

**アジアン屋台グルメ**

**RITUAL DE APERTURA**

**ENTRANTES**

PEQUEÑOS GOLPES DE SABOR PARA DESPERTAR EL APETITO

<b>TARTAR DE ATÚN</b> (4, 9, 7) (OP. SG.)	<b>23</b>
Dados de atún macerados en soja, aceite de sésamo y kimchee, sobre base de aguacate y cebolleta. Acompañado de tostas, tobiko y wasabi fresco.	
<b>TARTAR DE SALMÓN</b> (4, 7) (OP. SG.)	<b>15</b>
Dados de salmón con ponzu y lima, base de mango y cebolla morada. Coronado con ikura y cebollino.	
<b>UZUSUKURI DE ATÚN ROJO</b> (4, 7, 7) (OP. SG.)	<b>15</b>
Finos cortes de atún marinados en soja, vino de arroz y sriracha, con tempura crunch y wasabi fresco.	
<b>UZUSUKURI DE SALMÓN</b> (4, 7, 7) (OP. SG.)	<b>13</b>
Cortes de salmón marinados en soja con mango especiado, ikura y tempura crunch.	
<b>KINILAW</b> (4, 6, 8, 7, 7) (OP. SG.)	<b>17</b>
Ceviche filipino con coco, cilantro, jengibre y kikos	
<b>ENSALADA MAMA TOKIO</b> (4, 7) (OP. SG.)	<b>15</b>
Mezclum, wakame, tomates cherry y salmón tempura con vinagreta de mango y yuzu.	
<b>ALGAS WAKAME</b> (M) (7)	<b>6</b>
Algas aderezadas, frescas y ligeras.	

**FUEGO DEL IZAHAYA**

**ENTRANTES CALIENTES**

CALIENTES, CRUJIENTES Y SIN PEDIR PERMISO

<b>GYOZAS DE LANGOSTINO</b> (5 UNIDADES) (1, 2, 3)	<b>13</b>
Rellenas de langostino y vegetales. Hervidas y a la plancha bañadas en miel mostaza japonesa.	
<b>GYOZAS DE CERDO KIMCHE</b> (5 UNIDADES) (1)	<b>11</b>
Rellenas de carne de cerdo y vegetales Kimche. Fritas y bañadas con salsa de Kimche dulce.	
<b>TAKO YAKIS</b> (3 UNIDADES) (4, 3, 7)	<b>11</b>
Buñuelos rellenos de pulpo con salsa unagui, mayonesa trufada y láminas de bonito deshidratado (Katsuobushi).	
<b>EDAMAME</b> (M)	<b>7</b>
Vainas de soja hervidas y salteadas. Opciones de condimento: Sal gruesa, picante o trufada.	
<b>LANGOSTINOS AL ESTILO COREANO</b> (1, 2)	<b>15</b>
Langostinos en tempura melosa con verduras y salsa sweet chili.	

**LOS POPSTAR DE MAMA TŌKYŌ**

**URAMAKI 8 PIEZAS**

EL ROLL CON ARROZ POR FUERA. EL MÁS FAMOSO.

<b>DRAGÓN TOKYO</b> (4, 1, 7)	<b>17</b>
Atún y aguacate, cubierto con anguila braseada, foie y salsa unagi.	
<b>BRASA DE IKURA</b> (3, 6)	<b>16</b>
Salmón, queso crema y mango, cubierto de salmón braseado, mayo-wasabi y huevas ikura.	
<b>SIRVIA SALVAJE</b> (1, 2, 6)	<b>18</b>
Gamba en tempura y aguacate, cubierto de sirvia braseada, cebolla morada, cilantro y salsa acevichada.	
<b>SALMON LOVER</b> (6, 1, 4, 7)	<b>14</b>
Salmón y queso crema, cubierto de aguacate y salsa unagi.	
<b>TOBIKO PUNCH</b> (4, 6, 3, 7)	<b>16</b>
Atún, aguacate y Philadelphia, con tobiko y mayonesa japonesa.	
<b>VICIO CRUNCHY</b> (2, 1, 7)	<b>15</b>
Gamba rebozada con aguacate y salsa teriyaki.	

**ROLLOS SIN FILTRO**

**MANIS TEMPURA 8 PIEZAS**

Crujientes por fuera, adictivos por dentro.

<b>KIMCHE CRUNCH</b> (1, 4)	<b>15</b>
Salmón y aguacate. Cubierto de salsa kimche dulce.	
<b>UNAGI MELT</b> (4, 7, 7)	<b>15</b>
Atún y queso crema con salsa unagi.	
<b>HONEY EBI</b> (2, 1, 3, 7)	<b>15</b>
Gamba y aguacate con miel mostaza japonesa y salsa unagi.	

**HOSOMAKI 6 PIEZAS**

El roll pequeño con alga por fuera. Fácil y directo.

Salmón (4)	<b>7</b>
Atún (4)	<b>9</b>
Mango (M)	<b>6</b>
Aguacate (M)	<b>5</b>

**NIIGIRI 2 PIEZAS**

Arroz + pescado. El sushi más puro.

Salmón (4)	<b>6</b>
Salmón braseado y mayo de Wasabi (4, 3)	<b>6,50</b>
Atún (4)	<b>7</b>
Atún con Foie (4)	<b>8</b>
Anguila (1, 7)	<b>6</b>
Sirvia braseada, Lima y mayo de Trufa (3, 4)	<b>7</b>

**CORTE FINO DE TOKYO (SASHIMI, 12 CORTES) (4)**

Producto sin arroz. Solo pescado en su estado más puro.

