

ENTRANTES

VANILA EDAMAME

Edamame salteado con vainilla.

4'5

SWEET EBY

Langostino tempurizado con salsa sweet chilly.

7'5

LA BRAVA PULLED PORK

Pulled pork al estilo IGUA, con salsa brava japonesa y mayo bacon.

7'5

POLLO FRITO IGUA

Crujiente pollo tempurizado con panko y salsa teriyaki.

6,5

TONKATSU

Aguja de cerdo empanada en panko, con salsa tonkatsu casera.

8,5

BROCHETA DE BRIE

Queso brie en tempura, con sirope de arándanos.

6,5

TIRADITO DE LUBINA Y AJÍ AMARILLO

Finas láminas de lubina con leche de tigre de ají amarillo.

9'5

GYOZAS [4UD]

GYOZAS TRADICIONALES

Clásicas gyozas de carne y verduras, con salsa teriyaki, sésamo y cebollino.

6

GYOZAS DE RABO DE TORO

Rellenas de rabo de toro estofado, con salsa hoisin trufada.

7

GYOZAS DE LANGOSTINO

Rellenas de langostino, con salsa de ajo y perejil.

7

GYOZAS VEGETALES

CON SALSA KIMCHI & QUESO

Rellenas de verduras, con salsa cremosa de kimchi y queso.

6'5

GYOZAS DE CHIPIRONES

Rellenas de chipirones, con mayonesa de ajo negro.

7

ROLLS FUSIÓN [4UD]

SOTTO ROLL

Maki tempurizado de aguacate y queso, cubierto de salmón, con salsas izakaya y teriyaki.

5'75

EBI HOT

Uramaki de langostino tempurizado y aguacate, cubierto de salmón caramelizado, salsa izakaya, teriyaki y cebolla crujiente.

5'75

CREAM ROLL

Uramaki de salmón tempurizado y queso crema, cubierto de brie fundido, teriyaki, miel & mostaza y almendra tostada.

5'75

FOIE TEMPURA ROLL

Uramaki de foie micuit temporizado, mango y cebolla caramelizada, cubierto de salmón flambeado y reducción de Pedro Ximénez.

7

UNAGUI FIRE ROLL

Uramaki de anguila asada, queso crema y cebolla caramelizada, cubierto de atún rojo flameado, teriyaki y furikake japonés.

6'5

TOKYO CRUNCH

Uramaki de pollo karaage crujiente, aguacate y mayonesa spicy, cubierto de cebolla crujiente y un toque de sriracha.

5'75

SPICY TUNA CRUNCH

Uramaki de tartar de atún picante, aguacate y cebolla crujiente, cubierto con mayonesa spicy y shichimi togarashi.

6'5

TRUFFLE WHITE ROLL

Uramaki de pez mantequilla, aguacate y cebolla caramelizada, cubierto con mayonesa de trufa y katafi.

6'5

CEVICHE ROLL

Uramaki de lubina marinada en cítricos, aguacate y cebolla morada, cubierto con salsa de ají amarillo y ralladura de lima.

6'75

NIGIRIS [UNIDAD]

NIGIRI DE SALMÓN	2
NIGIRI DE ATÚN	2'5
NIGIRI DE ATÚN FLAMEADO CON MISO DULCE	2'8
NIGIRI DE PEZ MANTEQUILLA TRUFADO	2'5
NIGIRI DE FOIE A LA PLANCHA	3'5
NIGIRI DE LUBINA CON PONZU Y LIMA	2'8
NIGIRI DE VENTRESCA DE SALMÓN FLAMEADA CON ACEITE DE SÉSAMO	3

MAKIS [6UD]**TRADICIONAL**

MAKI DE SALMÓN	3,75
MAKI DE ATÚN	4'5
MAKI DE PEZ MANTEQUILLA	3,75
MAKI DE AGUACATE	3'5

SASHIMIS [6UD]**TRADICIONAL**

SASHIMI DE SALMÓN	8,75
SASHIMI DE ATÚN	9'25
SASHIMI DE PEZ MANTEQUILLA	8,75
SASHIMI DE LUBINA	9

POSTRES

CHEESECAKE ARTESANAL	6'5
COULANT DE CHOCOLATE	6
PANNACOTA DE GALLETAS LOTUS	5

BAOS

BAO DE CARRILLERA GLASEADA	5'5
Carrillera a baja temperatura, con mayonesa ahumada y cebolla morada encurtida.	
BAO DE POLLO BBQ AHUMADA	5
Pollo mechado con cebolla a tres texturas, pimientos y mayonesa de chipotle-BBQ.	
BAO VEGGIE HOISIN	4'8
Jackfruit marinado con soja y salsa hoisin, con cebolla morada encurtida.	
BAO DE LANGOSTINO CRUJIENTE 🌶️	5'5
Langostino en tempura con col encurtida, mayonesa picante y sésamo.	

WOKS

YAKISOBA	11
Tallarines salteados con verduras y pulled pork, terminados con crumble de ajo.	
ARROZ FRITO	11
Arroz salteado con verduras, tirabeques y pollo frito.	
PAD THAI	12
Fideos de arroz salteados con verduras, jackfruit, anacardos y salsa tamarindo.	
SPICY PORK UDON 🌶️	12
Fideos udon salteados con panceta, verduras y salsa sweet chili.	

PANNACOTA DE FRESA	4'8
HELADO DE TÉ MATCHA	4'5
MOCHIS JAPONESES [1UD]	4'25
Coco, té verde, maracuyá, cheesecake.	