

Alérgenos



EBI FRY

4 piezas de langostino tigre empanado con panko, acompañado de salsa tartara

8.8€



EBIKATSU

Hamburguesa de langostino empanada con panko

8.8€



MISOKATSU

Cerdo empanado con salsa de miso

6.55€



CHICKEN NANBAN

Pollo frito con salsa de vinagre y tártara

6.55€



KARAAGE

Pollo frito marinado

6.8€



GYOZAS

Empanadillas de pollo y verduras acompañadas de brotes de soja marinados

(fritas / a la plancha)

5 piezas 4.95€



ALITAS DE POLLO

Al estilo japonés

(salsa chashudon / salsa chili dulce)

5.95€



TAKOYAKI

Bolitas de pulpo

5.95€



KABOCHA KOROKKE

Croqueta de calabaza japonesa

5.45€



EDAMAME PICANTE

Edamame salteado con aceite de sésamo y sal y shichimi togarashi

3.95€



EDAMAME

Soja verde hervida con sal

3.8€



GOMAWAKAME

Ensalada de algas

3.8€



KIMCHI

Brotes de soja marinados y kimchi

3.8€



Alergenos



BAO EBI FRY

Langostino tigre empanado con panko japonés

3.4€



BAO KARAAGE

Al estilo japonés, elige entre salsa chashudon o salsa chili dulce

3.4€



BAO SUKIYAKI

Tenera laminada con salsa sukiyaki casera

4.2€



BAO CHASHUDON

Carne de cerdo marinada con mayonesa japonesa

4.2€



todos los sushi están disponibles solo los Sábados, Domingos y festivos

Alergenos



TEMAKI RASCACIELOS

Tempura de langostino y hoja de roble

5.9€



TEMAKI PEGASUS

Salmón, aguacate, queso y masago

5.9€



TEMAKI VEGETARIANO

Espárrago, pepino, aguacate y hoja de roble

5.9€



ROLLO VEGETARIANO

Espárrago, pepino, aguacate y hoja de roble

4 piezas 5.9€
8 piezas 9.8€



ROLLO RASCACIELOS

Tempura de langostino

4 piezas 5.9€
8 piezas 9.8€



ROLLO PEGASUS

Salmón, aguacate y queso cubierto de masago

4 piezas 5.9€
8 piezas 9.8€



ROLLO CALIFORNIA

Salmón, palitos de mar, aguacate y pepino

4 piezas 5.9€
8 piezas 9.8€



AGUACATE MAKI

Rollo de aguacate

6 piezas 3.8€



SALMÓN MAKI

Rollo de salmón

6 piezas 4.8€

Alérgenos



KATSU CURRY

Arroz con curry japonés y escalope de cerdo

9.95€



EBIKATSU CURRY

Arroz con curry japonés acompañado de hamburguesa de langostino y langostino con panko crujiente

9.95€



CHICKEN CURRY

Arroz con curry japonés acompañado de pollo frito con salsa de vinagre

9.95€



CHASHUDON

Arroz blanco con carne de cerdo guisada, huevo ultra pochado, cebolleta y jengibre encurtido

Media ración 6.4€
Ración 10.6€

**contiene huevo crudo*



SUKIYAKIDON

Arroz con ternera laminada, huevo ultra pochado, cebolleta y jengibre encurtido

Media ración 5.9€
Ración 9.8€

**contiene huevo crudo*



ARROZ FRITO

Al estilo japonés

7.5€



ARROZ

Arroz blanco

2.5€



KARAAGE CURRY

Pollo frito marinado con curry japonés

9.95€

Alergenos



TONKOTSU SHIO

Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto, verduras y una rodaja de limón con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de sal

7.4€ (100g)
9.95€ (200g)
12.45€ (400g)



TONKOTSU SOJA

Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto, menma y verduras con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de soja

7.4€ (100g)
9.95€ (200g)
12.45€ (400g)



TONKOTSU MISO

Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto y verduras con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de miso

7.4€ (100g)
9.95€ (200g)
12.45€ (400g)



TANTANMEN

Ramen picante acompañado de carne picada y pak choi con caldo de cerdo con sabor a miso y sésamo

11.8€ (200g)
14.3€ (400g)