<b>SASHIMI MIXTO</b>	<b>27</b>
Atún rojo, Salmón, sirvia, anguila y gambas	
Atún Rojo	
Salmón	<b>15</b>
Sirvia	<b>13</b>
Anguila	<b>14</b>
	<b>12</b>

**GOLPE DE SAMURÁI**

**PRINCIPALES**

<b>YAKI SOBA</b> (1, 7)	<b>17</b>
Fideos salteados con verduras al wok. Proteína a elegir: pollo, ternera, langostinos.	
<b>SALMÓN GRILL</b> (4, 8, 7)	<b>21</b>
Lomo de salmón a la plancha con arroz de sushi, verduras al wok, salsa unagi sésamo y cebollino.	
<b>TATAKI TUNA</b> (8, 4, 7, 7)	<b>23</b>
Atún sellado en corteza de frutos secos, acompañado de verduras salteadas y salsa unagi.	
<b>RAMEN MAMA TŌKYŌ</b> (3, 7, 7)	<b>16</b>
Caldo de pollo y cerdo cocinado durante 12 horas, con fideos, huevo marinado, panceta, bambú, cebolleta y naruto maki.	
<b>KATSU CURRY</b> (6, 7)	<b>17</b>
Pechuga de pollo estilo osaka acompañado de arroz de sushi y salsa de Curry verde japonés.	

**LA MESA DEL YAKUZA**

**PARA LOS QUE VIENEN A JUGAR EN OTRA LIGA**

(MINIMO 2 PAX)

**TARTAR + UZUSUKURI + SUSHI + PRINCIPAL + POSTRE** **42 p/p**

Dejate llevar nosotros decidimos por ti.

**MOMENTO ZEN**

**POSTRES**

El lado dulce después de la batalla

<b>MOCHIS</b> (6, 8)	<b>7</b>
Postre japonés hecho de arroz glutinoso. Sabores a escoger: (2 und) Pistacho, Coco, Fruta de la pasión y mango. Cheesecake Frambuesa.	
<b>CHEESE CAKE DE TÉ VERDE</b> (1, 6)	<b>7</b>
Tarta cremosa infusionada en té verde japonés.	
<b>DORAYAKI</b> (1, 3)	<b>7</b>
Bizcocho esponjoso japonés relleno de chocolate.	

**ALÉRGICOS**

1 GLUTEN	4 PESCADO	7 SOJA	OP. SG. OPCIÓN SIN GLUTEN
2 CRUSTÁCEOS	5 MOLUSCOS	8 FRUTOS SECOS	VG VEGETARIANO
3 HUEVO	6 LÁCTEOS	9 SÉSAMO	V VEGANO

**LA BARRA DE TŌKYŌ**

**VINOS**

**TINTOS**

<b>Artuke</b>	<b>6 / 25</b>
Rioja	
<b>Tierra Aranda</b>	<b>6 / 25</b>
Ribera del Duero	
<b>Pruno Crianza</b>	<b>35</b>
Ribera del Duero	

**BLANCOS**

<b>Flor de vetus</b>	<b>6 / 25</b>
Verdejo	
<b>Izadi la rosa</b>	<b>6 / 25</b>
Sauvignon blanc	
<b>La Jurisdicción</b>	<b>27</b>
Godello	
<b>Hoya de los lobos</b>	<b>27</b>
Chardonnay	
<b>Conde del pazo</b>	<b>27</b>
Albariño	
<b>Tamashi</b>	<b>27</b>
Riesling	

**ESPUMOSOS**

<b>Castell d' Ordall brut</b>	<b>6 / 25</b>
-------------------------------	---------------

**APERITIVOS**

Vermouth blanco	<b>6</b>
Vermouth rojo	<b>6</b>

**SANGRÍAS**

<b>TINTA YAKUSE</b>	<b>6,5 / 25</b>
Clásica.	
<b>BLANCA SR MYJAGI</b>	<b>7 / 26</b>
Vino blanco, cítricos y un toque de menta.	
<b>CAVA AKIRA</b>	<b>7,5 / 29</b>
Afrutada, tropical y burbujeante.	

**CERVEZAS**

<b>SAPPORO</b>	<b>5,5</b>
<b>KIRIN</b>	<b>5,5</b>
<b>AGUILA SIN FILTRAR</b>	<b>4</b>
<b>18/70</b>	<b>4</b>
<b>ALHAMBRA</b>	<b>5,5</b>
<b>CRUZCAMPO SIN GLUTEN</b>	<b>4</b>
<b>AMSTEL SIN ALCOHOL</b>	<b>4</b>

**REFRESCOS**

<b>COCA COLA</b>	<b>3,5</b>
<b>COCA COLA ZERO</b>	<b>3,5</b>
<b>FANTA NARANJA</b>	<b>3,5</b>
<b>AQUARIUS</b>	<b>3,5</b>
<b>FUZE TEA</b>	<b>3,5</b>
<b>AGUA</b>	<b>3</b>
<b>AGUA CON GAS</b>	<b>3</b>

**CAFETERÍA**

<b>EXPRESSO</b>	<b>1,8</b>
<b>CORTADO</b>	<b>2</b>

