

Carta MENÚ



Si padece alguna alergia que no esté contemplada en la tabla de alérgenos superior, por favor, indíquelo al personal de sala.

El Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero (publicado el 4 de marzo) es la norma general en el Estado sobre la información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, los envasados en los lugares de venta a petición del comprador y los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Este Decreto tiene como objetivo principal desarrollo y ampliación de las exigencias previas que se establecían en el **Reglamento UE 1169/2011.**

Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca que se sirven en este establecimiento, afectados por el Real Decreto 1021/2022 de 13 diciembre en relación a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis, han sido sometidos a congelación es los términos establecidos en el mismo.



Horario

LUNES

19.00H - 23.30H

MARTES A SÁBADO

12.00H - 16.30H

19.00H - 23.30H

DOMINGO

12.00H - 16.30H

Nueva en carta



TACO SUSHI 6.50€

Taco relleno de arroz, tartar de salmón, palito de cangrejo, masago, cebolleta, sésamo y salsa ligeramente picante.



PAN BAO NEGRO 5.90€

Pan Bao de tinta de calamar relleno con filete de langostino crujiente, acompaña de una salsa especial, cebolleta y sésamo



PAN BAO SALMÓN 4.90€

Pan Bao relleno de salmón crujiente, cubierto de salsa especial para sushi, cebolleta y sésamo.



ROUSONG URAMAKI 16.90€

Arroz negro glutinoso con rousong (fibra de carne) de cerdo, porra / churro chino y salsa de mango.



CALIFORNIA BLACK VENUS 16.90€

Arroz negro glutinoso con tempura de langostino, copos de almendra y salsa de mango.



Menú Degustación



Primer Plato

Triángulo de curry
Saquito de mango
Rollo de entrecot y queso
Rollo de pollo
Rollo vegetal
Rollo de pato
Ensalada Kokoxili
Ensalada wakame
Sopa miso

Segundo Plato

Nigiri de salmón
Maki de degustación
Aguacate uramaki
Gyoza de pollo
Pincho de pollo
Nigiri de salmón flambeado
Futomaki crujiente
California cebolla crujiente
Saumai
Pincho entrecot
Shashimi salmón
California
Nigiri salmón braseado
Gyoza vegetal
Bola de Dragón pequeña

Tercer Plato

Pollo teppanyaki
Pollo curry rojo
Pollo crujiente con sésamo
Pollo con pancko
Ternera teriyaki
Pato salsa cantonesa
Pato curry rojo
Salmón teriyaki
Salmón con pancko
Langostino teppanyaki
Langostino con pancko

Acompañantes

Arroz
Tallarines
Pan Kokoxilil

**PRECIO POR PERSONA
4 PLATOS + POSTRE**

16,50€

Postre

Rollo de chocolate
Mochi
Helado
Tempura de Plátano
Café o Té

Menús Especiales

MENÚ SUSHI

22,50€
PRECIO / PERSONA

Maki | 8u
Sushi | 4u
California | 4u
Sashimi | 6u
Rollo de chocolate

MENÚ KOKOXILI

25,50€
PRECIO / PERSONA

Rollo de entrecot y queso
Gyoza
Pato cantonés
Langostino Teppanyaki
Arroz
Tempura de helado

MENÚ EJECUTIVO






60,00€
PRECIO / PERSONA

Sopa Tailandesa
Pan Bao de ventresca de atún
Congrejo de concha blanda
Barquillo de aguacate
Nigiri vieras
Sashimi de atún rojo y salmón
Nigiri de solomillo
Pato cantonés con arroz
Tempura de helado







