

¡BIENVENIDOS A SHIRO!

NUESTRA MISIÓN ES ACERCARTE LA ESENCIA DE LA COCINA JAPONESA. ENRIQUECIDA CON Matices de otras cocinas asiáticas. A TRAVÉS DE PLATOS ELABORADOS CON PRODUCTO FRESCO Y DE TEMPORADA. TODO SE PREPARA EN NUESTRA COCINA CON DEDICACIÓN Y CARÍO.

¡ESPEREMOS QUE DISFRUTES DE LA EXPERIENCIA!

ENTRANTES FRÍOS

Tiradito (3ud)	17€	Ensalada Wakame 	8.8€
flores de tiradito de lubina y calabacín marinado / Salsa ponzu fermentada con especias thai.		ensalada con 4 tipos de algas, dressing de sésamo, rabanitos, cebolla encurtida, tomates cherry.	
Kimchee casero 	8€		
(consultar disponibilidad)		Fideos Cristal	17.5€
Tartar de Atún (2ud)	19.8€	ensalada de fideos de soja con pollo y mini langostinos tostados, verduras, brotes frescos, cacahuets y dressing thai-vietnamita con cilantro y hierbabuena.	
tosta crujiente de arroz con tartar de atún, estilo Shiro.			

ENTRANTES CALIENTES

Rollitos Caseros de Temporada (3ud)	11.5€	Gyozas de Verduras (6ud) 	13.5€
con salsa japonesa de sweet chilli.		con salsa teriyaki.	

Baos (2ud)
pan bao al vapor con panceta marinada en especias bbq cantonesas, cocida a fuego lento, alga kombu, lechuga y cebolla crujiente.

14€

Gyozas de Pato (6ud)
con salsa ponzu tibia, de naranja y mantequilla.

15.5€

Tempura de Langostinos y Verduras de Temporada
con salsa tentsuyu y mayonesa de wasabi.

17.5€

Pollo Karaage (7/8ud)
trozos de pechuga marinados y fritos en tempura acompañados de ajonesa de limón y jengibre

14€

opción sólo verduras

17€

Takoyakis (4ud)
bolitas de pulpo servidas con salsa okonomiyaki, mayonesa japonesa, kombu caramelizada y katsobushi.

11.5€



PLATOS PRINCIPALES

Pad Thai Wok
fideos de arroz salteados con verduras, pollo, langostinos, omelette y cacahuets tostados. (medio picante)

19.5€

Tonkatsu Donburi
bowl de arroz japonés con filete de cerdo empanado, salsa tonkatsu, col blanca con vinagreta de yuzu y huevo frito

18.8€

opción vegetariana (con tofu y omellete)

19€

opción vegana (con tofu y verduras)



18€

Pescado de Temporada
consulta el pescado del momento, cocinado en diferentes estilos asiáticos.

psm



HIBACHI /BBQ JAPONESA EN LA MESA

¡¡Disfruta cocinando TÚ MISMO en la mesa, a la brasa y al momento!!

Lomo alto de vaca añojo
(calidad Premium) 280gr : 38€



Acompañamientos:

- Verduras de Temporada
- Patatas Fritas
- Salsas: BBQ Japonesa y Mayonesa Kimchee



SUSHI

OMAKASE/COMBO
TEMPORADA(30UD)

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

64€

WE ♥ CHILDREN

- Fideos salteados con Pollo y Verduras.
- Arroz blanco con Langostinos crujientes y Salsa Teriyaki.
- Patatas Fritas con Pollo en tempura y ketchup.

12.5€

*Selección del chef de diferentes tipos de sushi



HOSOMAKIS (6UD)

Pepino 	7€
Aguacate 	7.5€
Salmón	10€
Atún	11€
Langostino cocido	9€

NIGIRIS (2UD)

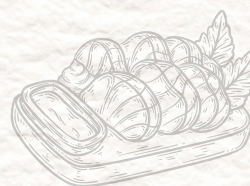
Atún	8€
Lubina salvaje flambeada	7.5€
Salmón	7€
Langostino cocido	6€

URAMAKIS (8UD)

Salmón	16€
mango y aguacate.	
Atún	17.5€
queso crema, cebolleta y aguacate.	
Picante langostinos	16€
con langostinos crujientes, mango, philadelphia, shichimi y sriracha.	

California	16€
con mix de cangrejo, mayonesa japonesa, cebollino, pepino, aguacate y tobiko.	
Salmón picante	17€
kimchee, aguacate y mayonesa picante.	

SASHIMIS



Atún(6ud)	19.5€	(3ud)	9.75€
Salmón(6ud)	17€	(3ud)	9€
Lubina Salvaje(6ud)	17€	(3ud)	9€
Mixto(9ud)	25.5€		

- Acompañados con Salsa Murasaki



ROLLS ESPECIALES/KABURIMAKIS (8UD)

Maguro	23€
con crema de edamame, aguacate y cebolleta, cubierto con atún y mayo de ajo negro.	
Dúo Roll	21€
con aguacate, pepino y cebollino, cubierto con lubina, atún y salsa umeboshi.	
Salmón Teriyaki	20.5€
con langostino tempurizado en panko, cebollino, philadelphia de tomate seco, cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki e ikura.	
Rainbow	21.5€
con langostinos crujientes, mango y queso crema, cubierto con salmón, aguacate y atún.	
Ebi Roll	17.5€
con langostinos cocidos, aguacate, shiitake, cebollino, cubierto con philadelphia tostada y ralladura de lima.	
Vegano 	17€
con berenjena crujiente marinada al miso, crema de edamame, cebolleta, cubierto con aguacate, sésamo y mayo de ajo negro.	
Sakana Tempurizado	22€
con atún, salmón, lubina, teriyaki y salsa tentsuyu.	
Shibasu	17.5€
maki de lubina salvaje flambeada, con daikon, shiso, aguacate, yuzu deshidratado y tobiko.	
Yakiniku Roll	26€
con berenjena crujiente al miso, sésamo, apio encurtido, cubierto con lomo alto Angus, foie flambeado 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 Salvaje Certificada
- Atún Balfego
- Salmón Noruego

