

アジアン屋台グルメ

RITUAL DE APERTURA

ENTRANTES

PEQUEÑOS GOLPES DE SABOR PARA DESPERTAR EL APETITO

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

FUEGO DEL IZAHAYA

ENTRANTES CALIENTES

CALIENTES, CRUJIENTES Y SIN PEDIR PERMISO

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

LOS POPSTAR

DE MAMA TOKYO

URAMAKI 8 PIEZAS

EL ROLL CON ARROZ POR FUERA. EL MÁS FAMOSO.

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

ROLLOS SIN FILTRO

MANIS TEMPURA 8 PIEZAS	
Crujientes por fuera, adictivos por dentro.	
KIMCHE CRUNCH (1, 4)	15
Salmón y aguacate. Cubierto de salsa kimche dulce.	
UNAGI MELT (4, 7, 7)	15
Atún y queso crema con salsa unagi.	
HONEY EBI (2, 1, 3, 7)	15
Gamba y aguacate con miel mostaza japonesa y salsa unagi.	
HOSOMAKI 8 PIEZAS	
El roll pequeño con alga por fuera. Fácil y directo.	
Salmón (4)	7
Atún (4)	9
Mango (4)	6
Aguacate (4)	5
NIIGI 2 PIEZAS	
Arroz + pescado. El sushi más puro.	
Salmón (4)	6
Salmón braseado y mayo de Wasabi (4, 3)	6,50
Atún (4)	7
Atún con Foie (4)	8
Anguila (1, 7)	6
Sirvia braseada, Lima y mayo de Trufa (3, 4)	7
CORTE FINO DE TOKYO (SASHIMI, 12 CORTES) (4)	
Producto sin arroz. Solo pescado en su estado más puro.	
SASHIMI MIXTO	27
Atún rojo, Salmón, sirvia, anguila y gambas	
Atún Rojo	15
Salmón	13
Sirvia	14
Anguila	12



GOLPE DE SAMURÁI

PRINCIPALES

YAKI SOBA (1, 7)	17
Fideos salteados con verduras al wok. Proteína a elegir: pollo, langostinos.	
SALMÓN GRILL (4, 8, 7)	21
Lomo de salmón a la plancha con arroz de sushi, verduras al wok, salsa unagi sésamo y cebollino.	
TATAKI TUNA (2, 4, 7, 7)	23
Atún sellado en corteza de frutos secos, acompañado de verduras salteadas y salsa unagi.	
RAMEN MAMÁ TŌKYŌ (3, 7, 7)	16
Caldo de pollo y cerdo cocinado durante 12 horas, con fideos, huevo marinado, panceta, bambú, cebolleta y naruto maki.	
KATSU CURRY (6, 7)	17
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

(MÍNIMO 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

MOCHIS (6, 8)	7
Postre japonés hecho de arroz glutinoso. Sabores a escoger: (2 und) Pistacho, Coco, Fruta de la pasión y mango, Cheesecake Frambuesa.	
CHEESE CAKE DE TÉ VERDE (1, 6)	7
Tarta cremosa infusionada en té verde japonés.	
DORAYAKI (1, 3)	7
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	APERITIVOS
TINTOS	Vermouth blanco 6
Artuke 6 / 25	Vermouth rojo 6
Rioja	SANGRÍAS
Tierra Aranda 6 / 25	KILL 29
Ribera del Duero	Sangría fresca y aromática: vodka y sake con Lichi, vino blanco, fruta y romero
Pruno Crianza 35	Ribera del Duero
Ribera del Duero	BILL 29
BLANCOS	Sangría Rosé elegante: umeshu, yuzu y jengibre con notas de cítricos y menta
Marqués de Vizhoja 6 / 27	COCKTAILS
Albariño · Loureira · Treixadura	TOKYO CLUB 12
Menade 27	Moderno y seductor: gin japonés, fresa, wasabi y un toque de nubes
Verdejo Orgánico	KYOTO 12
Anima Mundi 37	Twist japonés del 75: umeshu, limón y jengibre, con burbujas de cava
Xarel-lo	HATOZAKI HIGHBALL 15
Casar de Burbia 29	Directo y con carácter: whisky japonés con soda
Godello	CERVEZAS
Hoya de los lobos 27	SAPPORO 5,5
Chardonnay	KIRIN 5,5
Terras Gauda 35	AGUILA SIN FILTRAR 4
Albariño	18/70 4
Tamashi 27	ALHAMBRA 5,5
Riesling	CRUZCAMPO SIN GLUTEN 4
ESPUMOSOS	AMSTEL SIN ALCOHOL 4
Castell d' Ordall brut 6 / 25	CAFETERÍA
REFRESCOS	EXPRESSO 1,8
COCA COLA 3,5	CORTADO 2
COCA COLA ZERO 3,5	
FANTA NARANJA 3,5	
AQUARIUS 3,5	
FUZE TEA 3,5	
AGUA 3	
AGUA CON GAS 3	