VEGETARIANO MISO

Fideos ramen, tofu frito, menma, medio huevo pochado y verduras con leche de soja con nuestra salsa especial de miso

7.4€ (100g)
9.95€ (200g)
12.45€ (400g)



MISO VEGANO

Fideos veganos, tofu frito, menma, nori y verduras con leche de soja con nuestra salsa especial de miso

9.95€ (200g)
12.45€ (400g)



TANTANMEN VEGANO

Ramen picante con fideos veganos acompañado de tofu picado y pak choi con caldo leche de soja con sabor a miso y sésamo

11.8€ (200g)
14.3€ (400g)

Alergenos



MONTAÑA FUJI TANTAN VEGANO

Ramen picante con fideos veganos acompañado de tofu picado y pak choi, cubierto de repollo y brotes de soja con caldo leche de soja con sabor a miso y sésamo

13.0€ (200g)

15.5€ (400g)



MONTAÑA FUJI TANTAN

Ramen picante acompañado de carne picada y pak choi, cubierto de repollo y brotes de soja con caldo de cerdo con sabor a miso y sésamo

13.0€ (200g)

15.5€ (400g)



MONTAÑA FUJI VEGANO

Fideos veganos, tofu frito, menma, nori, cubierto de repollo y brotes de soja con leche de soja con nuestra salsa especial de miso

11.95€ (200g)

14.45€ (400g)



MONTAÑA FUJI VEGETARIANO

Fideos ramen, tofu frito, menma, medio huevo pochado, cubierto de repollo y brotes de soja con leche de soja con nuestra salsa especial de miso

11.95€ (200g)

14.45€ (400g)



MONTAÑA FUJI

Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto y cubierto de repollo y brotes de soja con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de miso, soja o shio, tú eliges

11.95€ (200g)

14.45€ (400g)

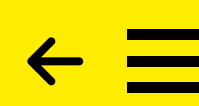


SUKIYAKI RAMEN

Fideos ramen acompañado de ternera laminada cocinada con salsa sukiyaki, verduras y un huevo pochado con caldo de cerdo y nuestra salsa especial de soja dulce

11.6€ (200g)

14.1€ (400g)



Tapas

Bao

Sushi

Arroz

Ramen

Ramen Sin Caldo

Temporada

Extras

Bebidas Japonesas

Bebidas

Postres

EXTRA SOPA SUKIYAKI

360 ml - 3.5€

EXTRA SOPA TANTAN

360 ml - 3.5€

ONSEN TAMAGO

Huevo ultra pochado

1.0€

MENMA

30 g - 1.0€

SALSA DE CURRY

**solo al pedir platos con Curry*

180 ml - 2.5€

NARUTO

5 piezas - 1.8€

EXTRA DE FIDEOS

100 g - 1.2€

200 g - 2.4€

EXTRA DE SOPA

195 ml - 2.4€

CHASHU

Carne de cerdo guisada

3 lonchas - 3.0€

TOFU FRITO

3 piezas - 2.0€

KARANEGI

Puerro picante

1.0€

NORI

2 hojas - 1.0€

MEDIO HUEVO POCHADO

0.5€

SALSA CHIVE

20 gr - 0.5€

Alergenos



JAPAN SWISS ROLL

Traemos a Ramen Kagura este típico postre japonés.

Elaboramos de manera artesanal, un super esponjoso bizcocho de té verde matcha de Aichi, nata montada y anko hecho en nuestro obrador artesanalmente.

5.80€



JAPAN CHEESECAKE

Pastel esponjoso de queso al estilo japonés.

El Cotton cheesecake de Ochiai mantiene su altura una vez sale del horno conservando su sorprendente textura esponjosa. Lo elaboramos con un queso cremoso traído de Francia.

5.80€



LINGOTE SACHER

Nuestros pasteleros idearon este Clásico vienés de chocolate negro, bizcocho de cacao y compota de frambuesa para Ramen Kagura.

Es apto para público vegano.

5.80€



LINGOTE MANGO MATCHA

Nuestros pasteleros idearon esta Mousse vegana de té verde matcha, interior de mango y bizcocho de té verde matcha para Ramen Kagura. La mousse y el bizcocho con el toque ácido del mango-maracuyá lo hacen un postre muy redondo.

Es apto para público vegano.

5.80€



MOCHIAI CHEESECAKE

El clásico pastel de queso y arándano versión Mochiai.

