





































RAMEN SUIUN
menú



ENTRANTE



Kimchi 	Plato coreano con verduras encurtidas	3,50€
Menma 	Brotos de bambú encurtidos   	3,50€
Karaage	Pollo frito rebozado    	5,00€
Gyoza	Empanadillas fritas japonesas      	4ud. 5,00€
		8ud. 9,50€
Gyoza curry	Empanadillas fritas japonesas de curry      	4ud. 5,00€
		8ud. 9,50€
Gyoza vegetal 	Empanadillas fritas japonesas de vegetal      	4ud. 5,00€
		8ud. 9,50€
Edamame 	Vainas de soja aderezado con aceite de ajo 	4,00€
Karaage-don	Bol de arroz con Karaage    	6,50€
Baraniku-don	Bol de arroz con panceta	6,50€
Takoyaki	Bolas de masa de harina con pulpo        	5,00€
Arroz blanco 		2,00€



RAMEN



Ramen de Crema de Cangrejo

Caldo base de cangrejo



12,50€

Fideos con cobertura de Kakuni(panceta), pechuga de pollo, medio huevo cocido, menma e hilos de chili.

Shio

Aderezo del Sal



Shoyu

Aderezo de la Salsa de soja



Miso

Aderezo del Miso



Curry

Aderezo del curry



+1,50€

Ramen de Tomate

Caldo base de Tomate



12,50€

Fideos con cobertura de Kakuni(panceta), pechuga de pollo, medio huevo cocido, menma e hilos de chili.

*Posibilidad de sustituir por un aderezo vegetal o vegetariano.

Shio

Aderezo del Sal



Miso

Aderezo del Miso



Curry

Aderezo del curry



+1,50€

Ramen de Temporada





Preguntar disponibilidad

13,50€





EXTRA



Extra huevo	Extra un huevo cocido 	1,50€
Fideos sin gluten 	Fideos de harina de arroz	2,00€
Kaedama 	Ración extra de fideos 	2,50€

POSTRE

Mochi	Helado recubierto de mochi  	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

BEBIDA



Agua	2,50€
Agua con gas	2,50€
Coca-Cola	2,50€
Coca-Cola zero	2,50€
Té verde frío	3,50€

ALCOHOL

Kirin (Botellín 33cl)	Cerveza ligera, suave, con umami natural de cebada	3,50€
Asahi (Botellín 33cl)	Cerveza seca, ligera, crujiente, elaborada con arroz	3,50€
Estrella Galicia	Botellín	3,00€
Highball	Whisky con soda	4,00€
Sake Japonés	Licor de arroz	4,50€



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 €**

