Carta MENÚ

KOKOXILI
SUSHI & ASIÁTICO

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 de diciembre"** en relación a la Prevención de la Parasitosis por Anisakis, han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.



NOTA IMPORTANTE

En nuestras instalaciones se manipulan alimentos que contienen diferentes alérgenos, por lo que no se puede garantizar la ausencia total de trazas debido a posible contaminación cruzada.

¡NUEVO!



MANGO URAMAKI 16.90€

Relleno de tempura de langostino, con mango, sésamo y salsa mango



FUTOMAKI BLACK 14.50€

Futomaki de arroz negro con pollo crujiente y pepino con almendra en granillo, mayonesa y salsa mango.

CALIFORNIA BLACK VENUS 16.90€

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



¡NUEVO!



POKE POLLO Y MANGO

14.90€

Poke con pollo crujiente, mango, aguacate, salsa teriyaki y salsa mayonesa.



ENSALADA MANGO

8.90€

Ensalada de lechuga con pollo crujiente, mango, aguacate, tomate, salsa mayonesa y salsa mango.



PAN BAO NEGRO 5.90€

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



TACO SUSHI 6.50€

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



PAN BAO SALMÓN 4.90€

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

Menú Degustación

PRECIO POR PERSONA
4 PLATOS + POSTRE

16,95



Primer Plato

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

Segundo Plato

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



Tercer Plato

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



Acompañantes

- Arroz
- Tallarines
- Pan Kokoxilil

Postre

Rollo de chocolate · Tempura de plátano · Mochi · Helado · Café o Té

Menús Especiales



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

MENÚ SUSHI

22,50€
PRECIO / PERSONA

- Maki I 8u
- Sushi I 4u
- California I 4u
- Sashimi I 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€
PRECIO / PERSONA

- Sopa Thailandesa
- 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

Recomendaciones del chef

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

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

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

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 Caballa |2u | **5.50€**

Sushi Nigiri Tilapa |2u | **5.50€**

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

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

Poke japonés | **14.90€**

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

Pollo crujiente con jengibre| **9.80€**

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

Gyoza crujiente Jingdu | **6.50€**

Sushi Eventos

Los sushi, como los combos sushi comparten la mayoría de alérgenos.
Por favor, consulta con el personal por su alergia.

Kokoxili| 48u
58.00€



Tokyo| 48u
62.90€



Eventos| 85u
99.90€



Gourmet| 64u
109.90€



Entrantes

1. Rollo de pato | **8.50€**

2. Rollo vietnamita| **6.80€**

3. Rollo vegetal| **5.90€**

4. Rollo pollo| **5.50€**

5. Samosa de curry| **5.50€**

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

7. Nido de langostino| **6.50€**

13. Saquito de mango| **7.50€**

14. Barquillo de aguacate | **4.50€**

15. Croqueta de pulpo| **6.90€**

19. Pan bao de pato I **4.50€**

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

35. Pan bao de pollo I **3.90€**

22. Sopa Tailandesa I **5.90€**

23. Sopa miso | **4.50€**

Entrante 1.



Entrante 14.



31. Ensalada de Wakame | **6.50€**

32. Edamame | **6.50€**

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

36. Ensalada de la casa| **6.90€**

41. Tempura de verdura | **9.50€**

42. Tempura de langostino | **12.50€**

45. Bola de dragón I **5.90€**

46. Gyoza cerdo o pollo | **5.90€**

47. Gyoza vegetal I **5.90€**

48. Gyoza de langostinos I **6.50€**

49. Sumai de langostino y bacalao I **6.50€**

176. Yakitori de salmón | **5.90€**

177. Yakitori de langostino | **6.50€**

178. Yakitori de entrecot y queso I **4.90€**

180. Yakitori de pollo I **4.90€**



Entrante 176.

Entrante 34.



