



*Nuestro caldo casero es un Chintan ligero y digerible. Entre las diferentes variedades de caldo, el Chintan destaca por su aparente simplicidad y la intensidad de su sabor. Añadimos diversos tarés caseros y aceites aromatizados a este caldo, para que cada receta sea única y llena de carácter.

12,50€ RAMEN

RAMEN CON SALSA DE SOJA



ELECCIÓN: CERDO CHASHU O POLLO SZECHUAN O TOFU

Caldo claro de verduras y cerdo, aderezado con tres tipos de soja, aceite aromatizado con shiitake, ajo y chalota, naruto, huevo marinado, menma, cebolletas y alga nori.

*Caldo sin cerdo disponible bajo petición.

13€00 MISO RAMEN

RAMEN DE MISO

ELECCIÓN: CERDO CHASHU O POLLO SZECHUAN O TOFU

Caldo claro de verduras y cerdo, taré con dos misos, shiitake, aceite aromatizado con ajo y chalota, maíz, naruto, huevo marinado, menma, cebolletas y alga nori.

*Caldo sin cerdo disponible bajo petición.

13€00 DRAGÓN RAMEN



RAMEN PICANTE

ELECCIÓN: CERDO CHASHU O POLLO SZECHUAN O TOFU

Caldo claro de verduras y cerdo, aderezado con chile y tres tipos de soja. Servido con setas shiitake, ajo y aceite de chalota, naruto, huevo marinado, menma, cebolletas y alga nori.

*Caldo sin cerdo disponible bajo petición.

13€50 RAMEN DE LA CHEFFE

RAMEN DEL CHEF

ELECCIÓN: CERDO CHASHU O POLLO SZECHUAN O TOFU

Caldo claro de verduras y cerdo, aderezado con sésamo negro y tres tipos de soja. Servido con setas shiitake, ajo y aceite de chalota, naruto, huevo marinado, menma, cebolletas y alga nori.

*Caldo sin cerdo disponible bajo petición.

POSIBILIDAD DE SUSTITUIR FIDEOS RAMEN POR FIDEOS UDON + 1€

CUBIERTA

- 2€ 1 AJISTUKE TAMAGO (HUEVO PASADO POR AGUA EN ESCABECHE)
- 1€ 1 HUEVO CRUDO (COCINADO AL CALOR DEL CALDO)
- 3€ 2 TRANCHES CHASHU PORC
- 3€ 3 REBANADAS DE FIDEOS RAMEN DE
- 4€ POLLO AL ESTILO SZECHUAN

SALSA

- 2€ PIMIENTA DE DRAGÓN CON
- 2€ SALSA DE SÉSAMO NEGRO



12,50€ DONBURI

A ELECCIÓN: TATAKI DE TERNERA O TOFU O TATAKI DE SALMÓN +1€

Cuenco de arroz japonés cubierto con una crujiente ensalada de col y zanahorias marinadas en soja, acompañada de daikon, edamame, cebolla de verdeo, medio huevo, jengibre rojo y alga nori, todo ello realzado con una salsa de sésamo y yuzu.

13€00 HIYASHI CHUKA

FIDEOS CHINOS FRÍOS

A ELECCIÓN: TATAKI DE TERNERA O TOFU O TATAKI DE SALMÓN +1€

Tazón de fideos cubiertos con ensalada crujiente de repollo y zanahoria marinada en salsa de soja y sésamo, daikon, edamame, cebolla de verdeo, medio huevo, jengibre rojo y alga nori, todo aderezado con una salsa de sésamo y yuzu.

POSIBILIDAD DE SUSTITUIR FIDEOS RAMEN POR FIDEOS UDON + 1€

13€00 ARROZ AL CURRY

ARROZ AL CURRY



A ELEGIR: MUSLO DE POLLO O TOFU

Arroz japonés con salsa de curry japonesa ligeramente especiada, cocido a fuego lento con zanahorias y cebollas, adornado con cebollino, puerros, daikon y alga nori.

TAKOYAKI CASA

TAKOYAKI



SABORES A ELEGIR: PULPO O EMMENTAL O MIXTO

- 5€ 4 ALBÓNDIGAS CON SABORES A ELECCIÓN
- 7€ 6 ALBÓNDIGAS CON SABORES A ELECCIÓN
- 9€ 8 ALBÓNDIGAS CON SABORES A ELECCIÓN

Especialidad de la casa: el takoyaki es una pequeña dona rellena de jengibre rojo, cebollino y pulpo, cocinada en una bandeja hueca para hornear. Para un toque francés, también ofrecemos una versión con queso.

"¡ATENCIÓN ATSU ATSU, ESTÁ HERVIENDO!"

CASA GYOZA

BOLA DE MASA HERVIDA



- 5€ 4 RAVIOLIS RELLENOS DEL DÍA
- 7€ 6 RELLENOS DE RAVIOLIS DEL DÍA
- 9€ 8 RELLENOS DE RAVIOLIS DEL DÍA

Especialidad de la casa, las gyozas son empanadillas rellenas de carne o verduras, delicadamente sazonadas y cocinadas a la perfección. Se sirven ligeramente doradas para una textura crujiente irresistible, acompañadas de una salsa casera.

POSTRE

- 4€ MOCHI
Sakura, Sésamo, Naturaleza
- 4€ DORAYAKI
- 6€ GLACE DE MOCHI
(La pareja)

LADO

- 4€ ARROZ
- 4€ WAKAME

BEBIDAS

- 2,00€ TÉ CALIENTE SENCHA
- 2,50€ AGUA DE SAN PELLEGRINO 50 CL
- 2,50€ REFRESCO 33CL
Coca-Cola, Coca-Cola 0%, Oasis
- 3,00€ TÉ NEGRO LICHÍ 30CL.
- 4,50€ RAMUNE 20CL
- 5,00€ CERVEZA 33CL
Kirin, Asahi, Sapporo

MEDIODÍA DE LUNES A VIERNES



CON TUS GYOZAS O TAKOYAKIS
GUARNICIÓN O POSTRE

3€



CON TU PLATO
4 TAKOYAKI Y 4 GYOZAS

4€