

¡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 CARIÑO.

¡ESPEREMOS QUE DISFRUTES DE LA EXPERIENCIA!

ENTRANTES

Rollitos Caseros de Temporada (3ud) con salsa japonesa de sweet chilli.	11.5€	Ensalada Wakame 	8.8€
Gyozas de Verduras (6ud) 	13.5€	Bol de Edamame  NEW!	8.5€
Kimchee casero  (consultar disponibilidad) 	8€	Tartar de Atún (2ud)	19.8€
Taco de Cangrejo NEW! taco de maíz con cangrejo blando en tempura, lechuga, pepino encurtido con yuzu, mayonesa de gochuyang, tobiko y sofrito.	9.5€/ud		

Baos (2ud) 14€
pan bao al vapor con panceta a baja temperatura, alga kombu caramelizada, encurtidos y cebolla crujiente.

Gyozas de Pato (6ud) 15.5€
con salsa ponzu tibia, de naranja y mantequilla.

Tempura de Langostinos y Verduras de Temporada 17.5€
con salsa tentsuyu y mayonesa de wasabi.

Pollo Karaage (7/8ud) 14€
trozos de pechuga marinados y fritos en tempura acompañados de ajonesa de limón y jengibre.

opción sólo verduras 17€

PLATOS PRINCIPALES

Pad Thai Wok 19.5€
fideos de arroz salteados con verduras, pollo, langostinos, omelette y cacahuets tostados.
(medio picante) 🌶️

Tonkatsu Donburi 18.8€
bowl de arroz japonés con filete de cerdo empanado, salsa tonkatsu, col blanca con vinagreta de yuzu y huevo frito

opción vegetariana (con tofu y omellete) 19€

opción vegana (con tofu y verduras) 🌱 18€



SUSHI

OMAKASE/COMBO TEMPORADA(28UD)

8 ud Kaburimaki
8 ud Uramaki
6 ud Hosomaki
6 ud Nigiri

62.5€

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€

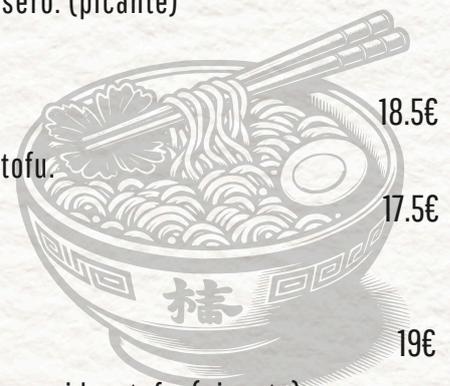
*Selección del chef de diferentes tipos de sushi

NEW! RAMEN PARA EL ALMA



¡Elaborados con cariño en nuestra cocina, a fuego lento durante horas, sin polvos ni productos precocinados!

Ramen de Ternera 100	29€
con costilla de ternera cocinada durante horas, maíz dulce, huevo cocido, pakchoi, crema y aceite de trufa blanca.	
Kimchee Ternera 🌶️	22€
con entrecote en lonchas finas, maíz dulce, huevo cocido y kimchee casero. (picante)	
Ramen de Miso	18.5€
con salsa tare de miso blanco, verduras de temporada, huevo cocido y tofu.	
opción vegana sin huevo 🌱	17.5€
Ramen de Kimchee y Miso 🌶️	19€
con salsa tare de miso blanco y kimchee, verduras de temporada, huevo cocido y tofu. (picante)	
opción vegana sin huevo 🌱	18€



BARBACOA EN LA MESA HIBACHI

Disfruta cocinando tú mismo en la mesa, a la brasa y al momento.

Lomo alto de vaca añojo
(calidad Premium) 250gr: 35€



Acompañamientos:

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

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€

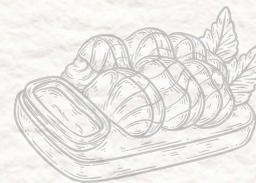


URAMAKIS (8UD)

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 Tartar Picante  NEW!	23€
con crema de edamame, aguacate y cebolleta, cubierto con tartar de atún picante.	
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