

## C A R T A

7,00€		ENSALADA <i>de alga wakame</i>
9,00€		HUMMUS <i>de remolacha</i>
9,00€		GUACAMOLE <i>con totopos</i>
9,50€		GUACAMOLE <i>con totopos y chicharrones</i>
7,00€		EDAMAME <i>habas de soja al vapor con salsa de Yakiniku</i>
7,50€		EDAMAME FLAMBEADO
25,00€		TARTAR DE TORO <i>con mango y kimuchi</i>
25,00€		TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN
16,00€		TARTAR DE SALMÓN <i>con aguacate y tomate confitado en chile fresco</i>
19,00€		TATAKI DE SALMÓN <i>con salsa de anguila</i>
23,00€		TATAKI DE ATÚN ROJO
21,00€		CEBICHE DE LUBINA
18,00€		TIRADITO DE BUEY <i>flambeado con salsa ponzu</i>
17,00€		TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE <i>con mayonesa chili garlic, hoja de roble y vinagreta de miso</i>

---

### BAO BUN · 2 unidades *Pan de trigo al vapor*

11,00€		COCHINITA PIBIL
12,00€		CARRILLERA DE WAGYU CON CURRY ROJO
11,00€		PATO EN SALSA HOISIN

---

### GYOZAS · 4 unidades *Empanadillas al vapor acompañadas de salsa ajimoto*

11,00€		GYOZAS DE POLLO DE CORRAL
13,00€		GYOZAS DE GAMBA
11,00€		GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO

---

### SASHIMI · 6 cortes

20,00€		SASHIMI DE ATÚN
23,00€		SASHIMI DE TORO
16,00€		SASHIMI DE SALMÓN
18,00€		SASHIMI DE LUBINA
17,00€		SASHIMI DE VIEIRA
35,00€		SASHIMI VARIADO <i>tres cortes de atún, tres cortes de toro, tres cortes de salmón, tres cortes de lubina y tres cortes de vieira</i>

---

*¿No conoces algún ingrediente? Pregunta a nuestros camareros.  
¡También puedes pedir para llevar! Las mesas se comparten entre clientes.*

NIGIRIS · 2 unidades

*Bolitas de arroz con una fina lámina de pescado encima*

- |       |  |  |
|-------|--|--|
| 6,00€ |  | SALMÓN   |
| 6,00€ |  | SALMÓN <i>flambeado con lima</i>                           |
| 8,00€ |  | TORO   |
| 8,00€ |  | TORO <i>flambeado con tomate y chile</i>                   |
| 8,00€ |  | TORO <i>flambeado con mostaza</i>                          |
| 7,50€ |  | ATÚN   |
| 8,50€ |  | ATÚN <i>flambeado con foie</i>                             |
| 7,00€ |  | LUBINA y <i>trufa</i>                                      |
| 7,00€ |  | LANGOSTINO <i>flambeado con aceite de sésamo y chalaca</i> |

---

HOSOMAKIS · 8 unidades

*Rollos de arroz con el alga por fuera*

- |        |  |   |
|--------|--|---|
| 14,00€ |  | CRISPY TUNA ROLL <i>tartar de atún, aguacate, salsa de miso dulce y patatas paja</i>  |
| 17,00€ |  | SOYGRE MAKI <i>toro, aguacate y tanuki</i>  |
| 13,00€ |  | ATÚN ROJO y <i>mayonesa chili garlic</i>  |
| 11,00€ |  | SALMÓN y <i>queso cremosos</i>  |
| 13,00€ |  | LUBINA y <i>trufa</i>   |
| 11,00€ |  | LANGOSTINO y <i>mayonesa chili garlic</i>   |
| 16,00€ |  | TORO MAKI <i>mamenori de sésamo, ventresca de atún y spring onion</i>   |
| 15,00€ |  | FUTOMAKI DE SALMÓN TEMPURIZADO <i>con aguacate, coronado con tartar de salmón con salsa cremosa, edamame, sésamo tostado y spring onion</i><br>* 6 unidades |

---

URAMAKIS · 8 unidades

*Rollos de arroz con el alga por dentro*

- |        |  |  |
|--------|--|--|
| 14,00€ |  | DRAGON ROLL <i>salmón, tanuki, ikura y cobertura de aguacate</i>                                   |
| 17,00€ |  | TUNA ROLL <i>atún marinado, aguacate, queso cremoso, mayonesa acebichada y cobertura de sésamo</i> |
| 15,00€ |  | GINGER ROLL <i>salmón, aguacate, salsa de anguila y foie caramelizado</i>                          |
| 17,00€ |  | SOLOMILLO DE BUEY <i>con mango y queso crema cubierto de solomillo y foie caramelizado</i>         |
| 12,00€ |  | SALMÓN <i>con aguacate y cobertura de sésamo tostado</i>   |
| 12,00€ |  | POLLO CRUJIENTE <i>con mango y cobertura de pan de gamba</i>                                       |
| 12,00€ |  | LANGOSTINO <i>con edamame, mayonesa chili garlic y cobertura de cebollino</i>                      |
| 12,00€ |  | VEGGIE MAKI <i>con espárrago verde tempurizado, aguacate y cobertura de tomate asado</i>           |
| 15,00€ |  | LUBINA SALVAJE <i>con cebolla tempurizada coronado con tartar de lubina y mayonesa acebichada</i>  |
| 17,00€ |  | EBI TEN MAKI <i>langostino tempurizado, aguacate, tanuki y tobiko</i>                              |

