

DESSERT

MOCHI:	<u>Price/Unit</u>
-CHEESE CAKE	4,50 €
-MANGO AND PASSION FRUIT	4,50 €
-RASPBERRY AND ROSES	4,50 €
-YUZU	4,50 €
CHEESE CAKE	7,50 €
CHOCOLATE COULANT WITH RASPBERRY SORBET	7,50 €
TANGERINE SORBET	6 €

MENU



SUSHI BAR



STARTERS

- CHICKEN & VEGGIE GYOZAS** 4UTS/7€ 8UTS/11€

JAPANESE STYLE DUMPLING STUFFED WITH CHICKEN AND VEGETABLES
- EBI DUMPLING** 2UTS/6€

JAPANESE STYLE DUMPLING STUFFED WITH EBI SHRIMP
- WAKAME SALAD** 8,50€

WAKAME ALGAE, SESAME SEEDS WITH RICE VINEGAR AND SOY SAUCE
- EDAMAME** 4,50€

EDAMAME BEANS, GARLIC, SESAME OIL AND SALT
- SHRIMP TEMPURA** 10€

BATTERED SHRIMP
- MISO SOUP** 4,50€

TOFU, CHEESE, DASHINOMOTO, SPRING ONION AND WAKAME ALGAE
- TORI NO KARAAGE** 11€

CHICKEN TEMPURA, RICE AND GINGER SAUCE
- YAKISOBA** 11€

NOODLES, PORK CHOP, CARROT, CABBAGE, PAPRIKA AND ONION

BAO BREAD

- GINGER CHICKEN** 2UTS/9,50€

JAPANESE STEAMED BREAD STUFFED WITH GINGER CHICKEN
- TERIYAKI TUNA** 2UTS/10,50€

JAPANESE STEAMED BREAD STUFFED WITH TERIYAKI TUNA

POKE

- TUNA** 14€

RICE, TUNA, CUCUMBER, SESAME AND AVOCADO
- SALMON** 13€

RICE, SALMON, CARROT, SESAME AND AVOCADO
- SHRIMP** 12€

RICE, SHRIMP, EDAMAME, AVOCADO AND KIMUCHI SAUCE

TASTING MENUS

SUSHI 16 Pcs 26€

- 8X EBI URAMAKI
- 2X SALMON NIGIRI
- 6X SURIMI MAKI

SUSHI 30 Pcs 50€

- 4X GYOZAS
- 8X TUNA URAMAKI
- 2X EBI NIGIRI
- 6X AVOCADO MAKI
- 2X TUNA NIGIRI
- 6X TROPICAL FUTOMAKI
- 2X SALMON NIGIRI

SUSHI 44 Pcs 80€

- 4X GYOZAS
- 8X SPINOSA BEACH URAMAKI
- 4X EBI NIGIRI
- 8X EBI URAMAKI
- 4X TUNA NIGIRI
- 6X PRAWN MAKI
- 4X SALMON NIGIRI
- 6X TUNA FUTOMAKI

SASHIMI & SUSHI 72 Pcs 150€

- 6X GYOZAS
- 8X TARTAR URAMAKI
- 6X TUNA SASHIMI
- 8X TUNA URAMAKI
- 6X SCALLOP SASHIMI
- 8X SALMON FLAMBE
- 6X SALMON SASHIMI
- 6X SALMON NIGIRI
- 12X SALMON FUTOMAKI
- 6XTUNA NIGIRI

SASHIMI

- | | 4 Pcs | 8 Pcs |
|-----------------------|-------|-------|
| SALMON | 7€ | 14€ |
| TUNA | 9€ | 18€ |
| GILT-HEAD BREAM | 7€ | 14€ |
| SEA BASS | 8€ | 16€ |
| SCALLOP | 9€ | 18€ |

FUTOMAKI

- | | 6 Pcs | 12 Pcs |
|-------------------|-------|--------|
| TROPICAL | 8€ | 16€ |
| SALMON | 7€ | 14€ |
| TUNA | 9€ | 18€ |
| VEGGIE | 5€ | 10€ |
| EEL TEMPURA | 9,50€ | 18€ |
| EBI TEMPURA | 8,50€ | 16€ |