*Consulta con el personal los alérgenos de los platos seleccionados en tu menú









Recomendaciones del chef

Wantun XL de ibérico y verdura | 4u | **7.90€**     




Jiaozi (empanadilla) de ternera con Foie | 4u | **11.90€**     

Bao cristal mixta de gambas y bambú | 4u | **7.90€**      

Sushi Nigiri de carabineros | **15.90€**   

Sushi Nigiri de vieiras | 2u | **8.50€**   

Sushi Nigiri de huevos de codorniz | 2u | **5.90€**   

Sushi Nigiri de almeja roja | 2u | **6.50€**   




Sushi Nigiri de Foie | 1u | **5.90€**   

Sushi Nigiri Langostino Tigre | **7.90€**    

Sushi Nigiri Caballa | 2u | **5.50€**



Sushi Nigiri Tilapa | 2u | **5.50€**




Sushi Nigiri Pato Flambeado | 2u | **6.50€**





Futomaki de pollo crujiente con plátano | **12.90€**   








Surimi uramaki | **14.50€**    



Poke japonés | **14.90€**      







Ramen caldoso tempura de langostino | **9.90€**      

Pollo crujiente con jenjibre | **9.80€**   

Sumai de pollo Sixi (4 estaciones) | **6.90€**     



Gyoza crujiente Jingdu | **6.50€**       

Rollos de fideos de arroz con gambas cantonés | **9.90€**       

Albóndigas de langostinos crujientes | **6.90€**      

Gyoza de pollo al curry | **5.90€**       

Entrantes






1. Rollo de pato | **8.50€**     


2. Rollo vietnamita | **6.80€**      

3. Rollo vegetal | **5.90€**     

4. Rollo pollo | **5.50€**     

5. Samoza de curry | **5.50€**      


6. Rollo de entrecot y queso | **7.50€**     








7. Nido de langostino | **6.50€**    








13. Saquito de mango | **5.90€**       


14. Barquillo de aguacate | **4.50€**     

15. Croqueta de pulpo | **6.90€**       





19. Pan bao de pato | **4.50€**      


20. Pan bao cangrejo de concha blanda | **9.50€**       


21. Pan bao ventresca de atún | **6.90€**       

35. Pan bao de pollo | **3.90€**      

22. Sopa Thaiandesa | **5.90€**          

23. Sopa miso | **3.90€**    

31. Ensalada de Wakame | **6.50€**   

32. Edamame | **6.50€** 

34. Ensalada de aguacate con tempura de langostino | 9.50€



36. Ensalada de la casa | 6.90€



39. Tempura de cangrejo concha blanda | 9.50€



41. Tempura de verdura | 9.50€



42. Tempura de langostino | 12.50€



45. Bola de dragón | 5.90€



46. Gyoza cerdo o pollo | 5.90€



47. Gyoza vegetal | 5.90€



48. Gyoza de langostinos | 6.50€



49. Sumai de langostino y bacalao | 6.50€



8. Gyoza vegetal Shuijing | 6.50€



Sushi y combos sushi

Kokoxili| 48u
58.00€



Tokyo| 48u
62.90€



Eventos| 85u
99.90€



Gourmet| 64u
109.90€



CACAHUETE



MOLUSCOS



LÁCTEOS



MOSTAZA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



HUEVOS



GLUTEN



PESCADO



CRUSTÁCEOS



FRUTOS DE CÁSCARA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



SOJA

Tanto los combos sushi como los platos de sushi comparten los mismos alérgenos.

56. Sushi (6) Sashimi (6) Maki (8) California (8)	33.50€
57. Sushi (8) Futomaki crujiente (4) Uramaki (8)	29.90€
59. Sushi (6) Maki (8) California (4)	19.90€
60. Sushi (8) Sashimi (9)	22.90€
61. Sushi (10) Sashimi (9) Maki (16)	33.50€
62. Sushi (6) Sashimi (6) Maki (8)	19.90€
63. Sushi nigiri variado (10)	19.90€
64. Maki (8) Sushi(7)	18.50€
65. Sashimi variado (18)	35.90€
66. Sashimi variado (12)	24.90€
67. Maki, California crujiente, Aguacate Uramaki (16)	16.50€
68. Maki, California crujiente, California sésamo, Aguacate Uramaki (32)	29.90€
69. California crujiente (4) Sushi(6)	16.50€

Sashimi y Tataki

51. Sashimi de atún (9) | **24.90€** 
53. Sashimi de salmón (9) | **13.50€** 
54. Tataki de salmón | **13.50€**   
55. Tataki de atún rojo | **19.90€**   

Temaki y Maki

58. Temaki (1) |
- Atún  | **5.90€**
 - Salmón 
 - Anguila 
 - Tempura de langostino     
30. Temaki de papel sésamo | **6.50€**      
58. Maki degustación(8) | **5.90€**
- Atún Rojo 
 - Salmón 
 - Langostino 
 - Aguacate
 - Pepino
 - Palito de cangrejo  
230. Tokio maki roll | **7.90€**     

Sushi y Nigiri

70. Sushi nigiri de degustación (2) | • Salmón **4.20€**

- Aguacate
- Langostino



PESCARO

71. Sushi nigiri gourmet (2) | **5.50€**

- Anguila
- Salmón flambeado
- Solomillo buey
- Atún picante
- Salmón picante
- Sepia
- Masago
- Salmón braseado
- Langostino crujiente.
- Pulpo
- Gamba dulce
- Saurio



17. Sushi nigiri atún rojo (2) | **7.50€**



GLUTEN

PESCARO

50a. Sushi nigiri atún toro (2) | **8.90€**



GLUTEN

PESCARO

50b. Sushi nigiri Ikura (huevas de salmón) (2) | **8.90€**



GLUTEN

PESCARO

MOLLUSCOS

229. Sushi nigiri de foie (1) | **5.90€**



GLUTEN

LACTOS

HUEVOS

Uramaki y California



Tanto los combos sushi como los platos de sushi comparten los mismos alérgenos.

