



¡BIENVENIDOS A SHIRO!
 NUESTRA MISIÓN ES TRANSMITIRTE LA
 ESENCIA DE LA COCINA JAPONESA. DESDE LO MÁS SENCILLO.
 CON UN PRODUCTO FRESCO Y DE TEMPORADA.
 TODAS NUESTRAS ELABORACIONES
 SON PREPARADAS EN NUESTRA
 COCINA CON MUCHO CARÍÑO.
 ¡ESPEREMOS QUE DISFRUTES!

PARA EMPEZAR

Bol de Edamame 	8.5€	Gyozas de pato	15€
con sal especiada de yuzu y té		con salsa tibia de naranja y mantequilla (6ud)	
Ensalada Wakame 	8.5€	Tempura de langostinos y verduras de temporada	17.5€
con salsa de sésamo, tomate cherry y cebolla encurtida		con salsa tentsuyu y mayonesa de wasabi	
Kimchee casero 	8€	Pollo karaage (frito estilo japonés)	14€
(consultar disponibilidad)		con mayonesa de limón, ajo y jengibre	
Gyozas de pollo y verduras	13.5€	Tosta crujiente de arroz	19.8€
con salsa teriyaki (6ud)		con tartar de atún y tobiko	
*Opción sólo verduras 		Ceviche Shiro	20.3€
Baos	14€	de corvina salvaje marinada en nuestra cítrica salsa umami, con emulsión de apio y manzana verde	
con panceta a baja temperatura, kombu caramelizada, encurtidos y cebolla crujiente (2ud)			

WOKS

Yakisoba de pollo con gambas	18.5€	Yakisoba Vegano 	18€
bambú, verduras, láminas de bonito seco y huevo frito		con tofu frito y verduras	



RAMEN

El ramen hakata es muy conocido por su rico caldo de huesos y sus fideos, el cuál se lleva a ebullición total, lo que le da el característico aspecto lechoso, debido al colágeno y la grasa que se disuelven.



HAKATA TONKATSU RAMEN 21€



Caldo cremoso de huesos con fideos finos al dente, acompañado de panceta estofada, huevo pasado por agua, bambú marinado, pak choi, naruto y un delicado sofrito.

MISO RAMEN 19.5€

Elaborado con miso, ajo, jengibre, shiitakes, verduras de temporada y huevo pasado por agua.

*Se puede adaptar a la dieta vegana sustituyendo el huevo por tofu.

OMAKASE/COMBO TEMPORADA(30PZ)

6 ud Oshisushi
4 ud Kaburimaki
8 ud Uramaki
6 ud Hosomaki
6 ud Nigiris

63€

WE CHILDREN

- Fideos salteados con pollo y verduras.
- Arroz blanco con langostinos crujientes o pollo frito.

12€

*Selección del chef de diferentes tipos de sushi

HIBACHI MENÚ/BBQ JAPONESA

Disfruta de una auténtica barbacoa japonesa en la mesa, con salsas y acompañamientos caseros.

Incluye 4 salsas;

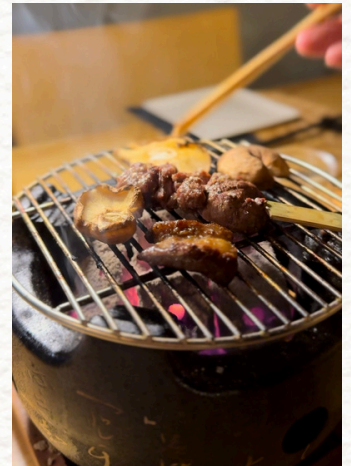
- bbq japonesa
- bbq coreana
- salsa thai
- mayonesa de limón con ajo y jengibre

Acompañamientos:

- kimchee casero
- pepino encurtido con sésamo

*Pedir mínimo 3 platos entre carne o brochetas.

*Solamente se servirá en el exterior del local.



