



MENÚ DEGUSTACIÓN KI-JOTE CON SU OPCIÓN VEGETARIANA

Brocheta de Tomates Cherry Variados con salsa Teriyaki ^{CV}
Variedades: Cherokee, Uva, Bombilla, Clásico y Perita

Usuzukuri del Día ^C o Gyozas de Verduras ^V

Bol de atún picante ^C o Tartar de aguacate y coulis de
mango ^{CV}

8 Piezas de Sushi Variado ^{CV}

Carrillera teriyaki ^C o Berenjenas con vinagreta miso ^V
Carrillera ibérica con salsa teriyaki o berenjenas fritas con vinagreta
dulce

Postre

Incluido:
½ Botella de Vino
Café o infusión

Menú para 2 personas: 34,50 € por comensal

Disponemos del mismo menú apto para celiacos bajo previo aviso.
Hágaselo saber al camarero.



MENÚ DEGUSTACIÓN DULCINEA CON SU OPCIÓN VEGETARIANA

Brocheta de Tomates Cherry Variados con salsa Teriyaki ^{CV}
Variedades: Cherokee, Uva, Bombilla, Clásico y Perita

2 Gyozas de pollo o 2 Gyozas de verduras ^V
Empanadillas de pollo y verduras o verduras

10 piezas de sushi variado ^{CV}

Yakisoba o Yakisoba vegetal ^V
Pasta soba con verduras, pollo, huevo y salsa yakisoba o solo
verduras

Incluido:
½ Botella de Viña Bardela
Café o infusión

Postre

Precio menú: 24,50 €

Disponemos del mismo menú apto para celiacos bajo previo aviso.
Hágaselo saber al camarero.



MENÚ INFANTIL

Huevo a la plancha o tortilla ^C

2 Gyozas de pollo o 2 Gyozas de verduras ^V
Empanadillas de verduras y pollo o verduras

Pollo a la plancha ^C o lomo de cerdo a la plancha ^C

Patatas fritas ^{CV}

Refresco, zumo, agua...

Precio menú: 9,90 €

Disponemos del mismo menú apto para celiacos bajo previo aviso.
Hágaselo saber al camarero.



ENTRANTES Y SOPAS

Brocheta de Cherry Variados con Teriyaki ^{CV} 5,90 €
Variedades: Cherokee, Uva, Bombilla, Clásico y Perita

Pescados ahumados y tomate Ecológico ^C 11,40 €
Variedades: Sardina, emperador, atún y bacalao

Ensalada wakame ^{CV} 6,60 €
Alga wakame con vinagreta suave

Ensalada Goma wakame ^{CV} 6,60 €
Algas maceradas en sésamo

Ensalada de algas variadas ^{CV} 6,60 €
Algas Wakame e Hijiki con cebolla y zanahoria blanqueadas

Sopa Miso ^C 6,10 €

Agedashi-Wantan ^C 6,10 €
Caldo Dashi con Wantan y verduras

Agedashi-Dofu ^{CV} 6,10 €
Caldo Dashi con Tofu frito y verduras

Gyozas ^V 5,90 €
6 Empanadillas de verduras, de pollo, 5 de marisco o 2 de cada

Crema de Verduras ^{CV} 6,10 €

USUZUKURI-SASHIMI-TATAKI

Usuzukuri de gilda^C 10,90 €
Lomos de boquerón macerados en soja con paté de oliva y sichimi

Usuzukuri de vieira con sal de algas ^C 13,50 €
Corte fino de vieira con sal de wakame, soja y AOVE

Usuzukuri de atún con crutones y tomate ^C 12,50 €
Corte fino de atún con crutones de alga y pulpa de tomate

Sashimi de Atún ^C 13,50 €
8 cortes de Atún

Sashimi de Salmón ^C 13,50 €
8 cortes de Salmón

Sashimi de Atún y Salmón ^C 13,50 €
4 cortes de Atún y 4 de Salmón

Sashimi de Pez Mantequilla ^C 13,50 €
8 cortes de Pez Mantequilla

Sashimi Moriawase ^C 19,50 €
4 cortes de Atún, 4 de Salmón, 4 de Pez Mantequilla y 4 de Vieira

Tataki de Atún ^C 12,50 €
8 cortes de Atún marcado con oliva negra y compota de fruta

Tataki de Pez Mantequilla ^C 12,50 €
8 cortes de Pez Mantequilla marcado, paté de algas y aceite d humo



TARTARES

Atún o Salmón picante ^C 12,50 €
Tartar de atún macerado en sésamo y soja

Atún o Salmón con cebolleta ^C 12,50 €
Tartar de Atún o Salmón con cebolleta y yema de huevo campero

Atún con cebolleta y Tobiko wasabi ^C 12,50 €
Tartar de Atún con cebolleta y huevas de Tobiko wasabi