Futomaki de sésamo con tartar	13,90€
Toro Uramaki	19,90€
Futomaki grande (8 piezas) Relleno de salmón, atún, aguacate, pepino, masago y palito de cangrejo.	12,90€
Pizza Californiana Crujiente Relleno de palito de cangrejo y aguacate, cubierto con tempura crujiente por fuera.	12,90€
Uramaki de aguacate (8 piezas) Relleno de tempura de camarones y cubierto con aguacate.	12,90€
Futomaki de verduras crujientes (8 piezas) Relleno de pepino, aguacate, wakame y cobertura de pan rallado crujiente.	11,90€
Sésamo de California (8) Relleno de salmón, aguacate y topping de sésamo. Relleno de atún, aguacate y topping de sésamo.	12,50€
Cebolla Crujiente Californiana (8) Relleno de palito de cangrejo y aguacate, cubierto con cebolla crujiente.	12,50€
California Gourmet (8) I Relleno de tartar de salmón, wakame y cubierto con salmón flambeado y masago.	14,50€
Queso California surtido (8 oz) Salmón, atún y aguacate rellenos de topping de sésamo y masago.	12,90€
Uramaki de salmón (8 piezas) Relleno de salmón, aguacate y topping de masago.	14,50€
Rollo de carrete Uramaki Relleno de tempura de gambas y cubierto de anguila.	19,50€
Pancko uramaki (8) Relleno de salmón, atún, pepino, aguacate, palito de cangrejo y masago.	13,50€
Volcán Uramaki (8 piezas) Relleno de aguacate, topping de panko crujiente y cubierto con tartar de salmón.	12,90€
Uramaki de atún picante (8 piezas) Realzado con tartar de atún picante y un aderezo de cebolla crujiente.	13,50€
Tasura uramaki (8 piezas) Relleno de tempura de camarones, cubierto con salmón, atún y aguacate.	14,50€
Solomillo Uramaki (8 piezas) Relleno de tempura de gambas y cubierto de foie.	19,50€
Uramaki de sésamo con surimi Relleno de aguacate con una crujiente capa de sésamo y cubierto con surimi.	14,90€
Uramaki de sésamo con surimi Relleno de salmón crujiente, aguacate y tempura por fuera.	12,90€
Tartar de salmón con aguacate	13,90€
Tartar de atún rojo con aguacate	17,50€

Pescados y mariscos

98. Salmón teriyaki | 13.90€    
176. Yakitori de salmón | 5.90€    
99. Ventresca de atún rojo | 24.90€    
177. Yakitori de langostino | 6.50€    
95. Langostinos teppanyaki | 15.90€    
220. Langostino con pankó | 12.50€    
226. Langostino con curry rojo | 14.50€    









































Carnes

180. Yakitori de pollo | 12.90€    
100. Pollo teriyaki | 4.90€    
178. Yakitori de entrecot y queso | 7.50€    
103. Pollo teppanyaki | 9.50€    
222. Pollo con pankó | 8.50€    
223. Pollo almendrilla | 10.90€    
225. Pollo con sésamo | 9.50€    
118. Pollo con curry rojo | 8.90€   
119. Pollo Szechuan | 9.90€    
90. Ternera teriyaki | 9.80€    
133. Ternera Szechuan | 9.90€    
94. Ternera con ajos | 9.80€
108. Pato laqueado con crepe | 22.50€        
109. Pato laqueado con 1/2 crepe | 18.50€   
113. Pato con curry rojo | 17.50€   
114. Pato cantonés | 17.50€    

Acompañamientos

159. Pat Thai (Tallarines tailandeses) | 8.50€        
160. Arroz blanco | 2.80€  
162. Arroz con piña, langostino y curry | 7.50€    
163. Arroz con langostino (cantonés) | 5.90€    
164. Arroz estilo japonés | 7.50€     
165. Tallarines ramen / ternera (langostino) | 8.50€     
166. Tallarines udon / langostino (pollo) | 8.50€    
169. Arroz vegetal | 4.90€   
171. Arroz con huevo | 4.50€  
172. Arroz indonesia | 6.90€   
260. Yakisoba (tallarines japoneses) / pollo | 9.50€        
261. Yakisoba (tallarines japoneses) / langostino | 9.50€        
262. Yakisoba (tallarines japoneses) / pato | 9.50€        
263. Yakisoba (tallarines japoneses) / ternera | 9.50€        