Carnes (150gr)

Solomillo de cebón Irlandés	22€
Entrecot Black Angus, corte cuberoll (parte central)	25€
Picana de Wagyu de España	25€
Secreto de cerdo Ibérico	15€

Brochetas(2ud)

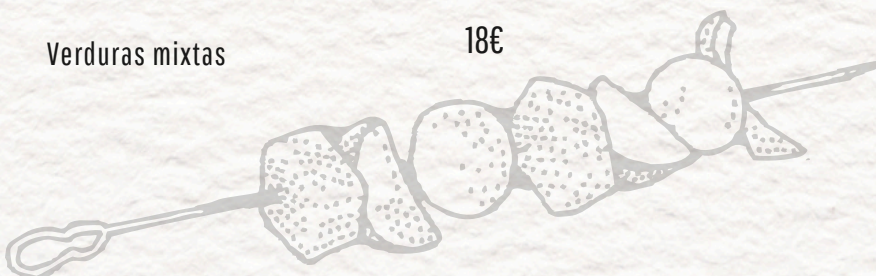
Solomillo Cebón	14€
Secreto Ibérico marinado con salsa BBQ Japonesa	10.5€
Pechuga de pollo campero marinada en kimchee	11€
Langostino Black Tiger	10.5€

Verduras de Temporada

Setas	6.5€
Maíz fresco	5.5€
Espárragos	6€
Cebollas variadas	4€
Verduras mixtas	18€

Extras

Gohan(arroz blanco) 	3.5€
Soba noodles 	4€
Mayonesa kimchee	2€
Mayonesa de wasabi	2€



HOSOMAKIS (6UD)

Pepino 	7€
Aguacate 	7.5€
Salmón	10€
Atún	11€

NIGIRIS (2UD)

Atún	8€
Lubina salvaje flambeada	7.5€
Salmón	7€
Gamba roja	8€

URAMAKIS (8UD)

Salmón	14.5€	California	15.5€
mango y aguacate		con mix de cangrejo, mayonesa japonesa,	
Atún	17€	cebollino, pepino, aguacate y tobiko	
queso crema, cebolleta y aguacate		Salmón picante	16.7€
Picante langostinos	15€	kimchee, aguacate y mayonesa picante	
crujientes, mango, philadelphia,			
shichimi y sriracha			

SASHIMIS

Atún(6ud)	19.5€	(3ud)	9.75€
Salmón(6ud)	16.5€	(3ud)	8.25€
Lubina(6ud)	16.5€	(3ud)	8.25€
Mixto(9ud)	25.5€	Temporada(6ud)	psm



ROLLS ESPECIALES/KABURIMAKIS (8UD)

Maguro	23€
con crema de edamame, aguacate y cebolleta, cubierto con atún, ajo negro y okra	
Dúo Roll	21€
con aguacate, pepino y cebollino, cubierto con lubina, atún y salsa umeboshi.	
Sake	20€
con shiitake, tamago, cebollino, cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki e ikura	
Rainbow	21.5€
con langostinos crujientes, mango y queso crema, cubierto con salmón, aguacate y atún	
Ama Ebi (gamba roja)	23€
con aguacate, shiitake, cebollino, gamba roja, cubierto con philadelphia tostada, ralladura de lima y esencia de gambas	
Vegano 	17€
con berenjena crujiente marinada al miso, crema de edamame, cebolleta, cubierto con aguacate, sésamo y ajo negro	
Sakana Tempurizado	22€
con atún, salmón, lubina, teriyaki y salsa tentsuyu	
Futomaki Vegano 	18€
con espárragos, aguacate, mango, shiitake y cebollino	
Yakiniku Roll	26€
con berenjena crujiente al miso, sésamo, apio encurtido, cubierto con solomillo de cebón y foie flambeados y mayonesa trufada	

*Todo nuestro pescado ha sido previamente congelado conforme las normas vigentes para las elaboraciones crudas. Utilizamos los mejores productos y marcas del mercado.

- Lubina Aquanaria Certificada
- Atún Balfego
- Salmón Noruego

