

## ALÉRGENOS

Ensalada de ebi goma wakame (2,10)  
Ensalada de ebi goma wakame vegana (10)  
Ensalada de kaiso wakame (1,5,6,10,14)  
Ensalada sakana (1,2,4,5,6,10,14)  
Brochetas de okonomiyaki (1,3,4,6,9,13)  
Takoyaki (1,3,4,6,9,13)  
Harumaki  
Edamame to shio 100 g  
Edamame to kimuchi 100 g (4,13)  
Sopa miso (4,6)

### Pescado crudo cortado en láminas

Atún 50-100 g (4)  
Salmón 50-100 g (4)  
Hamachi (pez limón) 50-100 g (4)  
Sashimis variados 150-300 g (4)

### Pescado o carne cruda cortada a cuchillo en pequeños dados con sésamo, condimentos y salsa

Tartar de atún 150 g (1,4,6,10)  
Tartar de salmón 150 g (1,4,6,10)  
Steak tartar de ternera 150 g (1,3,4,6,10)

Maguro zukedon (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Salmón zukedon (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Hamachi (pez limón) zukedon (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Kaisen don zukedon (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Su meshi (10)  
Arroz aisushi (1,6,7,10)

### Surtidos de nigiris, hosomakis, futomakis y uramakis

Sushi variado - 8 piezas (1,2,3,4,6,7)  
Sushi variado - 16 piezas (1,2,3,4,6,7)  
Sushi variado - 32 piezas (1,2,3,4,6,7)  
Sushi variado - 64 piezas (1,2,3,4,6,7)  
Sushivariado vegano/vegetariano - 16 piezas (1,3,6,7)  
Sushi variado salmón - 16 piezas con salmón (1,4,7,10)

### Bolas de arroz hechas a mano y cubiertas de pescado o cualquier otro ingrediente

Salmón (4)  
Salmón flambeado con salsa teriyaki (1,4,6)  
Atún (4)  
Atún flambeado con salsa picante kimuchi (4,13)  
Anguila caramelizada (1,4,6)  
Anguila caramelizada y foie (1,4,6)

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se informa a los Sres Clientes sobre los posibles alérgenos presentes en nuestros platos o productos, siendo estos los que a continuación se detallan:

- 1. Cereales que contiene gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo.
- 4. Pescado y productos a base de pescado
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- 6. Soja y productos a base de soja
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- 8. Apio y productos derivados.
- 9. Mostaza y productos derivados.

Hamachi (pez limón)  
Hamachi flambeado con mayonesa y tobiko (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Pez mantequilla  
Pez mantequilla con salsa trufada (1,2,3,4,6,14)  
Langostino (2)  
Tamagoyaki (tortilla dulce japonesa) (3,6)  
Aguacate  
Solomillo de ternera  
Solomillo de ternera con foie

### Nigiri en canasta de alga nori rellena con uno o varios ingredientes

Huevas de tobiko (2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Atún marinado picante (1,4,6,11)  
Salmón marinado picante (1,4,6,11)  
Hamachi con mayonesa y huevos de tobiko (2,3,4,6,7,9,10,11,13)  
Pez mantequilla, queso cremoso y trufa (1,2,3,4,6,7)  
Seta shiitake marinada (1,6)  
Alga wakame (10)

10 piezas (1,2,3,4,6,7,9,10,11,13)

Variado 8 + 100 g (1,2,3,4,6,7,10,13)  
Variado 16 + 200 g (1,2,3,4,6,7,10,13)  
Salmón variado 8 + 100 g (1,4,7,10)

### Rollo fino de arroz envuelto en alga nori con un solo ingrediente

Aguacate 8 uds  
Atún 8 uds (4)  
Pepino 8 uds  
Salmón 8 uds (4)  
Tamagoyaki (tortilla dulce japonesa) 8 uds (3,6)  
Espárrago 8 uds  
Langostino 8 uds (2)  
Hosomakis variados 10 uds (2,3,4,6)

### Rollo grueso de arroz envuelto en alga nori con varios ingredientes

Salmón (4,7)  
Maguro (4,13)  
Yasai  
Ebi avocado (2,3,6,9)  
Tempuriza tu futomaki por (1,3,4,7,9,13)

- 10. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 11. Dióxido de azufre y sulfitos
- 12. Altramuces y productos a base de altramuces.
- 13. Moluscos y productos a base de moluscos.
- 14. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