Salmón y aguacate ^C 14,50 €
Tartar de salmón con cebolleta y tartar de aguacate

Pez Mantequilla con paté de trufa blanca ^C 12,50 €
Tartar de Pez Mantequilla con Paté de Trufa blanca y seta Shiitake

Aguacate y coulis de mango ^{CV} 10,50 €
Tartar de aguacate y tomate, coulis de mango, sal de algas y Panela

Templado de verduras Yakisoba ^V 10,50 €
Tartar de verduras de temporada salteadas con salsa Yakisoba

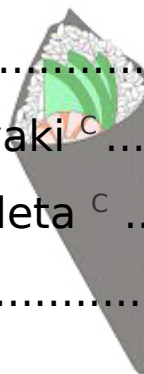
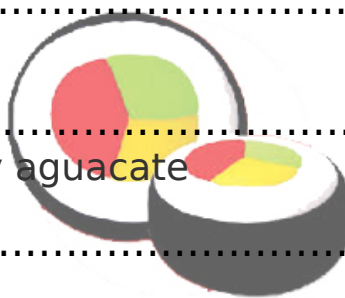
Bowl de Atún o Salmón picante ^C 9,90 €
Huevo roto sobre cama de arroz y tartar de Atún o Salmón picante

Bowl de Shiitake ^C 9,90 €
Huevos rotos sobre cama de arroz con Shiitake confitado

Bowl de verduras de temporada ^C 8,90 €
Huevo roto sobre cama de arroz con verduras de temporada

MAKI-FUTOMAKI-TEMAKI

Hosomaki de Atún o Salmón o Pez Mantequilla ^C	5,50 €
Hosomaki de Anguila braseada y Pepino	6,50 €
Hosomaki California ^C	5,50 €
Langostino, Pepino y Aguacate	
Hosomaki Vegetal ^{CV}	5,00 €
Futomaki Shoft Shell Crab (6 piezas) ^C	12,90 €
Cangrejo de carcasa blanda, mahonesa, Tobico, Pepino y Zanahoria	
Futomaki California ^C	13,90 €
Langostino, Pepino, Aguacate y Tobiko	
Futomaki Ebi Panko	12,90 €
Langostino rebozado, queso cremoso y aguacate	
Futomaki vegetal ^{CV}	12,90 €
Kampyo, Zanahoria, Aguacate	
Temaki de Atún o Salmón Picante ^C	5,90 €
Temaki de Atún o Salmón con cebolleta ^C	5,90 €
Temaki de Langostino, pepino y salsa Kabayaki ^C	6,90 €
Temaki de Pez Mantequilla, Shiitake y Cebolleta ^C	5,90 €
Temaki de Tobiko o Tobico Wasabi ^C	5,90 €
Temaki Vegetal ^{CV}	5,90 €



URAMAKIS

- Uramaki Crujiente de Anguila (8 piezas) 13,90 €
Rollo Crujiente de Anguila braseada, Aguacate y envuelto sésamo
- Uramaki Ebi Panko (8 piezas) 13,90 €
Langostino rebozado, queso cremoso, Pepino envuelto en Aguacate
- Uramaki de Atún Flameado ^C (8 piezas) 13,90 €
Atún, Rúcula, pepino envuelto en atún flameado y mostaza de Dijon
- Uramaki de Salmón Flameado ^C (8 piezas) 13,90 €
Salmón, Rúcula, pepino envuelto en atún flameado y mostaza dulce
- Uramaki de Pez Mantequilla y Shiitake (8 piezas) ^C .. 13,90 €
Pez Mantequilla, seta Shiitake, cebolleta envuelto en Lino
- Uramaki Arcoiris (8 piezas) 12,90 €
Surimi, Pepino, Aguacate envuelto en Atún, Salmón, Pez Mantequilla
- Uramaki Tobiko ^C (8 piezas) 12,90 €
Langostino, Pepino y Aguacate envuelto en Tobiko
- Uramaki Cremoso de Atún o Salmón ^C (8 piezas) 12,90 €
Atún o Salmón, queso cremoso y pepino envuelto en sesamo negro
- Uramaki en Tempura ^C (8 piezas) 13,90 €
Surimi, zanahoria y queso cremoso en tempura de garbanzo
- Uramaki Templado Vegetal ^{CV} (8 piezas) 12,90 €
Verduras de temporada salteadas envuelto en Semillas de Lino
- Uramaki Crujiente Vegetal ^V (8 piezas) 12,90 €
Rollo crujiente de Verduras de temporada envuelto en lino y sesamo