NIGIRI

- | | 2 Pcs |
|---------------|-------|
| SALMON | 6€ |
| TUNA | 10€ |
| EBI | 8€ |
| SCALLOP | 10€ |

GUNKAN

- | | | |
|--------------|----|--|
| TUNA | 9€ | |
| SALMON | 7€ | |

URAMAKI

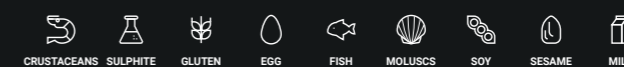
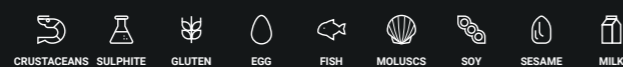
- | | 4 Pcs | 8 Pcs |
|---------------------|-------|-------|
| CREAMY | 7€ | 14€ |
| TUNA | 9€ | 18€ |
| SPINOSA BEACH | 9€ | 18€ |
| SPICY SALMON | 6€ | 12€ |
| TARTAR | 9€ | 18€ |
| EBI | 8€ | 16€ |

MAKI

- | | 6 Pcs |
|----------------|-------|
| SALMON | 6€ |
| TUNA | 8€ |
| AVOCADO | 5€ |
| CUCUMBER | 4€ |
| PRAWN | 6€ |
| SURIMI | 5€ |

FLAMBE

- | | 4 Pcs | 8 Pcs |
|--------------|-------|-------|
| TUNA | 12€ | 24€ |
| EEL | 12€ | 24€ |
| SALMON | 11€ | 22€ |