## ALÉRGENOS

### Rollo grueso con arroz en exterior y alga nori por dentro relleno de varios ingredientes

Oishii niku (1,2,3,4,6,7)  
Salmon con crujiente de cebolla (1,4,7,10)  
Shiitake (1,6,7)  
California roll (1,2,3,4,6,10,13)  
Pez mantequilla (4,7,10)

Uramaki ebi unagi (1,2,3,4,6,9)  
Uramaki atún picante (1,2,3,4,6,9)  
Kabanoki de salmón (1,4,6)  
Kabanoki de ternera (1,6,7)  
Uramaki aisushi arco iris (1,2,4,6)

### Cono de alga nori relleno de arroz y otros ingredientes

Elige tu futomaki o uramaki de cuatro piezas y hazlo temaki (1,2,3,4,6,7,9,10)

### Arroz cocido, hervido al estilo japonés o salteado con varios ingredientes

Ebi yakimeshi (1,2,3,6,10)  
Tori yakimeshi (1,2,3,6,10)  
Salmón yakimeshi (1,2,3,4,6,10)  
Gohan (10)  
Oyakodon (1,2,3,4,6,10)  
Kare raisu (1,2,4,5,6,7,8,10,11,13)  
Korokke katsu kare (1,5,6,7,8,10)  
Teriyaki don de pollo o ternera o pato (1,6,10)

### Panecillo esponjoso cocinado al vapor

Pato (1,3,5,6,7,10,14)  
Panceta (1,3,5,6,7,10,14)  
Ternera (1,3,5,6,7,10,14)  
Vegetal (1,3,5,6,7,10,14)

### Empanadillas rellenas en forma de medialuna, hervidas al vapor y marcadas a la plancha

Cerdo y verdura 6 uds (1,2,3,6,10)  
Verduras 6 uds (1,3,6,7,10,13)  
Langostino y verdura 6 uds (1,6,10,11)  
Pollo y verdura 6 uds (1,2,3,6,10)  
Pato y verdura 6 uds (1,2,3,6,10)  
Gyozas variadas 10 uds (1,2,3,6,7,10,11,13)

### Fideos gruesos hechos de harina de trigo/Fideos finos hechos de harina de trigo y huevo

Verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,13)  
Langostinos y verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,13)  
Pollo y verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,13)  
Pato y verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,13)  
Ternera y verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,13)  
Marisco y verduras (1,2,4,6,7,8,9,10,11,13)

### Caldo tradicional japonés con condimentos, fideos y toppings

Chasu ramen (1,2,3,4,6,10)  
Niku ramen (1,2,3,4,6,10)  
Veggi ramen (1,6,10)

### Ingredientes fritos en tempura

Verduras (1,4,6,7)  
Langostinos (1,2,4,6,7)  
Cangrejo de concha blanda y verduras (1,2,4,6,7)  
Langostinos y verduras (1,2,4,6,7)  
Bol de udón con salsa de tempura (1,6)

Tataki de atún 150 g (1,4,6,10)  
Tataki de ternera 150 g (1,6,10)  
Yakitori de pollo 250 g (1,6,10)  
Pollo karaage 200 g (1,3,4,6,7,8,9,10,13)  
Secreto de cerdo 200 g (1,6,10)  
Pato crujiente 200 g (1)  
Salmón en salsa teriyaki 200 g (1,4,6,10)  
Solomillo de ternera estilo wafu 200 g (1,5,6,7,10)

Dorayaki (1,3,5,6,7,9,10)  
Tarta de queso (1,3,7)  
Tarta de chocolate (1,3,5,6,7,10,11,14)  
Tiramisú de té verde (1,3,7,14)  
Surtido de 3 mochis (5,6,7,10,14)  
Surtido de 7 mochis (5,6,7,10,14)  
Surtido de postres (5,6,7,10,14)

En cumplimiento del Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, se informa a los Sres Clientes sobre los posibles alérgenos presentes en nuestros platos o productos, siendo estos los que a continuación se detallan:

- 1. Cereales que contiene gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados
- 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- 3. Huevos y productos a base de huevo.
- 4. Pescado y productos a base de pescado
- 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
- 6. Soja y productos a base de soja
- 7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- 8. Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfoncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados
- 9. Apio y productos derivados.
- 10. Mostaza y productos derivados.
- 11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- 12. Dióxido de azufre y sulfitos
- 13. Altramuces y productos a base de altramuces.
- 14. Moluscos y productos a base de moluscos.