

SIMBOLOGÍA DE ALÉRGENOS

Cumpliendo con la normativa vigente (EU) 1169/2011 en materia de *alergias e intolerancia alimentarias*.



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



APIO



LÁCTEOS



HUEVOS



GRANOS
DE
SÉSAMO



SOJA



DIÓXIDO DE
AZÚFRE Y
SULFITOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



ALTRAMUCES



FRUTOS DE
CÁSCARAS



CACAHUETE



VEGANO

Así también cumpliéndose con el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre *prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades*.



En UNSUSHI SPAIN S.L. congelamos todos nuestros pescados a temperatura veinte grados bajo cero (-20°C) por un mínimo de cinco (5) días, rigiéndonos según la ley vigente.

UNSUSHI: UN 運 (*Suerte, fortuna en japonés*).

Somos un restaurante con un concepto totalmente moderno, creemos en la inclusión y si en una familia, parejas o grupos de amigos haya algún vegano y uno omnívoro puedan comer y compartir en la misma mesa, acompañados también con su mejor amigo peludito. La gran mayoría de todos nuestros productos son caseros y nuestro sushi es hecho al momento. Así que agradecemos tu paciencia y te invitamos a disfrutar a partir desde este momento la gran experiencia de UNSUSHI.

VINOS

BLANCO

BOTELLA FINCA DEL MAR VERDEJO (D.O VALENCIA)	13,00
BOTELLA FINCA DEL MAR CHARDONNAY (D.O VALENCIA)	13,00
BOTELLA BLANCO RUEDA VIORE - VERDEJO 	16,00
BOTELLA TERRAS DO CIGARRÓN -GODELLO 	19,00
BOTELLA FYA BS SEMIDULCE - RIOJA	17,00
BOTELLA CAPELLANÍA 100% VIURA - DO RIOJA	90,00
COPA DE CHARDONNAY FINCA DEL MAR D.O VALENCIA	3,50
COPA DE VERDEJO FINCA DEL MAR D.O VALENCIA	3,50

TINTO

BOTELLA HEREDERO JOVEN 2019 (D.O RIOJA)	13,00
BOTELLA TRASLASCUESTAS (D.O RIBERA DEL DUERO)	21,00
BOTELLA DOMINIO DEL CARABO TEMPRANILLO (D.O RIOJA)	25,00
ARROCAL TEMPRANILLO (D.O RIBERA DEL DUERO)	29,00
COPA DE HEREDERO JOVEN (D.O RIOJA)	3,50

ROSADO

PAVINA ROSÉ PINOT NOIR I.G.P. CASTILLA Y LEON	22,00
---	-------

ESPUMOSOS

BOTELLA CAVA MIRACLE BRUT - MACABEO, CHARDONNAY	17,00
BOTELLA MOËT & CHANDON, MAISON - PINOT NOIR, CHARDONNAY PINOT MEUNIER	69,00

PARA EMPEZAR

INARI CON WAKAME

INARI CON ARROZ (2 UD) 4,90

Pequeños saquitos de tofu rellenos de arroz y teriyaki

INARI CON ARROZ Y GOMA WAKAME 5,50

INARI CON ARROZ Y SALMÓN 5,50

GYOZAS FRITAS DE POLLO CON VERDURAS (5 UNDS) 5,90

Empanadillas japonesas fritas de arroz rellenas de pollo con verduras, topping de teriyaki y sésamo

GYOZAS FRITAS VEGANAS DE ESPINACA(5UD) 5,90

Empanadillas japonesas fritas de arroz y espinacas rellenas de verduras topping de teriyaki y sésamo

ENSALADA DE NEPTUNO 7,90

Popular ensalada en latinoamerica con: alga goma-wakame, kanikama, daditos de salmón y atun, salsa fuji y teriyaki

SOPA DE MISO 7,90

Deliciosa sopa de miso para la lluvia, calorcito o para el invierno con: cebolla morada, seta shiitake, tofu, alga wakame y bonito. ¡Buena opción para empezar!