ENTRANTES

GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS 4UDS/7€ 8UDS/11€

EMPANADILLAS JAPONESAS DE POLLO Y VERDURAS

EMPANADILLAS DE EBI 2UDS/6€

EMPANADILLA JAPONESA RELLENA DE EBI

ENSALADA WAKAME 8,50€

ALGA WAKAME, SEMILLA DE SESAMO CON SALSA DE VINAGRE DE ARROZ Y SOJA

EDAMAME 4,50€

JUDÍAS EDAMAME, AJO, ACEITE DE SESAMO Y SAL

TEMPURA DE LANGOSTINO 11€

LANGOSTINO TEMPURIZADO

SOPA MISO 4,50€

TOFU, QUESO, DASHINOMOTO, CEBOLLETA Y ALGA WAKAME

TORI NO KARAAGE 11€

POLLO TEMPURIZADO, ARROZ Y SALSA DE JENGIBRE

YAKISOBA 11€

TALLARINES, CERDO, COL, ZANAHORIA, CEBOLLA Y PIMENTÓN

PAN BAO

POLLO AL JENGIBRE 2UDS/9,50€

PAN JAPONES AL VAPOR RELLENO DE POLLO AL JENGIBRE

ATÚN A LA TERIYAKI 2UDS/10,50€

PAN JAPONES AL VAPOR RELLENO DE ATÚN TERIYAKI

POKE

ATÚN 14€

ARROZ, ATÚN, PEPINO, SESAMO Y AGUACATE

SALMÓN 13€

ARROZ, SALMÓN, ZANAHORIA, SESAMO Y AGUACATE

LANGOSTINO 12€

ARROZ, LANGOSTINO, EDAMAME, AGUACATE Y SALSA KIMCHI

MENÚ DEGUSTACIÓN

SUSHI

8X URAMAKI EBI

2X NIGIRI SALMON

6X MAKI DE SURIMI

SUSHI

4X GYOZAS

2X NIGIRI DE EBI

2X NIGIRI DE ATÚN

2X NIGIRI DE SALMÓN

SUSHI

4X GYOZAS

4X NIGIRI DE EBI

4X NIGIRI DE ATÚN

4 X NIGIRI DE SALMÓN

SASHIMI & SUSHI

6X GYOZAS

6X SASHIMI DE ATÚN

6X SASHIMI DE VIEIRA

6X SASHIMI DE SALMÓN

12X FUTOMAKI SALMON 6X NIGIRI ATÚN

8X URAMAKI DE ATÚN

6X MAKI DE AGUACATE

6X FUTOMAKI TROPICAL

8X URAMAKI SPINOSA BEACH

8X URAMAKI DE EBI

6X MAKI DE LANGOSTINO

6X FUTOMAKI DE ATÚN

SASHIMI

SALMÓN 7€ 14€

ATÚN 9€ 18€

DORADA 7€ 14€

LUBINA 8€ 16€

VIEIRA 9€ 18€

FUTOMAKI

TROPICAL 8€ 16€

SALMON, ARROZ, ESPARRAGO Y MANGO

SALMÓN 7€ 14€

SALMON, ARROZ, AGUACATE Y ZANAHORIA

ATÚN 9€ 18€

ATÚN, ARROZ, QUESO CREMA, AGUACATE Y PEPINO

VEGETAL 5€ 10€

ZANAHORIA, ARROZ, MEZCLUM, SEMILLA DE SESAMO Y ACEITE DE SESAMO

TEMPURIZADO DE ANGUILA 9,50€ 19€

ANGUILA, ARROZ, AGUACATE Y CEBOLLA CRUJIENTE

TEMPURIZADO DE EBI 8,50€ 17€

LANGOSTINO REBOZADO, ARROZ, SALSA KIMCHI, AGUACATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA CRUJIENTE

NIGIRI

SALMÓN 6€

SALMON Y ARROZ

ATÚN 7€

ATÚN Y ARROZ

EBI 5€

EBI Y ARROZ

VIEIRA 7€

VIEIRA Y ARROZ

GUNKAN

ATÚN 9€

TARTAR DE ATÚN, ARROZ, ALGA NORI, CEBOLLETA, SEMILLA DE SESAMO Y ACEITE DE SESAMO

SALMON 7€

TARTAR DE SALMON, ARROZ Y ALGA NORI

URAMAKI

CREMOSO 7€ 14€

TOBIKO NARANJA, SALMON, ARROZ, QUESO CREMA Y ZANAHORIA

ATÚN 9€ 18€

ATÚN, ARROZ, SESAMO NEGRO, SALSA SHICHIMI, AGUACATE Y PEPINO

SPINOSA BEACH 9€ 18€

TOBIKO NEGRO, ANGUILA, ARROZ, PIÑA, AGUACATE Y CEBOLLA CRUJIENTE

SALMÓN PICANTE 6€ 12€

TARTAR DE SALMON, ARROZ, SEMILLA DE SESAMO, WASABI Y SALSA KIMCHI

TARTAR 9€ 18€

TOBIKO NARANJA Y NEGRO, TARTAR DE SALMON, CEBOLLETA, ARROZ Y SALSA KIMCHI

EBI 8€ 16€

SESAMO BLANCO, EBI, ARROZ, ZANAHORIA, AGUACATE Y SALSA KIMCHI

MAKI

SALMÓN 6€

SALMON, ARROZ Y ALGA NORI

ATÚN 8€

ATÚN, ARROZ Y ALGA NORI

AGUACATE 5€

AGUACATE, ARROZ Y ALGA NORI

PEPINO 4€

PEPINO, ARROZ Y ALGA NORI

LANGOSTINO 6€

LANGOSTINO, ARROZ Y ALGA NORI

SURIMI 5€

SURIMI, ARROZ Y ALGA NORI

FLAMBEADOS

ATÚN 12€ 24€

ATUN, EBI, ARROZ, CEBOLLA CRUJIENTE, ALGA NORI, FOIE Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

ANGUILA 12€ 24€

ANGUILA, EBI, ARROZ, CEBOLLA CRUJIENTE, ALGA NORI Y SALSA DE ANGUILA

SALMÓN 11€ 22€

SALMON, EBI, ARROZ, CEBOLLA CRUJIENTE, ALGA NORI Y REDUCCION DE PEDRO XIMENEZ



POSTRES

MOCHI:

Precio/Unidad

-CHEESE CAKE 4,50 €

-MANGO Y MARACUYÁ 4,50 €

-FRAMBUESA Y ROSAS 4,50 €

-YUZU 4,50 €

TARTA DE QUESO 7,50 €

COULANT DE CHOCOLATE CON SORBETE DE FRAMBUESA ... 7,50 €

SORBETE DE MANDARINA 6 €

MENU



SUSHI BAR



ESPUMOSOS

COPA / BOTELLA

La Selvatica Moscato 23.50€

(Asti, Italia) Aromático, con burbuja chispeante y carácter divertido.

