

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	Torikatsu. Pollo rebozado en panko, calabacines al miso y salsa tonkatsu	7,50
Edamame trufado	5,30	Yakisoba de calamar, gambas, verduras, katsoubushi y cebolla tierna	9,95
Misoshiro. Sopa de miso clásica con tofu y wakame	4,65	Kamo no yakimeshi.  Arroz salteado, magret de pato con notas picantes, verduras y katsoubushi	9,90
Berenjenas miso, daikon cítrico y nueces caramelizadas	7,95	Fideos trufados. Fideos al wok con verduras, shitake, huevo y aroma de trufa	10,95
Gambas rojas, en croqueta, con emulsión de miso y sriracha negra	7,20	Tempura de setas japonesas y langostinos con mayonesa de kimchi	10,25
Miso salad	5,55	Wafu steak. Dados de filete de ternera salteados con ajetes tiernos, shitake, foie, teriyaki y crujiente de arroz	14,90
Gyozas (5 uds) De pollo y verduras	6,95		
Ebi Gyozas (5 uds) Gambas y verduras crujientes	8,65		
Harumaki de pato. Rollito crujiente japonés de pato y verduritas con salsa hoisin	7,65		

 Picante /  Muy picante

TATAKI & TARTARS

Langostino tartar, 9,95
en aguacate braseado

Maguro & lima. 10,60
Tartar de atún sobre limas, con wasabimayo

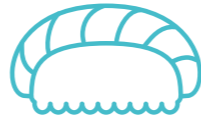
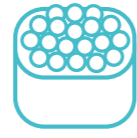
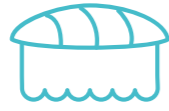
Tartar de salmón 12,75
y aguacate con ikura y crujiente de arroz

Tataki de atún 12,90
con wok de enoki y albahaca fresca

Sashimi de salmón marinado 12,95
con tamarindo, japomayo y sunomono

Tar-taki de atún. 13,80
Duo de tataki & tartar con mango, maracuyá & aguacate

Steak tartar 11,95
con yema de codorniz, shimeji y tempura de nori



SUSHI LOVER'S

URAMAKI ROLLS (8 UDS)

Black california. Cangrejo, pepino, aguacate, tobikko negro y mayonesa de miso	8,80
Italiano. Mozarella de búfala, salmón, tomate seco, aguacate y pesto genovés cremoso	8,95
Spicy tuna. Atún picante, aguacate y panko crujiente	9,95
Crispi tuna. Futomaki de toro, crema de piñones, cebolla crujiente, tobiko rojo y perlas de arroz	10,95
Shake avocado. Salmón, pepino, queso crema, kaisou, wakame salad, masago naranja y aguacate	10,65
Red velvet. Atún, queso crema, fresa caramelizada, perlas de Yuzu y teriyaki de frambuesa	11,60
Steak tartar. Con mango, aguacate fresco y cremoso, mayonesa de wasabi	12,40
Bogavante uramaki con papaya, aguacate y spicymayo	16,95
Foie maki, de micuit de pato con mango, masago y tataki de atún	13,80

Picante / Muy picante

HOT ROLLS (6 O 8 UDS)

Philadelphia. Maki rebozado con salmón, cebolla, aguacate y crema de queso	10,40
Ebi. Langostinos, enoki y albahaca en tempura con mayonesa picante (8 uds)	10,95
Rainbow. Maki rebozado con salmón, dorada, atún y lima crispie	10,70
Montaña kitadake. Gambones en tempura sobre uramakis de aguacate, sambal&lima sauce y nieve de coco fresco	11,20
Salmón tempura, con cangrejo, cebolla tierna, aguacate, plátano macho sopleteado y salsa miel & mostaza	12,65
Dragón. Anguila sopleteada, aguacate, salmón en tempura, mayonesa y pepino (8uds)	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	4,15

COMPARTIR ES VIVIR

Miu. 26,80

Variado de de sushi y sashimi...
(6 piezas de sashimi, 6 piezas de nigiri y 8 piezas de shake avocado)

We love makis. 25,50
Uramakis (24 uds)

Nigiri party (6 uds.) 19,95



DULCES DE OSAKA



Texturas de mango, a la lima	5,25
Cheesecake templado	5,35
Tiramisu de té verde	4,95
Lemon pie	5,95
Sopa de chocolate blanco y yogur. Con helado de limón y bizcocho de zanahoria	4,75
Chocolate by Miu (tarta casera y fluida de chocolate)	5,95
Trufas	4,75
Mochi japonés de queso con fresas, chocolate o té verde	5,95
Coulant de chocolate con Monte Fuji de nata montada	5,95
Frozen. Sorbetes y helados...a discreción	4,25

miu
j a p o n é s

IVA incluido en el precio

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