EBIFRY (4UNDS) 8,50

Langostinos tempurizado con panko japonés, acompañada de teriyaki y salsa chili-dulce

MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA (5UD) 5,90

Rollitos de primavera rellenos de vegetales con salsa chili-dulce

ALGA WAKAME **NATURAL** 6,90

Alga natural de wakame ¡La original! Con salsa de teriyaki y sésamo.

GOMA WAKAME 6,90

Goma-wakame, con salsa de teriyaki y sésamo

EDAMAME A LA PLANCHA CON SISHIMI 6,00





Vainas de soja a la plancha con sal Maldon, sishimi tougarashi (7 especias japonesas), salsa de teriyaki casera y sésamo. Para compartir o no... ¡Y que no te lo quiten!

PLATOS CALIENTES

NOODLE SOLO VERDURAS  	10,90
Noodles de yakisobas, con verduras salteadas al wok, setas shiitake, ao nori (polvo de alga nori) y salsa de Yakisoba.	
NOODLES CON VERDURAS Y POLLO   	13,50
Noodle de yakisoba con pollo salteado al wok, verduras salteadas, salsa de yakisoba. Ao nori (polvo alga nori) terminado con escama de bonito	
NOODLES CON LANGOSTINOS    	13,90
Noodles con langostinos y verduras salteadas, salsa yakisoba terminado con escama de bonito (katsuobushi)	
NOODLES CON POLLO-NOPOLLO    	13,90
Noodles veganos con verduras, soja texturizada simulando pollo, con salsa Yakisoba vegana y Teriyaki casera	
NOODLES CON POLLO Y LANGOSTINOS    	14,50
Noodles con pollo, langostinos y verduras salteadas, salsa yakisoba y terminado con escama de bonito (katsuobushi)	
PAD THAI VEGANO <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>    	14,50
Fideos de arroz, verduras, pollo-no-pollo vegano, salsa Pad Thai 100% casera (dulce-picante), cacahuete. Acompañado con rodajas de lima	
PAD THAI TRADICIONAL <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>     	15,50
Fideos de arroz, verduras al wok, pollo, langostinos, salsa Pad Thai 100% casera (dulce-picante), cacahuete. Acompañado con rodajas de lima	

SASHIMI: (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

Es un plato que viene de Japón que se basa en pescados crudos y/o mariscos cortado de manera fina, pero no tanto como se corta el carpaccio sino algo más grueso. La palabra Sashimi en Japonés se refiere a "saborear un ingrediente por sí mismo".

MIX DE SASHIMI: SALMÓN, ATÚN BALFEGÓ Y HAMACHI (9PCS) 	15,90
SALMON (5UD) 	6,90
ATÚN BALFEGÓ® (5UD)  <i>CONSIDERADO ENTRE LOS MEJORES ATÚNES DEL MUNDO</i>	12,50
HAMACHI (PEZ LIMON) (5UD)  <i>CONSULTAR DISPONIBILIDAD</i>	8,90



GUNKAN CON IKURA

GUNKAN:

Significa buque acorazado porque está inspirado en su forma, el alga nori reproduce la forma de la cubierta de un barco y fue inventado en 1941 en el restaurante Ginza Kyubey.

GUNKAN CON IKURA SALMÓN DEL ALASKA (1UD) 6,90
(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

GUNKAN CON VERDURAS AL WOK (2UD) 4,50

GUNKAN CON GOMA WAKAME (2 UD) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 4,50

NIGIRI:

Compuesto por una bola de arroz que se moldea con la mano sobre la que se sirve un trozo de pescado crudo finamente fileteado u otros ingredientes como anguila o verduras. Es lo más típico y popular en Japón.

SALMÓN CON IKURA DEL ALASKA (1UD) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 4,50

SALMÓN (2 UDS) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 5,00

SALMÓN FLAMBEADO (2 UDS) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 5,50
 Con mayonesa japonesa y teriyaki

SALMÓN CON FOIÈ GRASS (1 UD) 6,00
 Con reducción de Pedro Ximenez

ANGUILA BRASEADA CON FOIÈ GRASS (1UD) 6,00
 Con reducción de Pedro Ximenez

ATÚN BALFEGÓ® (2 UDS) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6,90
 CONSIDERADO ENTRE LOS MEJORES ATUNES DEL MUNDO

HAMACHI- PEZ LIMÓN (2UDS) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6,90

ANGUILA BRASEADA CON TOBIKO (2UDS) 8,00
 Anguila con tobiko negro, braseada. Con pimienta verde japonesa y salsa de soja dulce.

