

RITUAL DE APERTURA

ENTRANTES

PEQUEÑOS GOLPES DE SABOR PARA DESPERTAR EL APETITO

TARTAR DE ATÚN BALFEGÓ (4, 9, 7) (OP. SG.) 25
Dados de atún Balfegó 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 BALFEGÓ (1, 4, 7) (OP. SG.) 17
Finos cortes de atún Balfegó marinados en soja, vino de arroz y sriracha, con tempura crunch y wasabi fresco.

UZUSUKURI DE SALMÓN (1, 4, 7) (OP. SG.) 13
Cortes de salmón marinados en soja con mango especiado, ikura y tempura crunch.

KINILAW (1, 4, 6, 7, 8, 9) (OP. SG.) 17
Ceviche filipino con coco, cilantro, jengibre y kikos.

ALGAS WAKAME (V) (7, 9) 6
Algas aderezadas, frescas y ligeras.

FUEGO DEL IZARAYA

ENTRANTES CALIENTES

CALIENTES, CRUJIENTES Y SIN PEDIR PERMISO

GYOZAS DE LANGOSTINO (1, 2, 3, 9, 12) 13
(5 UNIDADES)

Rellenas de langostino y vegetales. Hervidas y a la plancha bañadas en miel mostaza japonesa.

GYOZAS DE PATO PEKÍN (1, 3, 7, 9) 15
(5 UNIDADES)

Rellenas de confit de pato y verduras con mayo hoisin.

GYOZAS DE CERDO KIMCHE (1, 6, 9) 11
(5 UNIDADES)

Rellenas de carne de cerdo y vegetales Kimche. Fritas y bañadas con salsa de Kimche dulce.

TAKO YAKIS (3 UNIDADES) (1, 3, 4, 5, 7) 11

Buñuelos rellenos de pulpo con salsa unagi, mayonesa trufada y láminas de bonito deshidratado (Katsuobushi).

EDAMAME (V) 7

Vainas de soja hervidas y salteadas.

Opciones de condimento: Sal gruesa, picante o trufada.

LANGOSTINOS AL ESTILO COREANO (1, 2, 9) 15

Langostinos en tempura melosa con verduras y salsa sweet chili.

MEJILLONES THAI (5, 13) 13

Mejillones al vapor con salsa tailandesa de leche de coco, jengibre, ajo, sriracha y lemon grass.

LOS POPSTAR DE MAMA TŌKYŌ

URAMAKI 8 PIEZAS

EL ROLL CON ARROZ POR FUERA. EL MÁS FAMOSO.

DRAGÓN TOKYO (1, 4, 7, 9) 19

Atún Balfegó 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, 8) 18

Gamba en tempura y aguacate, cubierto de sirvia braseada, cebolla morada, cilantro y salsa acevichada.

SALMON LOVER (1, 4, 6, 7, 9) 14

Salmón y queso crema, cubierto de aguacate y salsa unagi.

CRUNCH SPICY (1, 3, 4, 6, 7, 9) 18

Hosomaki tempura de aguacate con tartar de atún Balfegó spicy.

VICIO CRUNCHY (1, 2, 7, 9) 15

Gamba rebozada con aguacate y salsa unagi.

POSIDONIA (4, 6) 15

Salmón, aguacate y Philadelphia con cubierta de pescado blanco, algas wakame y escamas de yuzu.

TUNA WASABI (4) 18

Atún Balfegó, aguacate y cebolleta con cubierta de atún Balfegó, wasabi fresco y soja.



ROLLOS SIN FILTRO

MAKIS TEMPURA 8 PIEZAS

Crujientes por fuera, adictivos por dentro.

KIMCHE CRUNCH (1, 4, 6, 9)

Salmón y aguacate. Cubierto de salsa kimche dulce.

UNAGI MELT (1, 4, 6, 7)

Atún Balfegó y queso crema con salsa unagi.

HONEY EBI (1, 2, 3, 7, 9, 12)

Gamba y aguacate con miel mostaza japonesa y salsa unagui.

HOSOMAKI 8 PIEZAS

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

Salmón (4)

Atún Balfegó (4)

Mango (V)

Aguacate (V)

NIGIRI 2 PIEZAS

Arroz + pescado. El sushi más puro.

