

DICCIONARIO JAPONÉS

Chashu: panceta de cerdo cocinada a baja temperatura con adobo asiático.

Chirashizushi: base de arroz sushi con ingredientes frescos variados, siempre presencia de pescado.

Ebi: gamba y langostino.

Harumaki: rollitos crujientes rellenos de verduras y proteína animal.

Hoisin: salsa dulce hecha de habas de soja, azúcar, vinagre, ajo y cacahuete.

Izakaya: típico bar o restaurante japonés.

Kimuchi: salsa suave, aporta sabores frescos que recuerdan a la fruta verde.

Maguro: atún.

Masago: pequeñas huevas de pez capelán.

Mazemen: versión del Ramen sin caldo.

Misoshiro: nombre de la sopa miso, cuyo ingrediente principal es el miso y que está presente en todas las comidas japonesas tradicionales, desde el desayuno hasta la cena.

Moriawase: surtido variado de sushi.

Nitamago: huevo semicocido y marinado en soja, jengibre y mirim.

Sake: bebida alcohólica fermentada de arroz.

Shake: salmón.

Sunomono: ensalada japonesa refrescante de pepino.

Tonkotsu: caldo de cerdo con verduras, cocinado mínimo 12 horas.


Umeshu: licor de ciruela japonesa.

Uni: erizo.



IZAKAYA CANALLA

(TAPAS & SIDES)

Edamame Judías de soja salteadas con mantequilla y flor de sal	4,95	Kamo no yakimeshi  Arroz salteado, pato con notas picantes, verduras y katsoubushi	10,20
Edamame trufado	5,35	Fideos trufados Fideos al wok con espárrago, bambú, shitake y yema de huevo	11,80
Misoshiro Sopa de miso clásica con tofu y wakame	4,65	Tempura De setas japonesas y langostinos con mayonesa de kimchi	12,60
Miso salad	5,90	Tàrtar de salmón Y aguacate con ikura y crujiente de arroz	13,80
Gyozas (5 pcs) De pollo y verduras	6,95		
Ebi Gyozas (5 pcs) Gambas	8,65		
Torikatsu Pollo rebozado en panko, calabacines al miso y salsa tonkatsu	7,90		
Tataki de atún salsa de miso con setas y bimi braseado	12,95		
Yakisoba De calamar, gambas, verduras, katsoubushi y cebolla tierna	10,95		

 Picante /  Muy picante

COMPARTIR ES VIVIR



Miu 26,80

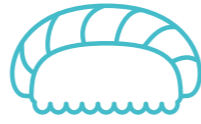
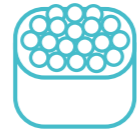
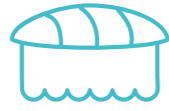
Variado de sushi y sashimi
(6 piezas de sashimi y nigiri (atún, salmón y dorada) y 8 piezas de shake avocado)

We love makis 27,70

Uramakis
(24 uds, black california - shake avocado - spicy tuna)

Nigiri party 19,95

Nuestra variedad de nigiris
(6 uds.)



SUSHI LOVER'S

URAMAKI ROLLS (8 UDS)

Black california

Cangrejo, pepino, aguacate, tobikko negro y mayonesa de miso

8,90

Italiano

Mozarella de búfala, salmón, tomate seco, aguacate y pesto genovés cremoso

8,95

Spicy tuna

Atún picante, aguacate y panko crujiente con salsa spicy

9,95

Crispy tuna (6uds)

Futomaki de atún, crema de piñones, cebolla crujiente

11,20

Shake avocado

Salmón, pepino, queso crema, kaisou, wakame salad, masago naranja y aguacate

10,80

Red velvet

Atún, queso crema, fresa, perlas de Yuzu y teriyaki de frambuesa

11,60

Steak tartar

Con mango, crema de aguacate, mayonesa de wasabi y salsa sirasha.

12,40

Foie maki

De micuit de pato con mango, masago y tataki de atún

14,25

Picante / Muy picante

HOT ROLLS (6 O 8 UDS)

Philadelphia (6uds)

Maki rebozado con salmón, cebolla, aguacate y crema de queso

10,90

Ebi (8 uds)

Langostinos, enoki y albahaca en tempura con mayonesa picante

10,95

Rainbow (6uds)

Maki rebozado con salmón, dorada, atún y lima crispie

10,80

Montaña kitadake (8uds)

Gambones en tempura sobre uramakis de aguacate, sambal&lima sauce y nieve de coco fresco

11,20

Dragón (8uds)

Anguila flambeada, aguacate, salmón en tempura, mayonesa y pepino

15,95

NIGIRIS (1 UDS)

Atún

Atún, tobikko negro, kizumi wasabi, perlas de arroz masago arare

3,80

Dorada & trufa

Dorada salvaje y crema de trufa

3,80

Salmón

Salmón flambeado, cebolla caramelizada, queso crema y masago rojo

3,80

Anguila

Anguila ahumada con su salsa

3,95

Tartar wow

Tartar de ternera con huevo de codorniz

3,95

Foie

Foie flambeado, salsa teriyaki y manzana caramelizada

4,65



Texturas de mango

5,95

Cheesecake

Templado

5,95

Tiramisú

De té verde

5,95

Lemon pie

5,95

Sopa de chocolate blanco y yogur

Con helado de limón y bizcocho de zanahoria

5,65

Trufas

5,95

Mochi japonés

De queso con fresas, chocolate o té verde

6,25

Coulant

Coulant de chocolate y nata montada

5,95

Frozen

Sorbetes de limón o mango

Helado de chocolate amargo o té verde

5,25

miu
j a p o n é s

IVA incluido en el precio

Avise a cualquier miembro del personal si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria.