HOSOMAKI (6PCS):

Rollo pequeño que va envuelto en alga nori, normalmente es de un solo sabor ya que es bastante estrecho, se puede hacer tanto de pescado como de verduras.



AGUACATE (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 4,50

SALMÓN (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 4,50

ATUN (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 4,50

ATUN BALEGÓ® (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6,90

SALMÓN CON PHILADELPHIA 5,50
(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

KANIKAMA CON PHILADELPHIA 5,00

AGUACATE CON KESO NO KESO 5,90
(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

GOMA WAKAME (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 5,00

URAMAKI Y FUTOMAKI:





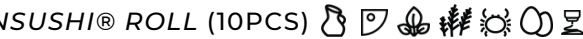




URAMAKI: es un sushi enrollado, sólo que la capa externa es de arroz y la interna es de alga nori.

La palabra japonesa “Ura” significa al revés, por eso los ingredientes se colocan en otro orden. También se corta en porciones ideales para disfrutarse de un bocado.



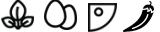




FUTOMAKI: Es el famoso “sushi de rollo grueso”. De hecho, el Futomaki suele medir aproximadamente de dos a tres centímetros de espesor y se suele cortar entre 9 y 10 piezas. Como ves, es un sushi consistente y con capacidad de sobra para albergar diferentes ingredientes. Se puede servir también en tempura como en la foto.



URAMAKI Y FUTOMAKI

- URAMAKI - ALASKA ROLL (8PCS)**  **10,90**
Relleno de kanikama (palito de cangrejo), queso crema, aguacate. Con topping de goma-wakame. Huevas de falso ikura (huevas de salmón ahumado). Terminada con nuestra salsa de Teriyaki casera
- URAMAKI - TUNA TRUFA (8PCS)**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **10,90**
Relleno de nuestro fresco atún (aleta amarilla), aguacate, queso tartufata. Cubierta con Huevas de Tobiko negro. **DATO:** Por tan sólo 5€ adicionales puedes cambiar el atún aleta amarilla por BALFEGÓ®
- FUTOMAKI TEMPURIZADO - UNSUSHI® ROLL (10PCS)**  **12,90**
¡¡¡EL MAS BEST SELLER!!! Si te gusta el Roll tempura y con mucho salseo o si estás empezando a comer sushi, este puede ser tu Roll. Se convertirá entre tus favoritos. Relleno de salmón, queso crema, aguacate. Lluvia tormentosa de kanikama (palito de cangrejo), salsa Fuji, Salsa de Teriyaki casera, Huevas de falso ikura (huevas de salmón ahumado).
- URAMAKI - NEW YORK (8PCS)**  **12,90**
Para los que les gustan el salmón y lo crudo, tenemos una excelente combinación de sabores, entre Crunch de la cebolla crujiente y el aroma de la rúcula con el salmón. Relleno de salmón fresco, aguacate, rúcula. Goteado de mayonesa japonesa, cebolla crujiente y salsa de teriyaki casera.
- URAMAKI - FUJI ROLL TRADICIONAL (8PCS)**  **13,90**
¡Ey tu! Amante de los langostinos y el chorreo con las salsas, tenemos para ti uno de los Rolls mas populares de Latinoamérica (Venezuela). Con probarlo repetirás, repetirás y repetirás... Relleno de langostino en tempura, aguacate, queso crema. Tobiko naranja, sésamo, topping de langostinos en tempura, bañada a saco con salsa Fuji casera y te lo flambeamos en la mesa.
- URAMAKI - SMOKED SALMÓN (8PCS)**  **13,90**
Es un roll muy fresco, entre dulce por la miel, el mango y sabor intenso que combina un toque amargo - picante por la mostaza y la Rúcula. Combinación de sabores muy umami. Relleno de salmón fresco, mango, rúcula, queso crema. Topping de salmón ahumado, miel mostaza antigua, furikake (es un polvo de tortilla tamago, nori y bonito), Huevas de falso ikura (huevas de salmón ahumado).
- FUTOMAKI TEMPURIZADO - UNSUSHI® GOLD ROLL (10PCS)**  **20,00**
¡¡¡SUSHI CON ORO!!! Nuestro popular UNSUSHI ROLL pero aún con mas categoría. Relleno de salmón salvaje, queso crema, aguacate. Lluvia cangrejo KING CRABS (Cangrejo Real), salsa Fuji, Salsa de Teriyaki casera, Huevas ikura real (huevas de salmón). Decorado con ORO comestible 24K.