---

POSTRES

- |       |  |  |
|-------|--|--|
| 7,00€ |  | TARTA DE CHOCOLATE <i>con helado de coco</i>                                     |
| 8,00€ |  | WAFFLE <i>con chantilly, crujiente de almendra, fresas y sirope de chocolate</i> |
| 7,00€ |  | LEMON PIE  |



@GINGERFIZZBAR

# V I N O S

## B L A N C O S

### D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

*Enate 234* CHARDONNAY

21€ | 3,5€

*Enate Gewürztraminer* GEWÜRZTRAMINER

### D.O. RUEDA

18€ | 3€

*Tarsus* VERDEJO

### D.O. RÍAS BAIXAS

24€ | 4€

*Pazo San Mauro* ALBARIÑO

### D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

21€ | 3,5€

*Fiocco Di Vite* MOSCATO BLANCO

## R O S A D O S

### D.O. SOMONTANO

18€ | 3€

*Enate Rosado* CABERNET SAUVIGNON

## T I N T O S

### D.O. CAMPO DE BORJA

25€

*Tres Picos* GARNACHA

40€

*Palmeri Navalta* GARNACHA

### D.O. CALATAYUD

18€ | 3€

*900 Viñas* GARNACHA

18€ | 3€

*Honoro Vera* GARNACHA

### D.O. CARIÑENA

18€ | 3€

*801* MERLOT, SYRAH Y CABERNET SAUVIGNON

21€

*Particular* GARNACHA CENTENARIA

### D.O.C. RIOJA

18€ | 3€

*Azpilicueta Crianza* TEMPRANILLO

28€

*Marqués De Vargas Reserva*

TEMPRANILLO, GRACIANO

35€

*Ysios Reserva* TEMPRANILLO

### D.O. RIBERA DEL DUERO

21€ | 3,5€

*Quinta De Tarsus Crianza* TINTA FINA

24€

*Conde San Cristobal* TINTA FINA

45€

*Pago De Carraovejas*

TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

## C H A M P A G N E

55€ | 9€

*Mumm Grand Cordon*

50€

*Ayala Brut Majeur*

55€

*Moët & Chandon Imperial Brut*

65€

*Mumm Grand Cordon Rosé*

65€

*Veuve Clicquot Yl*

80€

*Bollinger Special Cuvée*

95€

*Perrier Jouet Blanc de Blancs*

\* Todos los vinos contienen sulfitos.

