

Entrantes	€
Sopa Miso con Tofu y Wakame (1, 6, 11)	6,50
Gyozas de pollo y verduras con salsa goma (1, 3, 6, 7, 11)	8,00
Tempura variada de verdura, marisco y pescado (1, 2, 3, 4, 6, 11)	12,50
Ensalada verde Asian (1, 6, 10, 11)	7,50
Almejas al vapor con citronella y agua de coco (1, 2, 4, 6, 7, 14)	12,50

Sushi	
Sas himi o Niguri (4 piezas de Niguri y 3 piezas de Sashimi)	14,00
Atún (4, 6)	
Lubina (4, 6)	
Salmón (4, 6)	
Ternera (sólo Niguri) (6)	

Rolls	
California de gamba tempura con espárragos, mahonesa y Kimchee (2, 6, 7)	12,50
California de atún con pepino y Shisimi (4, 6)	12,50
California de salmón y aguacate con huevas de Tobiko (4, 6)	12,00
Maki de pepino	12,00
Maki de cangrejo (2)	12,00

Pescados	
Lubina marinada con chili verde, citronella y salteado de Pack Choi (1, 4)	18,00
Merluza de miso con arroz cremoso de lima y maíz (2, 4, 9, 11, 14)	18,00
Curry Thai de langostinos (1, 2, 4, 6, 8, 9, 14)	20,00

Carnes	
Secreto ibérico con cebolla caramelizada y arroz glutinoso (1)	20,00
Pollo Nyonya (1, 4, 8)	14,50
Ternera Teriyaki trufado con setas salteadas (1, 6)	22,50

Arroz y pastas	
Arroz frito (3, 6)	4,50
Pad Thai (1, 4, 6, 14)	6,50
Arroz Jazmín	4,50
Udon con verduras (1, 6, 14)	5,00

Postres	
Crème brûlée de té Macha (3, 7)	5,00
Esfera de manzana verde (1, 3, 7, 8)	5,00
Bizcocho de especias con caramelo (1, 3, 7, 8)	5,00
Dunas de mango (1, 3, 7, 8)	5,00

Menu niños	
Pasta napolitana (1, 4) o pizza margarita (1, 3, 7)	5,50
Dedos de pollo (1, 3)	5,50
Finger de merluza (1, 3, 4)	5,50
Postre helado de la casa (1, 3, 7)	4,00

ALÉRGENOS:

- ① Cereales con gluten

② Crustáceos y marisco

③ Huevo

④ Pescado

⑤ Cacahuete

⑥ Soja

⑦ Leche
- ⑧ Frutos secos

⑨ Apio

⑩ Mostaza

⑪ Sésamo

⑫ Anhídrido sulfuroso y sulfitos

⑬ Altramuces

⑭ Moluscos

Starters	€
Miso soup with Tofu & Wakame (1, 6, 11)	6,50
Chicken & vegetable Gyozas with goma dressing (1, 3, 6, 7, 11)	8,00
Assorted vegetables, seafood & fish in tempura (1, 2, 3, 4, 6, 11)	12,50
Asian green salad (1, 6, 10, 11)	7,50
Clams steamed with citronella & coconut water (1, 2, 4, 6, 7, 14)	12,50

Sushi	
Sashimi or Nigiri	
(4 pieces of Nigiri and 3 piece of Sashimi)	14,00
Tuna (4, 6)	
Sea bass (4, 6)	
Salmon (4, 6)	
Beef (Nigiri only) (6)	

Rolls	
California of prawns in tempura with asparagus, mayonnaise & kimchee (2, 6, 7)	12,50
California of tuna with cucumber & Shisimi (4, 6)	12,50
California of salmon & avocado with tobiko roe (4, 6)	12,00
Cucumber Maki	12,00
Crab Maki (2)	12,00

Fish Dishes	
Sea bass marinated with green chili, citronella & sautéed Pak Choi (1, 4)	18,00
Miso hake & creamy rice with lime & corn (2, 4, 9, 11, 14)	18,00
Thai prawn curry (1, 2, 4, 6, 8, 9, 14)	20,00

Meat Dishes	
Iberian secret with caramilised onion & sticky rice (1)	20,00
Nyonya chicken (1, 4, 8)	14,50
Beef Teriyaki truffled with sautéed wild mushrooms (1, 6)	22,50