Es una mousse de queso cremoso y un interior de salsa de arándanos envueltos en nuestra exclusiva masa de mochi. Lo combinamos con nuestra salsa de frambuesa a arándanos.

5.80€



MOCHIAI DOBLE CHOCO

Mochi hecho por los pasteleros de Pastelería Ochiai, lo elaboramos con una mousse de chocolate negro Manjari 64% y bombón de chocolate Extra-bitter 61% Valrhona. La masa de mochi es única en textura.

5.80€



DORAYAKI DE CHOCOLATE

La receta original del Dorayaki hecha artesanalmente por nuestros pasteleros en nuestro obrador.

Conseguimos una textura abizcochada usando ingredientes traídos de Japón y una elaboración minuciosa.

4.30€



SÉSAMO ICE DREAM

Helado de sésamo negro, tiene una base de agua así que es muy ligero, tiene un sabor muy particular que no deja indiferente. Lo elaboramos con pasta de sésamo tostado traído de Japón.

4.80€



MATCHA ICE DREAM

Traemos el Té Verde 10.000 de Aichi, Japón. La calidad más alta de nuestro té matcha y lo molemos poco antes de elaborar este helado. Usamos leche fresca y la nata de granjas de proximidad.

4.80€

VAINILLA ICE DREAM

El clásico helado de Vainilla esta vez, con vaina natural de vainilla bourbon traída de Madagascar. Es un gusto que agrada a la mayoría, le definen la cremosidad y los aromas de la vainilla.

4.80€

YUZU ICE DREAM

Helado con yuzu traído de Japón y los mejores limones del Mediterraneo. Es nuestro helado más refrescante y sorprendente.

4.80€

BATIDO SÉSAMO NEGRO

Sorbete de sésamo negro, tiene una base de agua así que es muy ligero, tiene un sabor muy particular que no deja indiferente. Lo elaboramos con pasta de sésamo tostado traído de Japón.

4.80€

BATIDO TÉ VERDE

Sorbete con el Té Verde 10.000 de Aichi, Japón. La calidad más alta de nuestro té matcha y lo molemos poco antes de elaborar este helado. Usamos leche fresca y la nata de granjas de proximidad.

4.80€

BATIDO VAINILLA

El sorbete de Vainilla esta vez, con vaina natural de vainilla bourbon traída de Madagascar. Es un gusto que agrada a la mayoría, le definen la cremosidad y los aromas de la vainilla.

4.80€

BATIDO YUZU

El Sorbete de yuzu lo elaboramos con yuzu traído de Japón y los mejores limones del Mediterraneo. Es nuestro batido más refrescante y sorprendente.

4.80€



Tapas

Bao

Sushi

Arroz

Ramen

Ramen Sin Caldo

Temporada

Extras

Bebidas Japonesas

Bebidas

Postres

KIRIN TERCIO

**disponible Kirin 0.0*

330 ml - 3.5€

ASAHI TERCIO

330 ml - 3.5€

TÉ VERDE FRÍO

525 ml - 2.9€

SAKE ESPUMOSO MIO

11.88€

KAGURA CHU-HI

Vodka con limón *(exclusivo!)*

**incluido en el menú del día*

3.5€

RAMUNE

original / melón / fresa

3.0€

JARRITA DE SAKE

6.0€

COPA DE SAKE

3.0€

KIRIN DE GRIFO

Cerveza japonesa de grifo

300 ml - 3.5€

500 ml - 5.5€

[Tapas](#)[Bao](#)[Sushi](#)[Arroz](#)[Ramen](#)[Ramen Sin Caldo](#)[Temporada](#)[Extras](#)[Bebidas Japonesas](#)[Bebidas](#)[Postres](#)

todas las bebidas están incluidas en el menú,
menos la botella de vino

CAFÉ

1.8€

TÉ / INFUSIÓN

1.5€

BOTELLA DE VINO

12.0€

COPA DE VINO

2.95€

TINTO DE VERANO

3.0€

REFRESCOS

2.8€

AGUA CON GAS

2.8€

AGUA MINERAL

2.8€

CERVEZA CON LIMÓN

2.8€

CERVEZA SIN ALCOHOL

2.8€

CERVEZA TERCIO

2.8€