



## 1. TONKOTSU RAMEN

11,50€



**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 (Con ligero y sabor suave)

12,90€



**ADICIÓN:** Chashu de ternera, huevo marinado, cebolleta, bambú marinado, verduras.

**DESCRIPCIÓN:** El caldo de carne es el típico caldo asiático, especialmente famoso en China, Vietnam y Corea. Los huesos de res se hierven a fuego lento durante 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€



**ADICIÓN:** Ragú de ternera, huevo, bambú marinado, verduras, brotes de soja naruto, cebolleta, chiles secos, sésamo.

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



## 4. EBI SUPU RAMEN

13,90€



**ADICIÓN:** Gambas rebozadas, 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 rojizas, un aroma tentador y un sabor muy intenso.



## 5. MISO RAMEN

11,90€



**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 fermentación 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.





## 101. TORI-KATSU SHOYU RAMEN

12,90€



**ADICIÓN:** Filete de pollo frito, bambú marinado, verduras, cebolleta, huevo marinado, brote de soja y naruto.

**DESCRIPCIÓN:** Ramen japonés con un rico caldo de pollo con salsa de soja y un toque crujiente de pollo empanizado. Un plato lleno de sabor tradicional.



## 102. KARAKA KAMO RAMEN

Selecciona el nivel de picante (1-3)

13,50€



**ADICIÓN:** Pato crujiente, bambú marinado, verdura, cebolleta, huevo marinado, brotes de soja, sésamo, cebolla frita, naruto.

**DESCRIPCIÓN:** Un ramen con un delicioso toque picante y un caldo lleno de sabor, ideal para quienes disfrutan de una experiencia intensa.



## 103. TONKOTSU SHOYU RAMEN

12,90€

**ADICIÓN:** Pato crujiente, bambú marinado, verdura, cebolleta, huevo marinado, brotes de soja y tofu de pescado.

**DESCRIPCIÓN:** Caldo espeso de huesos de cerdo combinado con salsa de soja japonesa acompañados de pato crujiente. Una experiencia llena de sabor y tradición.



## 104. GYUNIKU MAZESOBA UDON/RAMEN (Poco picante)

10,90€

**ADICIÓN:** Ternera picada, chashu de ternera, huevo a baja temperatura, bambú marinado, brotes de soja, cebolleta, sésamo, cacahuets y algas nori.

**DESCRIPCIÓN:** Un plato sin caldo lleno de sabor, donde los ingredientes se mezclan para crear una experiencia deliciosa y única, perfecta para los amantes de los sabores intensos y bien equilibrados.



### EXTRAS

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



## 11. ARROZ AL CURRY EBI (Poco picante)

9,90€

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



## 12. POLLO CON ARROZ AL CURRY (Poco picante)

8,90€

**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

9,90€

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



## 15. TERIYAKI CHICKEN DON

9,50€

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



## 16. DONBURI DE ANGUILA

13,90€

**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.



5,50€



## 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 agridulce.



5,90€



## 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 (5 UNIDADES)

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



5,50€



## 31. SHUMAI DE MARISCO (4 UNIDADES)

**DESCRIPCIÓN:**  
Empanadillas de marisco con carne de cerdo al vapor con salsa de soja.



5,50€



## 44. SURTIDO XIAOLONGBAO CON CALDO

**DESCRIPCIÓN:**  
2 de cerdo de sabor ajillo  
2 shanghaiés de cerdo con caldo  
1 relleno de cangrejo y yema



6,90€



## 45. SAMOSA CURRY CHICKEN KAKIAGE

**DESCRIPCIÓN:**  
4 Empanadillas de pollo y curry frito  
1 Tempura de verduras



5,90€



## 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.



6,50€



## 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 agri dulce.

4,90€



## 37. AGE GYOZA (6 UNIDADES)

**DESCRIPCIÓN:**  
Gyoza japonesa de cerdo frita con salsa de chile dulce y mayonesa picante.

4,90€



## 42. GYOZA ROJA Y VERDE (4 UNIDADES)

**DESCRIPCIÓN:**  
2 Gyozas de ternera, tomate y mozzarella y 2 Gyozas de shiitake y bok choy a la plancha con salsa de soja y sésamo.

4,90€



## 43. GYOZA ROSA Y VIOLETA (4 UNIDADES)

**DESCRIPCIÓN:**  
2 Gyozas de cerdo y gambas  
2 Gyozas de langostino, apio y seta negra a la plancha con salsa de soja y sésamo.

4,90€





## 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

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

4,90€



## 41. GWA BAO VERDE

**DESCRIPCIÓN:**  
Gwa Bao verde con relleno de pollo crujiente y salsa agrídulce

4,90€



## POSTRES



## P1. MOCHI CREAM (2 UNIDADES)

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

4,90€



## P2. DORAYAKI

**SABORES:**  
- Pasta de judía roja  
- Chocolate  
- Té verde

4,00€



## P3. CUPS CHOCOLATE

Fresas del bosque

6,90€



## P4. CUPS CHOCOLATE

Nata, miel y nueces

6,90€



## P5. OYATZU DE CASTAÑA

Bizcochito de confitura de castaña

6,50€



## CAFÉ / TÉ



CAFE SOLO	1,60€
CORTADO	1,70€
CON LECHE	1,80€
BOMBÓN	1,90€
CARAJILLO	2,20€
CAFÉ AMERICANO	1,70€
TÉ CLÁSICO/ MANZANILLA	2,00€
TÉ VERDE JAPONÉS	
CALIENTE Jarra	3,90€
HIELO	0,10€

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

**BLANCOS****CALABUIG - VALENCIA****2,70€****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****2,70€****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

Limón tea	3,00€
Maracuyá tea	3,50€
Ciruella	3,50€
Mango	3,90€



## REFRESCOS 2,60€

Coca Cola
Coca Cola Zero
Fanta
limón o naranja
Nestea limón
Aquarius
limón o naranja



## MOGUMOGU 2,80€

Piña colada
Melón
Sandía
Mango
Blackberry



## RAMUNE 200mL 3,20€

Naranja
Fresa
Melón
Lychee



## SAKE

CHUPITO	3,00€
JARRA (250 mL.)	7,50€



## AGUA

AGUA 200mL	2,00€
AGUA CON GAS	2,60€



## CERVEZA

CERVEZA JAPONESA 33cL	3,50€
Kirin Sapporo Asahi	
AMSTEL	2,50€
AMSTEL ORO TOSTADA	2,70€
AMSTEL Sin Alcohol	2,50€
AGUILA SIN FILTRAR	2,90€
RADLER	2,50€
ESTRELLA GALICIA	
ESPECIAL	3,00€