



1. TONKOTSU RAMEN

10,90€



ADICIÓN: Cerdo chashu, huevo marinado, verduras, bambú marinado.

DESCRIPCIÓN: El rey de los caldos, Tonkotsu, que significa "hueso de cerdo", es un caldo clásico del ramen japonés. Los huesos de cerdo se hierven durante al menos 10 horas, con el fin de extraer todo el colágeno y la grasa, lo que hace que el caldo quede cremosos y de color blanco o dorado.

DISPONIBLE EN 3 SABORES: Regular, Picante o Mayu (con ajo ahumado).



2. GYUKOTSU SHIO RAMEN

12,90€



ADICIÓN: Chashu de ternera, huevo marinado, cebolleta, bambú marinado, erduras.

DESCRIPCIÓN: El caldo de carne es el típico caldo asiático, especialmente amoso en China, Vietnam y Corea. Los huesos de res se hierven a fuego lento urante 10 horas para que el aroma de la carne llene todo el caldo.

DISPONIBLE EN 2 SABORES: Normal o Picante.



3. FUJI RAMEN

12,90€



DICIÓN: Ragú de ternera, huevo, bambú marinado, verduras, brotes de soja aruto, cebolleta, chiles secos, sésamo.

ESCRIPCIÓN: "TAN TAN MAN Super" de origen chino de la provincia de chuan. Se prepara con caldo de pollo, pasta tradicional de sésamo, salsa picante pica, todo ello rematado con un ragú de ternera. Estos ingredientes hacen que plato sea muy sabroso y delicioso. (Tu eliges el nivel de picante de tu plato)



4. EBI SUPU RAMEN

13,90€



ADICIÓN: Gambas argentinas, cebolleta, brotes de soja, naruto, bambú marinado, verduras, huevo.

DESCRIPCIÓN: Elaborado siguiendo la receta tradicional, el caldo a base de pescado está aromatizado con gambas y atun ahumado, tiene tonalidades ojizas, un aroma tentador y un sabor muy intenso.



5. MISO RAMEN

10,90€



ADICIÓN: Cerdo chashu, aceite de ajo, bambú marinado, verduras, maíz, brotes de soja, cebolleta, huevo marinado.

DESCRIPCIÓN: El miso es un ingrediente milenario que se obtiene de la larga ermentación de legumbres y cereales (soja, arroz y cebada). Añadido al caldo cremoso de cerdo lo hace todo más sabroso.





6. CREMA DE MISO RAMEN

12,90€



ADICIÓN: Pollo frito, cebolleta, maíz, verduras, brotes de soja, huevo y bambú marinado..

DESCRIPCIÓN: Nos trasladamos a Japón para disfrutar de un ramen típico. Se prepara con un caldo de cerdo junto con el añadido de miso y nata (sin lactosa) que le aportan un sabor delicado.



7. GYUKOTSU ROJO RAMEN

12,90€



ADICIÓN: Ternera con tomate, cebolleta, bambú marinado, huevo marinado.

DESCRIPCIÓN: Ramen tradicional de la cocina china. La peculiaridad de este plato es la carne de ternera, que gracias a la cocción en una salsa especial a base de tomate, obtiene una consistencia muy tierna y un sabor envolvente.



8. TERIYAKI POLLO MISO RAMEN

12,90€



ADICIÓN: Pollo teriyaki, bambú marinado, verduras, cebolleta, aceite de ajo, huevo marinado, brotes de soja, sésamo.

DESCRIPCIÓN: El ramen japonés elaborado con muslos de pollo y huevos como ingredientes principales.



9. VEGANO TONYU YASAI RAMEN (VEGETARIANO)

11,90€



ADICIÓN: Tofu frito, garbanzos, bambú marinado, verduras, brotes de soja, cebolleta, maíz, cebolla frita.

DESCRIPCIÓN: Preparado con una base de leche de soja que hace que el ramen sea aterciopelado. Es delicioso.