Tantum Ergo Brut Nature 33.00€

(D.O. Cava) Chardonnay + P. Noir. Potente, aromático, cremoso y muy amable.

Tantum Ergo Rosé 33.00€

(D.O. Cava) P. Noir. Aromas a frutas rojas y tostados delicados, cremoso.

Sake Espumoso Takara MIO 4.50€ 27.00€

(Japón) Suave, con aroma dulce, refrescante y con un sabor afrutado.

BLANCOS

Bico Da Ran 4.00€ 20.00€

(D.O. Rias Baixas) Albariño. Fragante en nariz, recuerdos cítricos y muy fresco.

Fuente Elvira 4.00€ 18.50€

(D.O. Rueda) Verdejo. Aromático y perfumado, destaca la fruta blanca y la tropical.

Abad Dom Bueno Godello 4.00€ 20.00€

(D.O. Bierzo) Godello. Fresco y elegante con aromas a frutas maduras y florales.

Finca Valdelagunde S.Blanc 4.00€ 20.50€

(D.O. Castilla y León) Sauvignon Blanc. Con acidez y frescura, cítrico y herbal.

Caudalía Vallobera 4.50€ 22.50€

(D.O. Rioja) Temp. Blanco. Fermentado en barrica, aromas a anises y fruta madura.

INTERNACIONALES

Willi Schaefer Graacher Troken Dry 29.00€

Riesling, de Mosel (Alemania). Con aromas a frutas blancas, herbal y mineral.

Alphonse Mellot La Moussiere 40.00€

Sauvignon Blanc del Loira (Francia). Largo en boca, aromas a flores blancas.

Drouhin Chablis 36.00€

Chardonnay, Borgoña (Francia). Elegante con fruta cítrica y toques de sotobosque.

ROSADO

Impromptu Rosé Pinot Noir 32.00€

(D.O.P. Valencia) Pinot Noir. Recuerdos a fruta roja, tropical y toque sutil de vainilla.

TINTOS

Parajes del Valle 4.00€ 17.50€

(D.O. Jumilla) Monastrell orgánico. Aromas a fruta fresca como mora y frambuesa.

Planeta Rojo 4.00€ 20.00€

(D.O. Utiel Requena) Bobal, garnacha y syrah con una crianza breve. Aromático y afrutado.

Montelaguna Crianza 27.00€

(D.O. R. del Duero) Tempranillo 12 m. de barrica. Aromas especiados a clavo y toffee.

Marqués de Murrieta Reserva 30.00€

(D.O. Ca Rioja) Temp., graciano, mazuelo y garnacha con 20 m. crianza. Elegante.

También puedes probar nuestra Sangría de Maracuyá 18.00€

Una selección de vinos de

APERITIVOS

NOKI - LA MEJOR MANERA DE EMPEZAR 8€

LIMONCELLO, MANDARINA, LIMA, HIERBABUENA Y CERVEZA

SAKE MIMOSA - LA CLÁSICA MIMOSA CON UN TOQUE JAPONÉS 7€

VODKA ABSOLUT MANDARINA, COINTREAU, ZUMO DE NARANJA NATURAL Y SAKE ESPUMOSO

ENZONI - EL VERMUT DEL SOL NACIENTE 9€

ROKU GIN, APEROL, VERMUT MARINERO Y SODA DE POMELO

TOKYO MARY - NUESTRO BLOODY MARY JAPONÉS 10€

TOKI WHISKEY, KIMCHI, PONZU, ZUMO DE TOMATE Y LIMA

FROZEN

HARA-KIRI - DAIQUIRI AL ESTILO SAMURAI 10€

CAPTAIN MORGAN SPICED Y FRUTA A ELEGIR (YUZU, SPICY MANGO ò MARACUYÁ)

PIÑA BRASEADA - TU PIÑA COLADA... ¡A LA BRASA! 10€

BACARDI, PIÑA A LA BRASA Y COCO

SANDIA KARAI - EL VERANO EN UNA COPA 10€

BACARDI, SANDÍA, CANELA, CHILE HABANERO Y LIMA

CLÁSICOS

MO-HITO - UN MOJITO A LA ALTURA DE UN EMPERADOR 9€

BACARDI, LIMA, HIERBABUENA, SODA Y FRUTA A ELEGIR (YUZU ó FRUTAS DEL BOSQUE)