URAMAKI Y FUTOMAKI

- URAMAKI - ALASKA GOLD PREMIUM® (8PCS)**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **20,00**
¡¡¡CON ORO!!! Nuestro ALASKA ROLL pero aún con mas categoría. Relleno de cangrejo KING CRABS (Cangrejo Real), mayonesa japonesa, aguacate. Topping de Cut Wakame (alga Wakame natural) Salsa de Teriyaki casera, huevas ikura real (huevas de salmón). Decorado con ORO comestible 24K. ¡¡¡RECOMENDADÍSIMO!!!
- URAMAKI - FOIÈ ROLL (8PCS)**  **12,90**
¿Te gusta el foie? Aquí lo tenemos para ti. Rollo relleno de mango, cebolla crujiente. Topping de foie grass, reducción de Pedro Ximénez, terminado con cacahuete. Y te lo flambeamos en la mesa.
- URAMAKI - SPICY TUNA (8PCS)**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **12,90**
¡¡¡QUE PIQUE POR FAVOR!!! Relleno de atún aleta amarilla picante, rúcula, aguacate. Gotas de Mayo-Kmuchee, salsa de siracha, sichimi tougarashi (7 especias japonesas) y filamento de guindillas. DATO: Por tan sólo 5€ adicionales puedes cambiar el atún por BALFEGÓ®
- URAMAKI - UNAGI CRABS® PREMIUM (8PCS)**  **16,00**
¡¡¡ENTRE LO MÁS VENDIDO!!! Delicia de combinaciones entre el Crunch del cangrejo en tempura - panko y la suavidad con el ahumado de la anguila. Relleno de Cangrejo cáscara blanda en panko, aguacate. Topping de anguila braseada, huevas de Tobiko negro, soja dulce y pimienta verde japonesa. IRRESISTIBLE
- URAMAKI - UNDRAGON® TRADICIONAL (8PCS)**  **13,90**
Delicioso roll relleno de langostino en panko, queso crema, espárragos. Cubierta de una fina capa de aguacate que le da ese saborcito único e inigualable. Tobiko naranja, sésamo. Goteada con Mayo-Kmuchee y salsa de Teriyaki casera
- URAMAKI - THE CARIBBEAN ROLL (8PCS)**  **14,90**
¡¡¡Para los más atrevidos!!! Tenemos este nuevo roll, muy popularizado en casi todos los restaurantes en la zona del Caribe. Relleno de langostino en panko, queso crema, aguacate. Cubierta con PLÁTANO MACHO MADURO que le da ese sabor dulce, único y caribeño. Finalizando con tobiko naranja y goteada con Mayo-Kmuchee y salsa de Teriyaki casera
- URAMAKI - LEMON FISH (8PCS)**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **13,90**
Delicioso roll, fresquito, con el picor y amarguez de la rúcula y mezclada con el sabor único del pescado HAMACHI tiene ese toque delicado cítrico. relleno de Aguacate, rúcula, hamachi (pez limón). Goteado con mayonesa cítrica de Yuzu finalizada con rayadura de limón.

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

FUTOMAKI

Base 6,50€: Arroz y alga nori

Con 10 piezas, alga Nori por fuera, el arroz por dentro. El Futomaki es perfecto si quieres algo más sustancioso.

¡PUEDES TEMPURIZARLO
POR TAN SOLO UN 1 €
ADICIONAL!

RELLENOS O TOPPING

Atún.....	4,00
Atún BALFEGÓ®.....	9,50
Cangrejo cáscara blanda.....	6,00
Anguila.....	5,50
Ebifry.....	3,50
Salmón.....	4,00
Cangrejo KING CRABS.....	10,00
Masago vegano.....	2,50
Tofu frito.....	3,00
Mango.....	1,00
Piña.....	1,50
Verduras al wok.....	3,00
Rúcula.....	1,00
Goma wakame.....	1,50
Queso crema VEGANO.....	0,50
Shiitake.....	2,50
Cut wakame (natural).....	2,50
Pollo VEGANO.....	3,00
Ebifry VEGANO.....	3,50
Calamar VEGANO.....	4,00
Aguacate.....	1,50
Queso crema.....	1,00
Queso tartufata.....	1,00
Tartufata sola.....	0,50
Tobiko naranja.....	2,50
Tobiko negro.....	2,50
Pollo.....	3,00

¡El más grande!



Foto referencial

SALSAS Y/O TOPPING

Mayonesa vegana.....	0,10
Mayonesa japonesa.....	0,10
Nori polvo.....	0,10
Cacahuete.....	0,50
Salsa Fuji VEGANA.....	0,10
Salsa Fuji TRADICIONAL.....	0,10
Mayo Sweet Chilli VEGANA.....	0,10
Salsa Sweet Chilli.....	0,10
Mayonesa cítrica VEGETARIANA.....	0,15
Soja dulce.....	0,15
Salsa Pad Thai (picante).....	0,10
Reducción Pedro Ximénez.....	0,20
Mayonesa Kmuchee Vegetariana.....	0,10
Sésamo.....	0,00
Salsa de Teriyaki.....	0,10
Cebolla crujiente.....	0,25
Edamame.....	1,00
Coco rayado.....	0,25
Perlas de salmón ahumado.....	1,50
Furikake.....	0,25
Katsuobushi.....	0,25
Foiè grass.....	5,00

*Alérgias, por favor consultar al camarero.

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

POKÉ BOWL



Base 5,00€: Arroz

Si no eres muy fan del sushi
el poké es para ti .

Es un bowl con base de arroz
y con
todo lo que te apetezca
comer.

RELLENOS O TOPPING




















SALSAS Y/O TOPPING

Mayonesa vegana.....	0,10
Mayonesa japonesa.....	0,10
Nori polvo.....	0,10
Cacahuete.....	0,50
Salsa Fuji VEGANA.....	0,10
Salsa Fuji TRADICIONAL.....	0,10
Mayo Sweet Chilli VEGANA.....	0,10
Salsa Sweet Chilli.....	0,10
Mayonesa cítrica VEGETARIANA.....	0,15
Soja dulce.....	0,15
Salsa Pad Thai (picante).....	0,10
Reducción Pedro Ximénez.....	0,20
Mayonesa Kmuchee Vegetariana.....	0,10
Sésamo.....	0,00
Salsa de Teriyaki.....	0,10
Cebolla crujiente.....	0,25
Edamame.....	1,00
Coco rayado.....	0,25
Perlas de salmón ahumado.....	1,50
Furikake.....	0,25
Katsuobushi.....	0,25
Foie grass.....	5,00

Atún.....	4,00
Atún BALFEGÓ®.....	9,50
Cangrejo cáscara blanda.....	6,00
Anguila.....	5,50
Ebifry.....	3,50
Salmón.....	4,00
Cangrejo KING CRABS.....	10,00
Masago vegano.....	2,50
Tofu frito.....	3,00
Mango.....	1,00
Piña.....	1,50
Verduras al wok.....	3,00
Rúcula.....	1,00
Goma wakame.....	1,50
Queso crema VEGANO.....	0,50
Shiitake.....	2,50
Cut wakame (natural).....	2,50
Pollo VEGANO.....	3,00
Ebifry VEGANO.....	3,50
Calamar VEGANO.....	4,00
Aguacate.....	1,50
Queso crema.....	1,00
Queso tartufata.....	1,00
Tartufata sola.....	0,50
Tobiko naranja.....	2,50
Tobiko negro.....	2,50
Pollo.....	3,00

*Alérgias, por favor consultar al camarero.

POSTRES

- MOCHIS CARAMELO Y ALMENDRAS (2 UDS) - VEGANO**   (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **5.50**
Famosos por si solos, deliciosos. Con sirope de caramelo vegano, crocante de almendras y laminas de almendras
- MOCHIS CHOCOBANANA (2 UDS) - VEGANO**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **5.50**
Bolita de arroz con helado dentro, relleno de chispas de chocolates y banana, con sirope de chocolate vegano y crocante de chocolate
- MOCHIS CHOCOLATE (2 UDS) - VEGANO**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **5.50**
Bolitas dulces y frías de arroz con relleno de helado de chocolate. Deliciiosas!!! Con sirope de chocolate vegano y crocante de chocolate
- MOCHIS COCO Y PIÑA (2 UDS) - VEGANO**  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **5.50**
Bolitas dulces y frías de arroz con relleno de helado piña y coco. Con sirope miel de agave, azúcar glass y ralladura de coco. Un verdadero sabor tropical. DATO: Por tan solo 2,50€ adicional le podemos inyectar licor de Malibú 
- COULANT CASERO - VEGANO**  **5.50**
Delicioso coulant 100% vegano hecho en casa, muy pedido y con una excelentísima muy buena crítica. Del mas vendido!!! Relleno con un delicioso volcán de chocolate
- COULANT CASERO CON HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE**    **7.50**
Delicioso coulant hecho en casa, Relleno con un delicioso volcán de chocolate, con una bola de helado vainilla o chocolate, bañada con sirope de chocolate
- COULANT CASERO CON HELADO VEGANO DE STRACCIATELA - VEGANO**    **7.50**
Delicioso coulant 100% vegano hecho en casa, Relleno con un delicioso volcán de chocolate, con una bola de helado de stracciatela VEGANA
- DORAYAKI DE ALUBIAS (1UD)**    **4,00**
El dorayaki es un tipo de dulce japonés que consiste en dos bizcochos de forma redonda relleno de anko, que es una pasta de judías hecha con la variante de judías azuki. El favorito de Doraemon!!!
- DORAYAKI DE CHOCOLATE (1UD)**    **4,00**
- PIÑA CON AZÚCAR FLAMBEADA Y CANELA** (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **5.50**
Piña cortada, azúcar moreno y flambeada en tu mesa. Lluvia de canela si así lo prefieres.

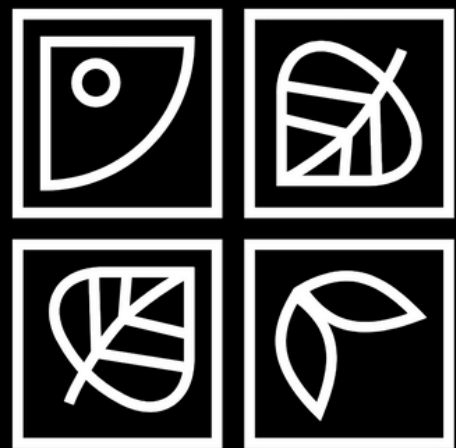
BEBIDAS

REFRESCOS	2,90
AGUA	2,50
AGUA CON GAS	2,50
TÓNICA	2,90

CAFÉS E INFUSIONES

SOLO	1,60
CORTADO	1,60
CAFE CON LECHE	2,00
AMERICANO	1,90
BOMBÓN	1,80
TOCADO	2,00
CARAJILLO	2,50
CAPUCCINO	2,90
TE VERDE	1,60
TE ROJO	1,60
MANZANILLA	1,60
MENTA POLEO	1,60
ROOIBOS	1,60
TE MATCHA	3,00
MATCHA LATTE MEDIANO	3,00
MATCHA LATTE GRANDE	5,50


*Tenemos leche vegetal sin costo adicional



unsushi

 @unsushi

www.unsushi.es

 unsushi_

RESERVAS: +34 96 064 66 63

Calle Murillo 31, bajo izquierda. 46001, València