10. KINOKO SUPU RAMEN (vegetariano)

11,90€



ADICIÓN: Tofu frito, verduras, setas shitake, brotes de soja, maíz tierno, cebolleta.

DESCRIPCIÓN: Ramen preparado con un adecuado caldo a base de champiñones mixtos enriquecido con aceite de boletus.



EXTRAS

Chashu de cerdo 	+2,00€	Huevo	+1,00€
Chasu de ternera 	+2,50€	Bambú	+1,50€
Gambón	+3,00€	Verdura	+1,50€
Ramen	+2,50€		



DONBURI (ARROZ)

11. ARROZ AL CURRY EBI

9,90€



INGREDIENTES: Arroz, gambas fritas, zanahoria, cebolla, cebolla frita, cebolleta, curry.



12. POLLO CON ARROZ AL CURRY

7,90€



INGREDIENTES: Arroz, pollo frito, zanahoria, cebolla, cebolla frita, cebolleta, curry.



13. ARROZ FUJI

6,90€



INGREDIENTES: Arroz, chorizo, huevo, gamba, cebolleta, zanahoria, sésamo y algas trituradas con salsa especial de la casa.



14. GYU DON

8,90€



INGREDIENTES: Arroz, ternera guisada, cebolla frita, cebolleta y huevo marinado.



15. TERIYAKI CHICKEN DON

8,90€



INGREDIENTES: Arroz con pollo teriyaki, sésamo y cebolleta, cebolla frita, huevo marinado.



16. DONBURI DE ANGUILA

12,90€



INGREDIENTES: Arroz con anguila kabayaki, wakame, sésamo y algas trituradas con salsa teriyaki.





17. EDAMAME

DESCRIPCIÓN:
Soja verde hervida y salada.
Perfecta para abrir el
apetito.



3,80€



18. WAKAME

DESCRIPCIÓN:
Ensalada japonesa de algas,
con intenso sabor a umami.
Conocida por sus propie-
dades beneficiosas, gracias
a las numerosas vitaminas
y sales minerales presentes
(Producto congelado).



3,80€



19. HIYAYAKKO

DESCRIPCIÓN:
Plato que combina dados de
tofu frío con filete de atun al
crujiente de los brotes de soja
frescos. La cebolleta añade
una nota de dulzura, mientras
que el sésamo tostado da un
refinado aroma a avellana.



3,90€



20. TOFU AGE

DESCRIPCIÓN:
Tofu frito con salsa de la
casa.



4,50€



21. KOROKKE (2 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Croquetas de calabaza fritas.



4,50€



22. TAKOYAKI (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Bolas de pulpo frita japonés.



5,20€



23. KARA AGE (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Bolitas de pollo rebozado
frito al estilo japonés con
salsa mayonesa picante.



5,20€



24. TEMPURA EBITEN (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gambas fritas con salsa
agridulce.



5,90€



25. TSUKUNE (2 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Brochetas de pollo a la
parrilla con salsa yakitori.



4,50€



26. TEBASAKI (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Alitas de pollo crujientes
marinada con salsa agri-
dulce.



5,20€



27. KAISEI HARUMAKI (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Rollito de marisco con salsa agri dulce.



4,90€



28. YASAI HARUMAKI (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Rollito de primavera mini de vegetales con salsa agri dulce.



4,90€



29. TORIKATSU

DESCRIPCIÓN:
Filete de pollo crujiente con salsa tonkasu.



5,90€



30. HAGKAO DE MARISCO (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Empanadillas de gamba al vapor con salsa de soja.



4,90€



31. SHUMAI DE CERDO (4 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Empanadillas de cerdo al vapor con salsa de soja.



