>Udon noodles with meat and vegetables.</i>	17.00€
TOKATSU <i>Solomillo de cerdo rebozado con salsa Japonesa</i> <i>Breaded pork-loin with Japanese sauce.</i>	17.00€
UNAJYU <i>Anguila sobre arroz con salsa Japonesa</i> <i>Eel on the bed of rice.</i>	23.00€

POSTRES / DESSERT

MIROCUREPU 7.00€
Crepes de mille bañado con salsa de chocolate caliente
Thin crepes with a hot chocolate sauce

YUKIMI DAIFUKU 8.00€
Pasta de arroz rellena de helado
Rice Pasta stuffed with ice cream

VOLCANO 7.00€
Brownie de chocolate
Chocolate brownie

KE KI CHIZU 7.00€
Delicatese de mango y maracuyá
Mango and passionfruit cake

LABA 7.00€
Semifrio de frutos rojos
Red Berries dessert

KASUGAI 7.00€
Semifrio de caramelo y pera
Pear & Caramel dessert

ENSALADA DE FRUTAS 7.00€
Fruit salad

VINOS DE POSTRE / DESSERT WINES *Copa / Glass*

DON P.X TORO ALBALA (100% PEDRO XIMENEZ) 5.00€

CASTAÑO MONASTREL (100% MOSCATEL) 5.00€

MOSCATEL DE MENDOZA (100% MOSCATEL) 5.00€



VINOS TINTOS – RED WINES

VINOS DE LA TIERRA DE CÁDIZ

BARBAZUL 15.00€
Tintilla de Rota, Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon

TABERNER 30.00€
80% Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

D.O. RIOJAS

MARQUES DE RISCAL RESERVA 32.00€
90% Tempranillo, Graciano y Mazuelo

MUGA CRIANZA 18.00€
70% Tempranillo, 20% Garnacha, Graciano y Mazuelo

MARQUES DE MURRIETA RESERVA 30.00€
80% Tempranillo, Garnacha y Mazuelo

ALLENDE 55.00€
100% GRACIANO

D.O. RIBERA DEL DUERO

MATARROMERA CRIANZA 28.00€
100% Tinta Fino (tempranillo)

MATARROMERA RESERVA 68.00€
100% Tinta Fino (tempranillo)

CARMELO RODERO ROBLE 22.00€
100% Tinta del país (tempranillo)

CARMELO RODERO CRIANZA 28.00€
95% Tinta del país 5% Cabernet Sauvignon

CARMELO RODERO RESERVA 42.00€
90% Tinta del país 10% Cabernet Sauvignon

EMILIO MORO 32.00€
100% Tinta Fino

ABADIA RETUERTA SELECCIÓN (Sardon del Duero) 32.00€
Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon



D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO MERLOT 23.00€

100% Merlot

VIÑAS DEL VERO CABERNET SAUVIGNON 23.00€

100% Cabernet Sauvignon

ALICANTE

ENRIQUE MEDOZA 25.00€

Syrah

VINOS BLANCOS – WHITE WINES

D.O. RUEDA

ORO DE CASTILLA 17.00€

100% Verdejo

MARQUES DE RISCAL 22.00€

100% Verdejo

MARQUES DE RISCAL 22.00€

100% Sauvignon

D.O. RIOJA

MONOPOLE 20.00€

100% Viura

MUGA F.B. 20.00€

90% Viura 10% Malvasia

D.O. PENEDES

VIÑA SOL 20.00€

100% Parellada

JEAN LEON PETIT CHARDONNAY 28.00€

100% Chardonnay

WALTRAUD 32.00€

100% Riesling

D.O. SOMONTANO

VIÑAS DEL VERO GWTM 20.00€

100% Gewurztraminer

D.O. RIAS BAIXAS

MAR DE FRADES 28.00€

100% Albariño



VINOS ROSADOS-ROSE WINES

D.O. NAVARRA

GRAN FEUDO

18.00€

100% Garnacha

D.O. PENEDES

VIÑA ROSADA

14.00€

Garnacha/Cariñena

VINOS DE POSTRE-DESSERT WINES

DON P.X. TORO ALBALA

5.00€

100% Pedro Ximenez

CASTAÑO MONASTREL

6.00€

100% Monastrel

MOSCATEL DE MENDOZA

5.00€

100% Moscatel

CAVAS Y CHAMPAGNE

CODORNIU N.P.U.

27.00€

Chardonnay/Macabeo/Parellada/Xarel-Lo

JUVE CAMPS

32.00€

Macabeo/Xarel-lo/Parellada

VEUVE CLICQUOT

57.50€

Chardonnay/Pinot Meunier

MOET CHANDON

56.00€

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier

DON PERIGNON

170.00€

Chardonnay/Pinot Noir