Sushi y combos sushi

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) I **22.90€**
61. Sushi (10) Sashimi (9) Maki (16) |**33.50€**
62. Sushi (6) Sashimi (6) Maki (8)| **22.50€**
63. Sushi nigiri variado (10) | **22.50€**
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€**

Los sushi, como los combos sushi comparten la mayoría de alérgenos. Por favor, consulta con el personal por su alergia.



Combo sushi 56.



Combo sushi 68.

70. Sushi nigiri de degustación (2) |**4.20€**
Elegir: salmón - aguacate- langostino

71. Sushi nigiri gourmet (2) |**5.50€**
Elegir: Anguila - Salmón Flambeado - Solomillo de buey - Salmón braseado o picante - Atún picante
Langostinos cruhjientes - Pulpo o sepia - Gamba dulce

72. Maki degustación (8) | **5.90€**
Elegir: salmón - Atún rojo - Langostino - Aguacate - Pepino - Palito de cangrejo

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

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

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

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

51. Sashimi de atún (9) | **24.90€**

53. Sashimi de salmón (9) |**14.50€**

54. Tataki de salmón |**14.50€**

55. Tataki de atún rojo |**19.90€**

58. Temaki (1) | **5.90€**
Elegir: Atún - Salmón - Anguila- Tempura de Langostinos

30. Temaki de papel sésamo |**6.50€**

230. Maki roll Tokio | **7.90€**

Uramaki y California

29. Toro Uramaki — **19,90€**

73. Futomaki grande (8u) — **13,90€**
Relleno de salmón, atún, aguacate, pepino, masago y palito de cangrejo.

74. Californiana Crujiente — **12,90€**
Relleno de palito de cangrejo y aguacate, cubierto con tempura crujiente por fuera.

75. Uramaki de aguacate (8u) — **13,90€**
Relleno de tempura de camarones y cubierto con aguacate.

76. Futomaki vegetal crujientes (8u) — **11,90€**
Relleno de pepino, aguacate, wakame y cobertura de pan rallado crujiente.

77. California de sésamo (8u) — **12,50€**
Relleno de salmón o atún, aguacate y topping de sésamo.

78. California de cebolla crujiente (8u) — **12,50€**
Relleno de palito de cangrejo y aguacate, cubierto con cebolla crujiente.

79. California Gourmet (8u) — **14,50€**
Relleno de Tartar de salmón, wakame cubierto con salmón flambeado y masago.

81. Uramaki de salmón (8u) — **14,50€**
Relleno de salmón, aguacate y topping de masago.

82. Anguila Uramaki (8u) — **19,50€**
Relleno de tempura de gambas y cubierto de anguila.

83. Pancko uramaki (8u) — **14,50€**
Relleno de salmón, atún, pepino, aguacate, palito de cangrejo y masago.

84. Volcán Uramaki (8u) — **13,90€**
Relleno de aguacate, topping de panko crujiente y cubierto con tartar de salmón.

85. Uramaki de atún picante (8u) — **13,50€**
Realzado con tartar de atún picante y un aderezo de cebolla crujiente.

86. Tasura uramaki (8u) — **14,50€**
Relleno de tempura de camarones, cubierto con salmón, atún y aguacate.

87. Solomillo Uramaki (8u) — **19,50€**
Relleno de tempura de gambas y cubierto de foie.

89. Futomaki de salmón crujiente — **14,50€**
Relleno de salmón crujiente, aguacate y tempura por fuera.

27. Tartar de salmón con aguacate — **13,90€**

28. Tartar de atún rojo con aguacate — **17,50€**

Plato 81.



Carnes, pescados y mariscos

100. Pollo teriyaki | **9.50€**

103. Pollo teppanyaki | **9.50€**

222. Pollo con panko | **8.50€**

223. Pollo almendrillo | **9.90€**

225. Pollo con sésamo | **9.50€**

118. Pollo con curry rojo | **9.50€**

125. Pollo Szechuan | **9.90€**

90. Ternera teriyaki | **9.80€**

133. Ternera Szechuan | **9.90€**

94. Ternera con ajos | **9.80€**

Plato 118.





