



Menú

De la isla de sushi

Maki: Rollo de sushi envuelto en alga nori.

Futomaki: Rollo de sushi grueso en el que se utilizan varios ingredientes, además del arroz de sushi, envueltos en alga nori.

Hosomaki: Rollito makimono estrecho, enrollado con media alga nori, de arroz de sushi y un solo ingrediente.

Uramaki: Roll invertido, con el arroz por fuera y el alga dentro. California roll.

Temaki: Cono de alga nori rellena.

Nigiri: Arroz moldeado a mano con loncha de pescado.

- Pulpo (Tako)
- Langostino (Ebi)
- Salmon (Samon)
- Atun (Maguro)
- Lisa (pescado blanco) (Shiromisakana)
- Tamagonigiri

Tamago: Loncha de omelette japonés.

Gunkan: Arroz moldeado a mano, envuelto en alga nori, relleno de pescado.

Sashimi: Pescado crudo o marisco cortado a cuchillo.

Del Teppan 'yaki

Platos de carne, pescado, mariscos y verduras, cocinados en una plancha teppan, normalmente a la vista del comensal.

Yakimeshi: Arroz frito salteado con varios ingredientes, como verdura y carne cortados muy finos.

Yakisoba: Fideos salteados con varios ingredientes, como verdura y carne cortados muy finos.

Okonomiyaki: Tipo de pizza u omelette japonés.



Teppan de carne, pollo, langostino, calamar, salmon y cerdo con vegetales o veggies, acompañado con arroz blanco.

Gyoza: empanadillas japonesas de cerdo y veggies.

Tenpura

Fritura de mix de vegetales (zapallo, batata, morrón, cebolla y champiñones) o langostinos rebozada en una solución de harina, agua y huevo.

Takoyaki

Buñuelos de pulpo

Yakitori

Brochetas de pollo a las brasas. De muslo, de pechuga, de piel y de corazón.

Brochetas de vegetales.

Yakiniku

De carne asada en su mesa.

Ramen

Sopa proteica con fideos amasados.

Sopa veggie con fideos amasados.

Sopa proteica con fideos de arroz.

Todos nuestros platos se sirven con salsas específicas de elaboración propia respetando los ingredientes y preparaciones japonesas.

Toda la carta a excepción de soba ramen, los tenpura y el okonomiyaki son apto para celíacos.



Postres

Helado de jengibre

Helado de porotos rojos

Helado de té verde

Bebidas

Té verde libre.

Sake (caliente o frío), cervezas, gaseosas, aguas saborizadas y agua con y sin gas. Vino tinto, vino blanco y champagne.

