



RAMEN SUIUN
menu



ENTRANTE











Kimchi 	Korean dish made from fermented vegetables		3.50€
Menma 	Japanese dish made from fermented bamboo shoots	  	3.50€
Karaage	Fried chicken, marinated, crispy, flour-coated	   	5.00€
Gyoza	Fried Japanese Dumplings	     	4pcs. 5.00€ 8pcs. 9.50€
Curry Gyoza	Fried Japanese Curry Dumplings	     	4pcs. 5.00€ 8pcs. 9.50€
Vegetable Gyoza 	Fried Japanese Vegetable Dumplings	     	4pcs. 5.00€ 8pcs. 9.50€
Edamame 	Green soybeans seasoned with garlic oil		4.00€
Karaage-don	Fried chicken, marinated, crispy, flour-coated rice-bowl	   	6.50€
Baraniku-don	Pork belly rice bowl		6.50€
Takoyaki	Japanese octopus-filled batter ball snack	       	5.00€
Rice 			2.00€






RAMEN



Crab Cream Ramen Crab Broth Base        12.50€

Noodles  with Kakuni pork  , chicken breast , half of a boiled egg , menma (bamboo shoots) , and chili threads.







Shio Salt sauce 

Shoyu Soy sauce-based sauce   

Miso Miso sauce    

Curry Curry sauce     +1.50€

Ramen de Tomate Tomato Broth Base   12.50€

Noodles  with Kakuni pork  , chicken breast , half of a boiled egg , menma (bamboo shoots) , and chili threads.

*Possibility to substitute with a vegetable or vegetarian topping.

Shio Salt sauce 

Miso Miso sauce    





Curry Curry sauce     +1.50€

Seasonal Ramen Please ask for availability 13.50€





EXTRA



Extra egg	Extra boiled egg 	1.50€
Gluten free noodle 	Rice flour noodles	2.00€
Kaedama 	Noodle refill 	2.50€

DESSERT

Mochi	Mochi covered ice cream  	3.50€
-------	---	-------



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES

BEVERAGE



Water	2.50€
Sparkling Water	2.50€
Coke	2.50€
Coke zero	2.50€
Cold Green Tea	3.50€

ALCOHOL

Kirin (330ml)	Light, smooth beer with natural barley umami	3.50€
Asahi (330ml)	Dry, light, crisp beer, brewed with rice	3.50€
Estrella Galicia	Spanish beer (Small bottle)	3.00€
Highball	Whisky mixed with soda water	4.00€



CARTA DE SAKE

El sake es una bebida alcohólica originaria de Japón.

• Ingredientes



ARROZ
20%



AGUA
80%



HONGO KOJI
aspergillus oryzae

a veces



ALCOHOL
DESTILADO

El grado alcohólico es generalmente entre 14º-16º, parecido al vino.

Hay una infinidad de matices, dependiendo del agua, tipo de arroz, su grado de pulido, etc.

Para disfrutar plenamente del sake, te recomendamos tomarlo acompañando una deliciosa comida.

Atrévete con nuevos sabores y prueba nuestro delicioso sake de Japón.

Media
botella



KUBOTA SENJU Ginjo

Alcohol: 15 %
Pulido de arroz: 55 %

Sabroso y seco.

 300ml **13,00 €**



SUIGEI Tokubetsu Junmai

Alcohol: 15 %
Pulido de arroz: 55 %

“Suigei” significa “ballena borracha”.
Notas de umami y retrogusto vibrante.

 **4,00 €**  720ml **28,00 €**



BIJOFU Tokubetsu Honjozo

Alcohol: 14 %
Pulido de arroz: 60 %

Fresco y sabor ligero.

 **4,00 €**  720ml **28,00 €**



HOUKA Junmai Genshu

Alcohol: 17 %
Pulido de arroz: 70 %

Intenso y elegante, tiene aroma moderado.
Es de tipo Genshu (sake sin diluir).

 **5,00 €**  720ml **38,00 €**



FISHERMAN Junmai Ginjo

Alcohol: 14,5 %
Pulido de arroz: 60 %

Sake nacido para platos de mariscos.
Refrescante y equilibrado.

 **5,00 €**  720ml **38,00 €**