Plato 98.

98. Salmón teriyaki | **15.90€**

99. Ventresca de atún rojo | **24.90€**

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€**

220. Langostino con panko | **12.90€**

226. Langostino con curry rojo | **14.50€**

Acompañamientos

159. Pad Thai (Tallarines tailandeses) I — 8.50€

160. Arroz blanco I — 2.80€

162. Arroz con piña, langostino y curry I — 7.50€

163. Arroz con langostino (cantonés) I — 5.90€

164. Arroz estilo japonés I — 7.50€

165. Tallarines ramen / ternera (langostino) I — 8.50€

166. Tallarines udon / langostino (pollo) I — 8.50€

168. Fideos de arroz con gambas I — 8.50€

169. Arroz vegetal I — 4.90€

171. Arroz con huevo I — 4.50€

172. Arroz indonesia I — 6.90€

260. Yakisoba de pollo I — 9.50€

261. Yakisoba de langostinos I — 9.50€

262. Yakisoba de pato I — 9.50€

263. Yakisoba de ternera I — 9.50€

Postres

Helado vainilla / chocolate I — 3.90€

Sorbete de limón I — 5.90€

Helado con nueces I — 5.90€

Tempura de helado I — 5.90€

Tempura de plátano I — 5.90€

Pastel de calabaza con helado I — 5.90€

Coulant con helado I — 6.90€

Rollito de chocolate I — 4.90€

Tarta Dorayaki I — 4.90€

Helado a la plancha I — 6.90€

Mochi I — 5.90€

Gyoza de manzana con helado de chocolate I — 5.90€

Bao de chocolate con helado I — 5.90€

KOKOXILI
SUSHI & ASIÁTICO

Bebidas

Agua	2.00€
Refrescos Grandes	2.90€
Appleteiser	2.50€
Nestea	2.90€
Tropical	2.60€
Dorada	2.60€
Cerveza china	2.90€
Sapporo	3.50€

Ron Arehucas	7.50€
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€
Cortado	1.60€
Café con leche	1.80€
Leche y leche	1.90€
Café irlandés	3.90€
Carajillo	2.00€
Capuchino	2.50€
Té japonés	2.50€
Té jazmín	2.50€
Té ginseng	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

KOKOXILI
SUSHI & ASIÁTICO

BLANCOS

		½
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€	
Yaiza Malvasía semidulce Vino D.O. de Lanzarote	23.50€	
Vulcano semidulce Vino D.O. de Lanzarote	23.50€	
San Valentín Vino D.O. del Penedés	16.90€	9.50€
Faustino VII seco Vino D.O. de La Rioja	13.90€	
Althay Lanzarote Vino D.O. Lanzarote	23.50€	
Faustino VII Vino D.O. Tierra de Castilla	13.90€	

ROSADOS

		½
Torres de Casta Vino D.O. del Penedès	15.90€	9.50€
Faustino VII Vino D.O. La Rioja	23.90€	
Mateu Rosé Vino D.O. Duero (Portugal)	15.50€	9.50€

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€
Pujanza Hado Vino D.O. de La Rioja	26.50€
Marqués de Cáderes Crianza Vino D.O. de La Rioja	17.50€
Preludio de Sei Solo Vino D.O. Ribera del Duero	39.90€
Althay negro Vino D.O. Ribera del Duero	23.90€
La Felisa Vino D.O. Ribera del Duero	39.90€
Cepa Vella Vino D.O. Ribeira Sacra	25.00€
Salta Parras Vino D.O. El Hierro	38.50€
Soplo Rafael Cambra Vino D.O. Valencia	17.50€
Mauro Tempranillo Vino D.O. Castilla y León	48.00€
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 Retuerda selección Vino D.O. Ribera del Duero	39.00€