

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	Yakisoba de calamar, gambas, verduras, katsoubushi y cebolla tierna	9,95
Edamame trufado	5,30	Kamo no yakimeshi  Arroz salteado, magret de pato con notas picantes, verduras y katsoubushi	9,90
Misoshiro Sopa de miso clásica con tofu y wakame	4,65	Fideos trufados Fideos al wok con verduras, shitake, huevo y aroma de trufa	10,95
Miso salad	5,55	Tempura de setas japonesas y langostinos con mayonesa de kimchi	10,25
Gyozas (5 uds) De pollo y verduras	6,95		
Ebi Gyozas (5 uds) Gambas y verduras crujientes	8,65		
Torikatsu Pollo rebozado en panko, calabacines al miso y salsa tonkatsu	7,50		

 Picante /  Muy picante

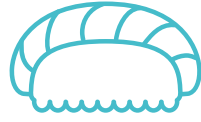
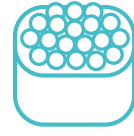
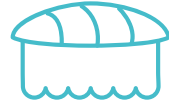
TATAKI & TARTARS

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

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



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

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, con helado de té verde)

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.