4,90€



32. TORI GYOZA (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de pollo a la plancha con salsa de soja.



4,90€



33. EBI GYOZA (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de gamba a la plancha con salsa de soja y sésamo.



5,90€



34. GYOZA DE TERNERA (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de ternera a la plancha con salsa de soja.



5,90€



35. GYOZA DE PATO (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de pato a la plancha con salsa de soja.



5,90€



36. GYOZA VEGANA (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de verduras fritas con salsa de chile dulce.



4,90€



37. AGE GYOZA (6 UNIDADES)

DESCRIPCIÓN:
Gyoza japonesa de cerdo frita con salsa de chile dulce.



4,90€



GWA BAO



38. GWA BAO DE PATO

DESCRIPCIÓN:
Gwa Bao relleno de pato crujiente con ensalada y salsa especial de la casa.

4,90€



39. GWA BAO DE GAMBA

DESCRIPCIÓN:
Gwa Bao relleno de gamba frita con ensalada y salsa de chile dulce.

4,90€



40. GWA BAO DE POLLO TERIYAKI

DESCRIPCIÓN:
Gwa Bao relleno de pollo teriyaki y^o ensalada con salsa especial de la casa.

4,90€



POSTRES



P1. MOCHI CREAM

SABORES:
- Té verde - Mango
- Chocolate - Fresa
- Vainilla
- Piña y coco
- Caramelo y almendra

4,90€



P2. DORAYAKI

SABORES:
- Pasta de judía roja
- Chocolate

4,00€



P3. CUPS CHOCOLATE

Fresas del bosque

6,90€



P4. CUPS CHOCOLATE

Nata, miel y nueces

6,90€



CAFÉ / TÉ



CAFE SOLO	1,50€
CORTADO	1,60€
CON LECHE	1,80€
TÉ CLÁSICO/ MANZANILLA	2,00€
TÉ VERDE JAPONÉS	
CALIENTE Jarra	3,90€

Para cualquier alergia,
solicite a los camareros
la lista de alérgenos

**BLANCOS****CALABUIG - VALENCIA****2,50€****12,00€**

Macabeo. Vino joven, fresco, con acidez equilibrada, ligero y de entrada muy suave.

**PERAMOR - RUEDA****3,90€****14,00€**

Verdejo. Suave, ligero y afrutado. Para beber en cualquier momento.

**MALAVIDA - VALENCIA****15,00€**

Moscatel, Merseguera y Verdil. Afrutado y goloso. Ideal para compartir con amigos.

**PIONERO - RIAS BAIXAS****17,00€**

Albariño. Fresco, suave, ligero y con recuerdos frutales.

ROSADOS**LOS FRAILES - VALENCIA****3,90€****14,00€**

Monastrell. Fresco, fácil de beber con notas frutales muy marcadas.

TINTOS**CALABUIG - VALENCIA****2,50€****12,00€**

Tempranillo. Fresco y con tanino suave. Ideal para todos los días.

**CHOZA - RIOJA****3,90€****14,00€**

Tempranillo. Con crianza, toques frutales y amable al beber. Un Rioja que nunca falla.

**LOS FRAILES - VALENCIA****15,00€**

Monastrell. Vino joven, vivo, amplio y agradable. Pura golosina.

**VIEJO MUNDO ROBLE - RIBERA DEL DUERO****17,00€**

Tempranillo con 6 meses de crianza. Aterciopelado, agradable y final frutal.



FLAVOR TEA	3,00€
Limón	
Maracuyá	
AGUA 200mL	2,00€
AGUA CON GAS	2,50€



REFRESCOS	2,50€
Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Fanta (limón o naranja)	
Nestea limón	
Aquarius (limón o naranja)	
RAMUNE 200 mL	3,20€
Naranja	
Fresa	
Melón	
Lychee	



SAKE

CHUPITO	3,00€
JARRA (250 mL.)	7,50€



CERVEZA

CERVEZA JAPONESA 33cL	
Kirin Saboro Asahi	3,50€
AMSTEL	2,50€
AMSTEL Sin Alcohol	2,50€
RADLER	2,50€
ESTRELLA GALICIA ESPECIAL	3,00€

ALÉRGENOS



Cereales con Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces