



Gyozas - - - 4,90€

**6 piezas.** Empanadillas a la plancha rellenas de carne de cerdo, col, cebollino, ajo y jengibre, servidas con salsa de soja.



Gyozas veganas - - - 4,90€

**6 piezas.** Empanadillas a la plancha rellenas de verduras.



Age Gyozas - - - 4,90€

**6 piezas.** Gyozas fritas rellenas de carne de cerdo, col, cebollino, ajo y jengibre acompañadas de salsa «sweet chilli».



Age Gyozas veganas - - - 4,90€

**6 piezas.** Gyozas fritas rellenas de repollo, cebolla, zanahoria y cebollino acompañadas de salsa «sweet chilli».



Takoyaki - - - 5,30€

**4 piezas.** Croquetas japonesas con pulpo acompañadas con mayonesa, salsa Okonomiyaki y copos de bonito



Edamame - - - 3,80€

Vainas de soja hervidas salteadas con sal marina.



Goma Wakame - - - 3,50€

Ensalada de algas con sésamo.



Kimchi - - - 4,00€

Especialidad coreana de vegetales fermentados (col china). Picante.



Gyozas de cerdo y chive - - - 4,90€

**4 piezas.** Empanadillas al vapor rellenas de cerdo, chive (tipo de cebollino) y picado de verduras. Acompañada con nuestra salsa gyoza.



Gyozas de pato asado y boletus - - - 5,20€

**4 piezas.** Empanadillas al vapor rellenas de pato asado, boletus y picado de verduras.



Siu Mai de langostino - - - 4,90€

**4 piezas.** Siu Mai relleno de langostino, carne de cerdo y picado de setas y verduras. Acompañada con nuestra salsa gyoza.



Ahiruman y Boletus - - - 5,60€

**3 piezas.** Panecillos a la plancha rellenos de pato asado, boletus y picado de verduras, cubiertos con salsa hoisin



Toriman Teriyaki - - - 5,20€

**3 piezas.** Panecillos a la plancha rellenos de pollo con salsa teriyaki y picado de verduras, cubiertos con salsa teriyaki.



Karaage - - - 4,90€

**6 piezas.** Seis bolitas de pollo rebozado al estilo japonés servidas con salsa agri dulce



Chashu Beef Fried - - - 5,50€

Patatas fritas con chashu, ternera, cebolla frita y cilantro, servidas con mayonesa picante japonesa.



Shui-Jiao - - - 8,95€

Dumplings de carne de cerdo y pak choi en sopa con topping de apio, encurtido, alga nori, salsa shoyu y cebollino.



Yakitori - - - 4,50€

Brochetas de pollo con salsa teriyaki.



Shibuya Wings - - - 3,95€

**2 piezas.** Alitas de pollo crujientes marinadas con cinco especias jengibre y soja servidas con salsa agripicante.

## BAO BUN



Bao Bun de pollo - - - 4,95€

Bao Bun a la plancha relleno de pollo frito crujiente, cacahuets y canónigos, servido con salsa tonkatsu.



Bao Bun de pato - - - 4,95€

Bao Bun a la plancha relleno de pato crujiente, cacahuets y canónigos, servido con salsa hoisin.



Bao Bun de Chashu - - - 4,95€

Bao Bun a la plancha relleno de carne de cerdo, cacahuets y canónigos, servido con mayonesa picante.



Bao Bun Niku Nashi - - - 4,95€

Bao Bun a la plancha con proteína vegetal heura, canónigos, cacahuete y salsa de sésamo.



Bao Bun de ternera - - - 4,95€

Bao Bun a la plancha relleno de ternera, cacahuets y canónigos, servido con salsa sésamo.

## RAMEN



Tonkotsu Ramen - - - 8,50€ (100g) -  
10,50€ (200g)

Noodles con pak choi, chashu (cerdo),  
alga nori, bambú, naruto, huevo,  
cebollino y brotes de soja, servido  
en caldo casero.



Shoyu Ramen - - - 8,50€ (100g) -  
10,50€ (200g)

Noodles con chashu (cerdo), pak choi,  
nori, bambú, naruto, brotes de soja,  
huevo y cebollino, servido en caldo  
casero con shoyu.



Miso Ramen - - - 8,50€ (100g) -  
10,50€ (200g)

Noodles con chashu (cerdo), pak choi,  
nori, bambú, naruto, huevo, brotes de  
soja y cebollino, servido en caldo  
casero con miso.



Fried Chicken Ramen - - - 11,95€

Noodles con pollo frito, pak choi,  
naruto, bambú, brotes de soja, nori,  
huevo, setas y cebollino, servido en  
su caldo casero.



Yasai Miso Ramen - - - 10,50€

Noodles con pak choi, brotes de soja, setas, repollo, huevo y cebollino, servido en caldo vegetal casero y miso.



Beef Ramen - - - 12,00€

Noodles con ternera, pak choi, cebolla morada, brotes de soja, canónigos, guindilla, huevo y cebollino, servido en su caldo casero.



Ramen de pato - - - 12,50€

Noodles con tiras de pato crujiente, huevo, pak choi, bambú, brotes de soja, naruto, nori y cebollino, servido en su caldo casero.



Ebi Tempura Ramen - - - 12,50€

Noodles con langostino en tempura, brotes de soja, cebollino, huevo y pak choi, servido en su caldo casero con shoyu.



Shichu Ramen - - - 12,50€

Noodles con ternera guisada al estilo taiwanés, brotes de soja, pak choi, huevo y cebollino, servido en su caldo casero.



Beef curry ramen - - - 12,50€

Noodles con ternera, pak choi, huevo, brotes de soja y cebollino, servido en su caldo casero con curry.

## SPICY RAMEN



Tan Tan Ramen - - - 9,00€ (100g) -  
11,95€ (200g)

Noodles con carne picada, pak choi, huevo, cebollino, salsa cacahuete y miso, servido con su caldo casero con salsa picante especial.

*¡Pide tu nivel de picante de 1 a 5!*



Infierno Ramen - - - 12,50€

Noodles japoneses con chashu (cerdo), bambú, huevo, pak choi y cebollino, servido en su caldo casero con salsa picante especial.

*¡Pide tu nivel de picante de 1 a 5!*



Spicy Fried Chicken Ramen - - -  
12,20€

Noodles con pollo frito, pak choi, bambú, brotes de soja, huevo, setas shitake y cebollino, servido en caldo casero con salsa de cacahuete y salsa picante.

*¡Pide tu nivel de picante de 1 a 5!*



Kimchi Katsu Ramen - - - 11,95€

Fideos con filete de cerdo crujiente, pak choi, huevo, kimchi, brotes de soja y cebollino, servido en caldo casero con salsa picante.

*¡Pide tu nivel de picante de 1 a 5!*

RAMEN  
VEGANO



Miso Pinattsu Ramen - - - 12,50€

Noodles, proteína vegetal heura, brotes de soja, pak choi, setas marinadas, zanahoria, cebolla morada, cebollino, soja, miso y salsa pinattsu.



Yasai Shoyu Ramen - - - 11,50€

Noodles, proteína vegetal heura, brotes de soja, pak choi, bambú, zanahoria, nori, cebolla morada y cebollino, en su caldo casero vegetal y salsa shoyu.



Dragon Ramen - - - 12,80€

Noodles, proteína vegetal heura, brotes de soja, pak choi, canónigos, setas marinadas, cebolla morada y cebollino, servido con nuestro caldo casero, miso y nuestra salsa picante especial.



Tan-Tan Ramen Vegano - - - 11,95€

Fideos con proteína vegetal heura, pak choi, brotes de soja, cebollino, servido en su caldo casero con salsa picante especial.

Noodles



Masesoba Pinattsu - - - 9,50€

Fideos con carne picada, brotes de soja, cacahuete, cebolla frita, encurtido, apio, cebollino, cilantro, soja y salsa pinattsu. Salteado con vino de arroz y aceite de sésamo.



Pad-Thai - - - 8,95€

Tallarines de arroz salteados con cacahuete, huevo, brotes de soja, cacahuete, cebolla morada, sésamo blanco y negro, cilantro y lima.

*Plato picante*



Masesoba Little Ramen - - - 9,50€

Ramen sin caldo. Noodles con carne picada de cerdo, brotes de soja, cacahuete en grano, cebolla frita, encurtido, apio, cebollino, salsa picante, vino de arroz, soja y aceite de sésamo.

*¡Pide tu nivel de picante de 1 a 5!*



Masesoba Pinattsu Vegano - - - 9,50€

Fideos con proteína vegetal heura, brotes de soja, cacahuete, cebolla crujiente, encurtido, apio, cebollino, cilantro, soja y salsa pinattsu. Salteado con vino de arroz y aceite de sésamo.

Arroces



Arroz Kiku - - - 9,50€

Arroz frito con pato, cebollino, huevos revueltos y brotes de soja, salteado con vino de arroz.



Arroz Sakura - - - 8,00€

Arroz salteado con chashu (cerdo), ternera, cebollino y huevos revueltos, salteado con soja.



Katsudon - - - 9,50€

Pollo crujiente con huevo, cebollino, cebolla morada y alga nori servido con arroz blanco.



Kimchi Don - - - 9,50€

Filete de cerdo crujiente con arroz blanco salteado con huevo, kimchi, cebolla morada, brotes de soja, salsa de soja y vino de arroz, y cebollino.



Gyudon - - - 9,20€

Sabrosa ternera, cebollino, cebolla morada y alga nori, servidos con arroz blanco.

## Postres

Mochi Artesano - - -  
4,50€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de una sabrosa y tradicional mousse de sabores a elegir entre:

- Té verde
- Chocolate
- Mango-Maracuyá
- Cheesecake
- Sakura
- Oreo



Kinder Tsubomi - - -  
4,95€

Mousse de chocolate blanco relleno de noccioline blanca recubierto de chocolate negro.



Coulant Té Matcha -  
- - 5,50€

Coulant de sabor a té matcha tradicional.

Mochi vegano - - -  
4,50€

Envoltura de arroz glutinoso rellena de una mousse de frambuesa y un toque de aroma de rosa.



Tarta de Oreo - - -  
4,95€

Pastel de nata con Oreo, recubierta de chocolate negro y trozos de almendra crocanti.

Dorayaki - - - 4,00€

Bizcocho plano relleno de crema a elegir entre:

- Crema de chocolate
- Pasta de judía roja



Tarta de zanahoria -  
- - 5,50€

Bizcocho dulce de zanahoria.

## Bebidas

Healthy Drink - - -  
3,00€

- Ice tea con limón  
o frambuesa
- Jengibre con miel
- Pomelo con miel
- Té verde con limón  
y miel (caliente o  
frío)
- Limón con miel  
(caliente o frío)
- Limonada
- Té verde (caliente  
o frío)

Ramune - - - 3,80€

Refresco japonés

Agua Mineral

- Agua Mineral - - -  
2,20€
- Agua con gas - - -  
2,50€

Refrescos - - -  
2,60€

- Coca-Cola
- Coca-Cola Zero
- Aquarius Limón
- Aquarius Naranja
- Fanta Naranja
- Fanta Limón

Cerveza

- Ambar (33cl) - - -  
2,80€
- Ambar sin alcohol  
(33cl) - - - 2,80€
- Ambar con limón  
(33cl) - - - 2,80€
- Sapporo (Japón) -  
- - 3,50€
- Asahi (Japón) - -  
- 3,50€
- Kirin (Japón) - -  
- 3,50€

Refresco manga

- Ocean Bomb - - -  
3,80€
- Dragon Ball
- Sailor Moon
- Pokemon

Vinos

- Copa vino blanco -  
- - 2,80€
- Copa vino tinto -  
- - 2,80€
- Copa vino tinto  
(Rioja) - - - 3,80€
- Botella vino  
blanco - - - 11,95€
- Botella vino tinto  
- - - 11,95€
- Botella vino tinto  
(Rioja) - - - 16,00€