---

# ALÉRGENOS

---

TODO NUESTRO PESCADO LO COMPRAMOS FRESCO, LO LIMPIAMOS Y LO ULTRACONGELAMOS A -70C

---

ENSALADA DE ALGA WAKAME	<i>Sésamo</i>
HUMMUS	<i>Sésamo</i>
GUACAMOLE CON TOTOPOS	
EDAMAME	<i>Soja y sésamo</i>
EDAMAME FLAMBEADO	<i>Soja, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE TORO	<i>Pescado, soja y frutos de cáscara</i>
TARTAR DE ATÚN BLUEFFIN	<i>Soja, mostaza, frutos secos, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE SALMÓN	<i>Huevo, pescado, mostaza, grluten, soja y sésamo</i>
TATAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, pescado, soja y sésamo</i>
TIRADITO DE BUEY	<i>Soja. NO puede tomarlo una embarazada</i>
TEMPURA DE LANGOSTINO	<i>Mostaza, huevo, pescado, soja, crustáceos, gluten</i>
CEBICHE DE LUBINA	<i>Pescado</i>
BAO COCHINITA	<i>Gluten, huevo y soja</i>
BAO CARRILLERA	<i>Gluten, leche y apio</i>
BAO DE PATO	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza y sésamo</i>
GYOZAS SECRETO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS POLLO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS GAMBA	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja y sésamo</i>
CRISPY TUNA ROLL	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
SOYGRE MAKI	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
TORO	<i>Pescado, soja, mostaza, sésamo y huevo</i>
HOSOMAKI ATÚN ROJO	<i>Pescado, soja, huevo y mostaza</i>
HOSOMAKI SALMÓN	<i>Pescado y leche</i>
HOSOMAKI LUBINA	<i>Pescado</i>
HOSOMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, huevo, soja y mostaza</i>
FUTOMAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, , pescado, huevo, mostaza, soja y sésamo</i>
EBI TEN MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja, mostaza y sésamo</i>
SOFT SHELL CRAB MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, dióxido de azufre, soja, sésamo y mostaza</i>
GINGER ROLL	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, sésamo y dióxido de azufre</i>
MAKI DE SOLOMILLO	<i>Gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo y dióxido de azufre</i>
DRAGON ROLL	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y huevo</i>
TUNA ROLL	<i>Pescado, soja, frutos de cáscara, sésamo y dióxido de azufre</i>
URAMAKI SALMÓN Y AGUACATE	<i>Pescado y sésamo</i>
URAMAKI POLLO CRUJIENTE	<i>Gluten</i>
URAMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, soja, huevo y mostaza</i>
URAMAKI CANGREJO	<i>Pescado, sésamo, huevo, soja y mostaza</i>
URAMAKI LUBINA SALVAJE	<i>Pescado, gluten y soja</i>
NIGIRI SALMÓN	<i>Pescado</i>
NIGIRI DE ATÚN	<i>Pescado</i>
NIGIRI TORO	<i>Pescado</i>
NIGIRI LUBINA	<i>Pescado</i>
NIGIRI DE LANGOSTINO	<i>Pescado y sésamo</i>
SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA	<i>Huevo, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y gluten</i>
TORO FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
LUBINA Y TRUFA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SASHIMI SALMÓN	<i>Pescado</i>
SASHIMI ATÚN	<i>Pescado</i>
SASHIMI TORO	<i>Pescado</i>
SASHIMI LUBINA	<i>Pescado</i>
SASHIMI VIEIRA	<i>Moluscos</i>
TARTA DE CHOCOLATE	<i>Leche, huevo, gluten</i>
WAFFLE	<i>Gluten, Leche, Huevo y frutos secos (se pueden quitar)</i>
LEMON PIE	<i>Gluten, huevo y leche</i>
SALSA DE SOJA	<i>Gluten</i>
SALSA DE MANGO	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA ANGUILA	<i>Soja, pescado y gluten</i>
SALSA PONZU	<i>Soja y gluten</i>
SALSA AJIMOTO	<i>Soja y gluten</i>
MAYONESA CHILI GARLIC	<i>Soja, huevo, gluten y mostaza</i>
SALSA MISO DULCE	<i>Soja</i>
WASABI	<i>Mostaza</i>
JENGIBRE ENCURTIDO	

---

## GLOSARIO

---

### TÉCNICAS

CEBICHE	<i>Forma de cocinar el pescado marinándolo en cítricos. Es el plato nacional de Perú</i>
NIGIRI	<i>Bolita de arroz sobre la que se coloca una fina lamina de pescado</i>
HOSOMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por fuera</i>
SASHIMI	<i>Alimento cortado en lonchas</i>
TATAKI	<i>Marinar los alimentos en jengibre y vinagre, marcarlos brevemente a la plancha o con una llama y presentarlos cortados en fina láminas</i>
TEMPURA	<i>Fritura japonesa</i>
TIRADITO	<i>Interpretación japonesa del sashimi acompañado de una salsa, generalmente de cítricos</i>
URAMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por dentro</i>
BAO BUN	<i>Pan de trigo al vapor</i>
GYOZAS	<i>Enpanadillas de trigo al vapor</i>

### PRODUCTOS

ALGA NORI	<i>Alga marina de color verde oscuro</i>
MAMENORI	<i>Lamina de soja que se utiliza para hacer rolls su textura es suave, delicada y se deshace en la boca</i>
MIRIN	<i>Vino de arroz</i>
SAKE	<i>Aguardiente de arroz</i>
TANUKI	<i>Harina de tempura crujiente</i>
TORO	<i>El toro es como llaman en japon a la ventresca del atún</i>
YUZU	<i>Cítrico japonés de sabor entre el pomelo y la mandarina</i>
SHICHIMI PEPER	<i>Condimento a base de 5 tipos de chile y piel de naranja seca</i>

### SALSAS

CHIPOTLE	<i>Salsa de chile ahumado</i>
FURIKAKE	<i>Condimento a base de algas, pescados y vegetales secos y deshidratados</i>
KIMUCHI	<i>Versión japonesa del kimchi, salsa picante hecha a base de verduras encurtidas</i>
MISO	<i>Pasta hecha a base de soja fermentada utilizada para condimentar</i>
TERIYAKI	<i>Salsa japonesa a base de mirin, azúcar, soja y sake</i>
SALSA DE ANGUILA	<i>Salsa japonesa a base de caldo de anguila, mirin, azúcar, soja y sake</i>
YAKINIKU	<i>Salsa barbacoa japonesa</i>
PONZU	<i>Salsa hecha con soja, mirin, zumo de naranja y zumo de limón</i>
AJIMOTO	<i>Salsa hecha a base de shichimi peper y ponzu</i>