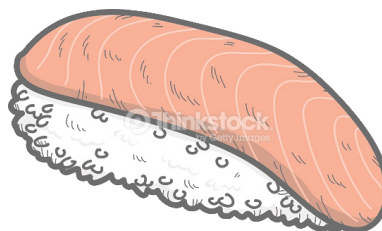
NIGIRI SUSHI

Pescados y mariscos

Anguila braseada.....	2,90 €
Atún ^c	2,50 €
Atún flambeado con mostaza de dijón ^c	2,90 €
Atún con salmorejo	2,90 €
Atún picante ^c	3,50 €
Langostino ^c	2,50 €
Langostino con kimutxi	2,90 €
Masago negro ^c	3,70 €
Pez Mantequilla ^c	2,50 €
Pez Mantequilla con paté de trufa blanca ^c	2,90 €

Vegetales

Aguacate ^c	2,50 €
Espinacas ^c	2,50 €
Pepino ^c	2,00 €
Pimiento rojo ^c	2,00 €
Pimiento verde ^c	2,00 €
Shiitake ^c	3,30 €
Verdura yakisoba	3,30 €
Zanahoria ^c	2,00 €



Salmón ^c	2,50 €
Salmón flambeado con mostaza dulce	2,90 €
Salmón con chip de ajo ^c	2,90 €
Salmón picante ^c	3,50 €
Surimi	2,50 €
Tobiko ^c (Huevas pez volador)	3,70 €
Tobiko Wasabi ^c	3,70 €
Vieira ^c	3,70 €
Vieira con sal de wakame ^c	4, 20 €

Carnes

Hamburguesa	2,90 €
Milanesa de pollo	2,90 €

Otros

Huevo Codorniz y paté de trufa blanca.....	2,50 €
---	--------

Todos los nigiris se pueden preparar para llevar.

V = Apto para vegetarianos · C = Apto para celíacos



RACIONES

Carrillera Ibérica con salsa Teriyaki ^C	14,70 €
Yakitori ^C	8,40 €
Pollo ahumado con salsa Teriyaki y arroz blanco	
Tori no Karaage	8,40 €
Pollo rebozado con harina especiada y ensalada	
Atún o Salmón con salsa Teriyaki ^C	12,50 €
Yakisoba o Yakisoba Vegetal ^V	8,40 €
Pasta soba con verduras, huevo y pollo con salsa Yakisoba	
Arroz Salteado al Wok ^V	7,40 €
Arroz salteado con verduras o verduras y pollo	
Ramen ^C	8,90 €
Pasta de maíz, pollo y huevo, brotes de soja y caldo de carne	
Revuelto de seta Shiitake y Gambas ^C	8,40 €
Patatas Bravas Japonesas ^V	6,50 €
Berenjenas con vinagreta Miso ^{CV}	5,90 €
Berenjenas rebozadas con vinagreta dulce	
Yasaiitame ^{CV}	8,40 €
Verduras salteadas al Wok	
Arroz blanco ^{CV}	3,50 €
Arroz de sushi ^{CV}	4,50 €



CARTA DE TINTOS

Madrid

Viña Bardela (Tempranillo)	9,50 €
Sierra Norte (Merlot)	12,50 €
Grego (Garnacha Centenaria)	17,50 €

Rioja

Hermanos Manzanos Crianza	13,50 €
Arienzo Crianza	15,50 €
Viña Izadi Crianza	19,50 €

Ribera del Duero

Avantum Roble	13,50 €
Granza Ecológico (Bodegas Matarromera)	18,50 €
Condado de Haza Crianza	21,50 €

Vinos de Toro

Granza (Bodegas Matarromera)	19,50 €
------------------------------------	---------



BLANCOS Y ESPUMOSOS

Madrid

Puerta de Sol 1 (Madrid)	10,50 €
Puerta de Sol 3 (Malvar 6 meses de barrica)	15,50 €

Pago

Pilas Bonas (Chardonnay y Sauvignon blanc)	15,50 €
--	---------

Verdejos

K-Naia (Rueda Verdejo, Sauvignon blanc)	13,50 €
Granza (Bodegas Matarromera)	15,50 €
Lurton (Rueda Verdejo)	17,50 €

Importación

Jacob's Creek (Chardonnay, Australia)	16,50 €
Dr. Loosen (Riesling)	19,50 €
J.P. Chenet (Sauvignon Blanc, Francia)	11,50 €

Espumosos

Puerta de Sol Cava Brut	16,00 €
Oriol Rosell Reserva (Brut Nature)	19,50 €
Moet Chandon	63,50 €



SAKES

Go de sake

Ozeki (Junmai) 6,50 €

Premiun

Rihaku Nigori (Tokubetau Junmai) 49,70 €

Masumi Sanka (Junmai Daiginjo) 49,70 €



CARTA DE CERVEZAS

Nacionales

Caña Amstel	2,00 €
Jarra Amstel	3,10 €
Amstel Oro 1/3.....	2,30 €
Mahou 1/3	2,30 €
Bucler 0'0	2,00 €
Mahou sin gluten 1/3	2,50 €

Japonesas

Asahi 1/3	2,50 €
Sapporo 1/3	2,50 €
Kirin 1/3	2,50 €
Koedo shiro (Super premium).....	4,20 €