MARGARASIAN - LA MARGARITA ASIÁTICA 10€

TEQUILA DON JULIO, COINTREAU, YUZU, JENGIBRE Y CLARA DE HUEVO

FLOR DE SAKURA - UNA REINVENCIÓN DE LA CLÁSICA PALOMA MEXICANA 10€

ROKU GIN, LIMA, SIROPE DE ROSAS Y SODA DE POMELO

ESPECIALES

BABURU - UN GIN TONIC SIN IGUAL 10€

ROKU GIN, MARACUYÁ, LIMA Y TONICA BERRY

OSAKA SOUR - LOS CITRICOS DE MURCIA Y JAPON EN UN SORBO 12€

TOKI WHISKEY, LIMÓN, YUZU, MANDARINA Y CREMA DE CITRICOS

SAKYU - SABOR AHUMADO Y DULZOR 10€

MEZCAL AMOR DE Maguey, PIÑA, LIMA Y SIROPE DE AGAVE

RINGO - UN BOCADO DE MANZANA CAMELIZADA 10€

CIROC FRENCH VAINILLA, CANELA, LIMÓN, TÉ DE MANZANA Y CANELA

FUJI - JENGIBRE EN ESTADO PURO 10€

TOKI WHISKEY, UMESHU, LIMÓN, GINGER BEER, GINGER ALE, BITTER

COCTELES

COCKTAILS

APERITIF

NOKI - THE BEST WAY TO GET STARTED 8€

LIMONCELLO, TANGERINE, LIME, PEPPERMINT AND BEER

SAKE MIMOSA - THE CLASSIC MIMOSA WITH A JAPANESE TWIST 7€

TANGERINE ABSOLUT VODKA, COINTREAU, FRESHLY SQUEEZED OJ AND SPARKLING SAKE

ENZONI - RISING SUN VERMOUTH 9€

ROKU GIN, APEROL, MARINE VERMOUTH AND BLOOD ORANGE SODA

TOKYO MARY - OUR JAPANESE BLOODY MARY 10€

TOKI WHISKEY, KIMCHI, PONZU, TOMATO JUICE AND LIME

FROZEN

HARA-KIRI - SAMURAI-STYLED DAIQUIRI 10€

CAPTAIN MORGAN SPICED AND CHOICE OF FRUIT (YUZU, SPICY MANGO OR PASSION FRUIT)

PIÑA BRASEADA - YOUR PIÑA COLADA... ¡GRILLED! 10€

BACARDI, GRILLED PINEAPPLE AND COCONUT

SANDIA KARAI - SUMMER ON A GLASS 10€

BACARDI, WATERMELON, CINNAMON, HABANERO CHILLI AND LIME

CLASSICS

MO-HITO - A MOJITO WORTHY OF AN EMPEROR 9€

BACARDI, LIME, PEPPERMINT, SODA AND CHOICE OF FRUIT (YUZU OR BERRIES)

MARGARASIAN - THE ASIAN MARGARITA 10€

TEQUILA DON JULIO, COINTREAU, YUZU, GINGER AND EGG WHITE

FLOR DE SAKURA - A REMAKE OF THE CLASSIC PALOMA MEXICANA 10€

ROKU GIN, LIME, ROSES SYRUP AND BLOOD ORANGE SODA

ESPECIALS

BABURU - A G&T LIKE NO OTHER 10€

ROKU GIN, PASSION FRUIT, LIME AND RED BERRIES TONIC

OSAKA SOUR - MURCIA'S AND JAPAN'S CITRUSES IN A SIP 12€

TOKI WHISKEY, LEMON, YUZU, TANGERINE AND CITRUS CREAM

SAKYU - SMOKEY AND SWEET 10€

MEZCAL AMOR DE Maguey, PINEAPPLE, LIME AND AGAVE SYRUP

RINGO - A MOUTHFUL OF CAMELIZED APPLE 10€

CIROC FRENCH VAINILLA, CINNAMON, LEMON AND APPLE & CINNAMON ICED TEA

FUJI - GINGER AT ITS BEST 10€

TOKI WHISKEY, UMESHU, LEMON, GINGER BEER, GINGER ALE AND CHERRY BITTER