

EDAMAME A LA BRASA PICANTE O CON SAL (HABAS DE SOJA TIERNAS) 3.50
 SAKURA EBI (CAMARONES FRITOS) 3.50
 KIMCHI (COL FERMENTADA CON SALSA KIMCHI PICANTE) 4.50
 ENSALADA DE LANGOSTINOS PANKO CON MAYONESA JAPONESA PICANTE 7.50
 ENSALADA DE ALGAS WAKIMORI 5.00
 KARAAGE (POLLO FRITO MARINADO EN JENGIBRE) 7.50
 GYOZAS (EMPANADILLAS DE CARNE AL VAPOR) 6.50
 BUTA KAKUNI (COSTILLAS DE CERDO ESTILO NAGASAKI) 7.50
 TATAKI DE PRESA IBÉRICA 7.00

前菜 ENTRANTES

ARROZ JAPONÉS CON FURIKAKE 3.50€
 COL CON SALSA PONZU 3.00€
 SOPA DE MISO TRADICIONAL 3.00€

おかず ACOMPAÑAMIENTOS

焼鳥 YAKITORI

鶏肉 POLLO

MUSLO (MOMO) 2.80€
 ALITA (TEBA) 3.00€
 HÍGADO (REBA) CON SALSA DE CEBOLLA GRATINADA 2.50€
 CORAZÓN (HATSU) 2.50€

豚肉 CERDO

COSTILLAS IBÉRICAS CON SALSA BARBACOA JAPONESA 3.50€
 SECRETO IBÉRICO CON SALSA PONZU Y CEBOLLETA 3.00€
 PLUMA IBÉRICA 3.00€

シイード PESCADO Y MARISCO

ANGUILA CON PIMIENTA SAMSHO 4.50€
 PULPO CON SAL DE PIMENTÓN 4.20€

野菜 VERDURAS

ESPÁRRAGOS 2.50€
 SETA SHIITAKE JAPONESA 2.50€
 BERENJENA CON PASTA DE MISO (YAKI NASU MISO DENGAKU) 3.00€
 OKRA 2.80€

日替わり ESPECIALES

VIEIRAS ENVUELTAS CON BACON 4.00€
 TOMATE CHERRY CON BACON 3.50€
 ALBÓNDIGA DE POLLO CON YEMA DE HUEVO DE CORRAL (TSUKUNE) 4.50€
 MUSLO DE POLLO CON CEBOLLETA (NEGIMA) 3.50€

シェフの選択 SELECCIÓN DEL CHEF

6 YAKITORI A ELECCIÓN DE COCINA 19.00€

デザート POSTRES

HELADO DE TE VERDE, SÉSAMO [] O WASABI [] 5.00€
 MOCHIS DE CHEESE-CAKE [], YUZU [] O CHOCOLATE 2.50€/U

ALÉRGENOS

PESCADO
 FRUTOS DE CÁSCARA
 LECHE Y DERIVADOS
 MOLUSCOS
 CEREALES CON GLÚTEN
 CRUSTÁCEOS
 HUEVOS
 CACAHUETES
 SOJA
 APIO
 MOSTAZA Y DERIVADOS
 GRANOS DE SÉSAMO Y DERIVADOS
 ALTRAMUCES
 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
 POSIBILIDAD SIN GLUTEN

PRECIOS CON IVA INCLUIDO