Salmón (4)

Salmón braseado y mayo de Wasabi (4,3)

Atún Balfegó (4)

Atún Balfegó con Foie (4)

Anguila (1,7)

Sirvia braseada, Lima y mayo de Trufa (3,4)

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

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

SASHIMI MIXTO (3,4,7)

Atún Balfegó, Salmón, sirvia, anguila y gambas

Atún Balfegó

Salmón

Sirvia

Anguila

LA MESA DEL YAKUZA

PARA LOS QUE VIENE A JUGAR EN OTRA LIGA
(MINIMO 2 PAX)

APERITIVO + TARTAR + USUZUKURI + SUSHI 42 p/p
+ PRINCIPAL + POSTRE

Dejate llevar nosotros decidimos por ti.

ALÉRGENOS

1 GLUTEN | 2 CRUSTÁCEOS | 3 HUEVO | 4 PESCADO | 5 MOLUSCOS | 6 LÁCTEOS | 7 SOJA | 8 FRUTOS SECOS | 9 SÉSAMO | 10 CACAHUETES

11 APIO | 12 MOSTAZA | 13 SULFITOS | 14 ALTRAMUCES

OP. SG: OPCIÓN SIN GLUTEN | VG: VEGETARIANO | V: VEGANO

GOLPE DE SAMURÁI

PRINCIPALES

YAKI SOBA (1, 2, 7, 9)

Fideos salteados con verduras al wok.

Proteína a elegir: pollo, langostinos.

SALMÓN GRILL (4, 7, 9)

Lomo de salmón a la plancha con arroz de sushi, verduras al wok, salsa unagi sésamo y cebollino.

TATAKI TUNA (1, 4, 7, 8, 9)

Atún Balfegó sellado en corteza de frutos secos, acompañado de verduras salteadas y salsa unagi.

KATSU CURRY (1, 6, 11, 12)

Pechuga de pollo estilo osaka acompañado de arroz de sushi y salsa de Curry verde japonés.

ママ
東京

MOMENTO ZEN

POSTRES

El lado dulce después de la batalla

MOCHIS (6, 8)

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)

Tarta cremosa infusionada en té verde japonés.

DORAYAKI (1, 3)

Bizcocho esponjoso japonés relleno de chocolate.



LA BARRA DE TŌKYŌ

VINOS

TINTOS

Artuke 6 / 25
Rioja

Tierra Aranda 6 / 25
Ribera del Duero

Pruno Crianza 35
Ribera del Duero

BLANCOS

Marqués de Vizhoja 6 / 27
Albariño • Loureira •
Treixadura

Menade 27
Verdejo Orgánico

Anima Mundi 37
Xarel·lo

Casar de Burbia 29
Godello

Hoya de los lobos 27
Chardonnay

Terras Gauda 35
Albariño

Tamashi 27
Riesling

ESPUMOSOS

Castell d' Ordall brut 6 / 25

REFRESCOS

COCA COLA 3,5

COCA COLA ZERO 3,5

FANTA NARANJA 3,5

AQUARIUS 3,5

FUZE TEA 3,5

AGUA 3

AGUA CON GAS 3

APERITIVOS

Vermouth blanco 6

Vermouth rojo 6

SANGRÍAS

KILL 29

Sangría fresca y aromática: vodka
y sake con Lichi, vino blanco, fruta
y romero

BILL 29

Sangría Rosé elegante: umeshu,
yuzu y jengibre con notas de
cítricos y menta

COCKTAILS

TOKYO CLUB 12

Moderno y seductor: gin japonés,
fresa, wasabi y un toque de nubes

KYOTO 12

Twist japonés del 75: umeshu, limón
y jengibre, con burbujas de cava

HATOZAKI HIGHBALL 15

Directo y con carácter: whisky
japonés con soda

CERVEZAS

SAPPORO 5,5

KIRIN 5,5

AGUILA SIN FILTRAR 4

18/70 4

ALHAMBRA 5,5

CRUZCAMPO SIN GLUTEN 4

AMSTEL SIN ALCOHOL 4

CAFETERÍA

EXPRESSO 1,8

CORTADO 2