Rice & Pasta Dishes	
Fried rice (3, 6)	4,50
Pad Thai (1, 4, 6, 14)	6,50
Jasmin rice	4,50
Udon with vegetables (1, 6, 14)	5,00

Dessert	
Macha tea Crème brûlée (3, 7)	5,00
Green apple round (1, 3, 7, 8)	5,00
Spicy sponge with caramel (1, 3, 7, 8)	5,00
Mango surprise (1, 3, 7, 8)	5,00

Children's Menu	
Pasta Napolitana (1, 4) or Pizza Margarita (1, 3, 7)	5,50
Chicken fingers (1, 3)	5,50
Fish fingers (1, 3, 4)	5,50
House dessert (1, 3, 7)	4,00

ALLERGENS:

- | | |
|---------------|---------------------------------|
| ① Cereals | ⑧ Nuts |
| ② Crustaceans | ⑨ Celery |
| ③ Eggs | ⑩ Mustard |
| ④ Fish | ⑪ Sesame seeds |
| ⑤ Peanuts | ⑫ Sulphur dioxide and sulphites |
| ⑥ Soybeans | ⑬ Lupin |
| ⑦ Milk | ⑭ Molluscs |

Vorspeisen	€
Miso-Suppe mit Tofu und Wakame-Alge (1, 6, 11)	6,50
Gyozas mit Hähnchen, gemüse und Gomasauce (1, 3, 6, 7, 11)	8,00
Tempura gemischt mit Gemüse, Meeresfrüchten und Fisch (1, 2, 3, 4, 6, 11)	12,50
Grüner Asian Salat (1, 6, 10, 11)	7,50
Venusmuscheln gedämpft mit Citronella und Kokoswasser (1, 2, 4, 6, 7, 14)	12,50

Sushi	
Sashimi oder Nigiri	
(4 Stück Nigiri und 3 Stück von Sashimi)	14,00
Thunfisch (4, 6)	
Wolfsbarsch (4, 6)	
Lachs (4, 6)	
Rind (nur Nigiri) (6)	

Rolls	
California mit Garnele, Tempura mit Spargel, Mayonnaise und Kimchee (2, 6, 7)	12,50
California mit Thunfisch, Gurke und Shisimi (4, 6)	12,50
California mit Lachs und Avocado mit Tobiko-Rogen (4, 6)	12,00
Maki mit Gurke	12,00
Maki mit Krebs (2)	12,00

Fischgerichte	
Wolfsbarsch mariniert mit grünem Chili, Citronella und sautiertem Pak Choi (1, 4)	18,00
Seehecht mit Miso und cremigen Reis mit Limette und Mais (2, 4, 9, 11, 14)	18,00
Curry Thai mit Garnelen (1, 2, 4, 6, 8, 9, 14)	20,00

Fleischgerichte	
Geheimes Filet vom Iberico-Schwein mit karamellisierter Zwiebel und glutiniertem Reis (1)	20,00
Hähnchen Nyonya (1, 4, 8)	14,50
Rindfleisch Teriyaki getrüffelt mit sautierten Pilzen (1, 6)	22,50

Reis und Pasta	
Gebratener Reis (3, 6)	4,50
Pad Thai (1, 4, 6, 14)	6,50
Jasminreis	4,50
Udon mit Gemüse (1, 6, 14)	5,00

Dessert	
Crème Brûlée mit Macha Tee (3, 7)	5,00
Halbkugel aus grünem Apfel (1, 3, 7, 8)	5,00
Biscuit mit Gewürzen und Karamell (1, 3, 7, 8)	5,00
Mango-Dünen (1, 3, 7, 8)	5,00

Kindermenüs	
Pasta Napolitana (1, 4) oder Pizza Margarita (1, 3, 7)	5,50
Chicken Fingers (1, 3)	5,50
Fischstäbchen vom Seehecht (1, 3, 4)	5,50
Eis des Hauses (1, 3, 7)	4,00

ALLERGENE:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| ① Glutenhaltiges getreide | ⑧ Schalenfrüchte |
| ② Krebstiere | ⑨ Sellerie |
| ③ Eier | ⑩ Senf |
| ④ Fisch | ⑪ Sesamsamen |
| ⑤ Erdnüsse | ⑫ Schwefeldioxid und Sulphite |
| ⑥ Sojabohnen | ⑬ Lupine |
| ⑦ Milch | ⑭ Weichtiere |