

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 Pak Choi (1, 4)	18,00
Salmón Kimchee (1, 4)	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
Pato Pekin (1, 6)	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 | ⑧ Frutos secos |
| ② Crustáceos y marisco | ⑨ Apio |
| ③ Huevo | ⑩ Mostaza |
| ④ Pescado | ⑪ Sésamo |
| ⑤ Cacahuete | ⑫ Anhídrido sulfuroso y sulfitos |
| ⑥ Soja | ⑬ Altramuces |
| ⑦ Leche | 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
Kimchee salmon (1, 4)	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
Pekin duck (1, 6)	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
Lachs Kimchee (1, 4)	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
Peking-Ente (1, 6)	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 |