

POKE BOWLS

SALMÓN *SALMON*16,90€

Arroz de sushi, salmón, aguacate, pepino, mango y shiso.
Sushi rice, salmon, avocado, cucumber, mango and shiso.

ATÚN *TUNA*17,50€

Arroz de sushi, atún rojo macerado, alga wakame, cebolleta china, sésamo y yema curada.
Sushi rice, marinated bluefin tuna, wakame seaweed, Chinese scallion, sesame seeds and salt-cured egg yolk.

VEGETAL *VEGETABLE*14,20€

Arroz de sushi, tofu, seta shitake, edamame, cebolleta china, aguacate, huevo a baja temperatura con soja y ponzu.
Sushi rice, tofu, shiitake mushrooms, edamame, Chinese scallion, avocado, slow-cooked egg with soya and ponzu.

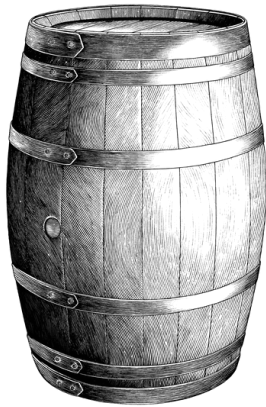
POLLO *CHICKEN*15,40€

Arroz de sushi, pollo crujiente, rabanitos, tomate cherries, aguacate, anacardo y spicy mayo.
Sushi rice, crispy chicken, radishes, cherry tomatoes, avocado, cashew nuts and spicy mayo.



INGREDIENTES EXTRA
ADD EXTRA INGREDIENTS

- Aguacate Avocado +2.00€
- Sésamo Sesame seeds +0.50€
- Cebolla crunchy Crunchy onion +0.50€
- Edamame +0.80€
- Cebolleta china Chinese scallion +0.50€
- Tofu +0.50€
- Atún Rojo Bluefin Tuna +3.50€
- Salmón Salmon +3.00€
- Pollo crujiente Crunchy chicken +1.75€



WINE
NOT?

BLANCO

PITA VIÑEDOS ORGÁNICOS D.O. Rueda 100% Verdejo

MUGA BLANCO D.O.C.a Rioja 90% Viura 5% Garnacha

LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas 100% Albariño

GARGALO D.O. Monterrei 100% Godello

OBERGO SUEÑOS D.O. Somontano 100% Chardonnay

ROSADO

PITA ROSADO D.O.Rueda 100%Garnacha tinta

TINTO

LUBIANO 6 MESES D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo

MUGA EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O.C.a Rioja 65% Tempranillo 35% Garnacha Tinta

EL CASTRO DE VALTUILLE D.O. Bierzo 100% Mencía

LA MALDICIÓN D.O. Vinos de Madrid 80% Malvar 20% Tempranillo

ALBIKER D.O.C.a Rioja 97% Tempranillo 3% Viura

ESPUMOSOS NACIONALES-INTERNACIONALES

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA D.O. Cava 40% Xarel-lo 30% Parellada 30% Macabeo

CONDE DE HARO ROSÉ D.O. Cava 100% Garnacha

CONDE DE HARO BRUT D.O. Cava 90% Viura 10% Chardonnay

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL AOC Champagne 50% Pinot Noir 30% Chardonnay 20% Pinot Meunier

VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ AOC Champagne 45-55% Pinot Noir 10-25% Meunier 25-35% Chardonnay

NUESTROS CLÁSICOS *Our classics*

BURGER DE WAGYU23,00€

Burger de Wagyu con cebolla, tomate y queso ahumado.
Wagyu burger with onion, tomato and smoked cheese.

MOLLETE DE SOLOMILLO18,90€

De solomillo de ternera con pimienta verde asado a leña y mayonesa japo.
Beef tenderloin bun with roasted green pepper and Japanese mayonnaise.

PASTA CASARECCE17,50€

Con salsa amatriciana, parmesano y albahaca fresca.
Casarecce pasta with amatriciana sauce, parmesan cheese and fresh basil.

ENSALADA DE QUINOA14,00€

Con vinagreta oriental y cremoso de aguacate.
Quinoa salad with oriental vinaigrette and creamy avocado sauce.

POSTRES *Desserts*

BOWL DE YOGUR CON GRANOLA8,00€

Bowl de yogur griego con frutos rojos, miel, granola y nueces.
Greek yogurt bowl with red berries, honey, granola and walnuts.

HELADO DE COCO8,00€

Coconut ice cream

MOCHIS VARIADOS8,00€

Varied mochis.