Pastres

- Helado vainilla / chocolate | 3.90€   
- Sorbete de limón | 5.90€   
- Helado con nueces | 5.90€    
- Tempura de helado | 5.90€   
- Tempura de plátano | 5.90€   
- Pastel de calabaza con helado | 5.90€   
- Coulant con helado | 5.90€    
- Rollito de chocolate | 4.50€    
- Tarta Dorayaki | 4.50€    
- Helado a la plancha | 5.90€   
- Mochi | 5.90€    
- Gyoza de manzana con helado de chocolate | 5.90€   

Bebidas

Agua	2.00€
Refrescos Grandes	2.50€
Appleteiser	2.20€
Nestea	2.50€
Tropical	2.20€
Dorada	2.20€
Cerveza china	2.90€
Sapporo	3.50€

Ron Arehucas	4.90€
Diplomático Exclusiva	7.50€
Zacapa 23	7.90€
Matusalem	7.90€
Habana Club 7	5.50€

Coñac Gran Duque	6.00€
Coñac Remy Martin	6.10€
Coñac Carlos I	6.10€
Coñac Magno	3.90€
Coñac Veterano	3.90€

Cafés e infusiones

Café	1.50€
Café irlandés	3.90€
Carajillo	2.00€
Capuchino	2.50€
Té japonés	2.50€
Té jazmin	2.50€
Té gingsen	2.50€

Licor de Mora	3.90€
Licor Frangelico	3.90€
Licor Pacharán	3.90€
Licor Tía María	3.90€
Martini	3.90€
Licor Baileys	4.50€
Drambuie	4.50€
Jägermeister	4.50€
Gintonic	5.00€
Ginebra Hendrick's	7.50€
Ginebra Bombay	5.80€
Ginebra Tanqueray	5.80€
Ginebra Tanqueray Ten	8.50€
Ginebra G'vin	7.90€
Ginebra Master	5.80€
Ginebra London	7.90€
J&B	3.50€
Johnnie Walker N	5.50€
Johnnie Walker R	3.90€
Johnnie Walker Blue	24.90€
Johnnie Walker Gold	9.90€
Johnnie Walker Platinum	15.90€
Chivas 12	5.00€
Chivas 18	9.50€

Carta de VINOS

BLANCOS

Bermejo seco Vino D.O. de Lanzarote	23.50€
Bermejo semidulce Vino D.O. de Lanzarote	23.50€
El Grifo seco Vino D.O. de Lanzarote	23.90€
Yaiza Malvasía seco Vino D.O. de Lanzarote	23.50€
Vulcano semidulce Vino D.O. de Lanzarote	23.50€
San Valentín Vino D.O. del Penedés	15.90€
Faustino VII seco Vino D.O. de La Rioja	13.90€
Campillo Albariño Vino D.O. de La Rioja	21.90€
Faustino VII Vino D.O. Tierra de Castilla	13.90€
Portia Verdejo Vino D.O. Ribera del Duero	16.90€

ROSADOS

Torres de Casta Vino D.O. del Penedés	14.90€
Faustino VII Vino D.O. La Rioja	23.90€

ESPUMOSOS

Bodegas Bermejo Vino D.O. Cava	19.90€
Codorníu Vino D.O. Cava	19.90€
Bollinger D.O. Champagne	59.90€

ESPECIALIDADES

Sake Jarra	8.50€
Mojito de Sake	8.50€

TINTOS

Azpilicueta Vino D.O. de La Rioja	19.90€
Faustino I Gran Reserva Vino D.O. La Rioja	29.90€
Faustino V/ Vino D.O. La Rioja	19.90€
Faustino VII/ Vino D.O. La Rioja	13.90€
Campillo Crianza Vino D.O. La Rioja	19.90€
Viña Herminia Vino D.O. La Rioja	14.90€
Sierra Cantabria Crianza Vino D.O. La Rioja	19.90€
Portia Crianza Vino D.O. Ribera del Duero	22.90€
Portia Roble Vino D.O. Ribera del Duero	16.90€
Pesquera Crianza Vino D.O. Ribera del Duero	32.00€
Pesquera Reserva Vino D.O. Ribera del Duero	36.90€
Alion/ Vino D.O. Ribera del Duero	85.00€
Malleolus/ Vino D.O. Ribera del Duero	49.90€
Pago Carravieja crianza Vino D.O. Ribera del Duero	49.90€
Finca Resalso Vino D.O. Ribera del Duero	19.90€
Emilio Moro Vino D.O. Ribera del Duero	29.90€
La Planta Vino D.O. Ribera del Duero	18.50€
Arzuaga Crianza Vino D.O. Ribera del Duero	29.90€
Proto Crianza Vino D.O. Ribera del Duero	28.00€
PSI Pingus Vino D.O. Ribera del Duero	52.00€
Flor de Pingus Vino D.O. Ribera del Duero	199.00€
Abadía Retuerta selección Vino D.O. Ribera del Duero	39.00€