



BUFFET A LA CARTA

A LA CARTE BUFFET

DE MARTES A VIERNES (13:00 A 16:00)
EXCEPTO DÍAS FESTIVOS
TUESDAY TO FRIDAY (1:00 PM TO 4:00 PM)
EXCEPT HOLIDAYS



ADULTOS
ADULTS

15,90 €

Más de 1,20m
More than 1.20m

INFANTIL
CHILDREN

10,90 €

Más de 3 años-menos de 1,20m
Over 3 years - under 1.20m

NOCHES DE MARTES A JUEVES
EXCEPTO DÍAS FESTIVOS
TUESDAY TO THURSDAY NIGHTS
EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

ADULTOS
ADULTS

19,90 €

Más de 1,20m
More than 1.20m

INFANTIL
CHILDREN

14,90 €

Más de 3 años-menos de 1,20m
Over 3 years - under 1.20m

Pide lo que vayas a consumir.
Por cada pieza de comida no consumida hay penalización.
Order only what you intend to eat. There is a penalty for each piece of food left uneaten.

2,00 €

Menú
medioDÍA
LUNCH MENU

13:00 A 16:00 WORKING DAYS

NOCHES DE VIERNES , FIN DE SEMANA Y FESTIVOS
FRIDAY NIGHTS, WEEKENDS AND HOLIDAYS

ADULTOS
ADULTS

22,90 €

Más de 1,20m
More than 1.20m

INFANTIL
CHILDREN

17,90 €

Más de 3 años-menos de 1,20m
Over 3 years - under 1.20m

(DÍAS LABORABLES)

14,50 €

Incluye: 1 entrante +
1 platos+bebida

Includes: 1 starter +
1 main course + drink

El menú es para todos los comensales de la mesa.

Las personas en la misma mesa deben comer el mismo buffet.

No incluye bebida ni postre. Es obligatorio el pedido mínimo de 1 bebida por persona.

El orden de servicio de los platos varía según los tiempos de preparación de cada uno.

Precio en €, i.v.a. incluido.

The menu is for all diners at the table.

People at the same table must eat from the same buffet.

Drinks and dessert are not included. A minimum order of one drink per person is required.

The order in which dishes are served varies depending on their preparation time.

Price in €, i.v.a. included.

BEBIDAS

DRINKS

GASEOSA / AGUA

SODA / WATER

							 3,50 €
	 3,00 €		 2,50 €				

CERVEZA / SIDRA

BEER / CIDER

VASO GLASS

BOTELLA BOTTLE

			 3,50 €		 3,20 €
			 2,90 €		 2,90 €
	 3,50 €		 2,50 €		

CAFÉ & TÉ

Coffee & tea

. Cortado	 2,00 €	. Marrakesh Style Tea	 2,00 €
. Chopped up		. Marrakesh Style Tea	
. Cortado descafeinado	 2,00 €	. Nesquik (caliente o frío)	 2,00 €
. Decaffeinated cut		. Nesquik (hot or cold)	
. Espresso	 2,00 €		
. Espresso			
. Espresso descafeinado	 2,00 €		
. Decaffeinated espresso			
. Café latte de Avena	 2,00 €		
. Oatmeal latte			

VINOS

WINES

VINO BLANCO

Castell D'or

Fresco y ligero, con notas cítricas y florales.
Ideal para aperitivos y mariscos.
Botella (750ml) 18 € / Copa 5,50 €

Cap de Ruc

Intenso y equilibrado, con aromas a frutas tropicales. Perfecto para pescados grasos.
Botella (750ml) 21 € / Copa 6,50 €

Musgo (Verdejo Rueda)

Verdejo clásico con toques de hinojo y anís.
Refrescante, ideal con ensaladas y aves.
Botella (750ml) 18 € / Copa 5,50 €

Piérola

Con cuerpo y fruta blanca madura, un toque de barrica. Ideal para pescados al horno y carnes blancas.
Botella (750ml) 21 € / Copa 6,50 €

VINO TINTO

Piérola

Tinto elegante y frutal, con taninos suaves.
Versátil para carnes rojas y embutidos.
Botella (750ml) 21 € / Copa 6,50 €

FyA (Tinaja Crianza)

Tradicional, envejecido en tinaja. Fruta negra madura y toques terrosos.
Ideal para guisos y asados.
Botella (750ml) 25 €

CAVA

Castell D'or

Cava clásico, burbuja fina, notas de panadería.
Perfecto para aperitivos.
Botella (750ml) 21 €

SAKE

Hakutsuru

Sake delicado y suave, perfil limpio. Ideal con sushi y platos asiáticos ligeros.
Botella (720ml) 16 €

WHITE WINES

Castell D'or

Fresh and light, with citrus and floral notes.
Great for appetizers and seafood.
Bottle (750ml) 18 € / Glass 5,50 €

Cap de Ruc

Intense and balanced, with tropical fruit aromas. Perfect for fattier fish.
Bottle (750ml) 21 € / Glass 6,50 €

Musgo (Verdejo Rueda)

Classic Verdejo with hints of fennel and anise.
Refreshing, ideal with salads and poultry.
Bottle (750ml) 18 € / Glass 5,50 €

Piérola

Full-bodied with ripe white fruit and a touch of oak. Great for baked fish and white meats.
Bottle (750ml) 21 € / Glass 6,50 €

RED WINES

Piérola

Elegant and fruity red with soft tannins.
Versatile for red meats and cured sausages.
Bottle (750ml) 21 € / Glass 6,50 €

FyA (Tinaja Crianza)

Traditional, aged in amphora. Ripe dark fruit with earthy notes. Ideal for stews and roasts.
Bottle (750ml) 25 €

CAVA

Castell D'or

Classic Cava, fine persistent bubbles, with bakery notes. Perfect for celebrations or as an aperitif.
Bottle (750ml) 21 €

SAKE

Hakutsuru

Delicate and smooth sake, with a clean profile.
Ideal with sushi and light Asian dishes.
Bottle (720ml) 16 €

ALÉRGENOS

ALLERGENS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



PESCADO
FISH



HUEVO
EGG



SESAMO
SESAME



FRUTOS DE
CASCARA
FRUITS WITH
SHELL



CONTIENE
GLUTEN
CONTAINS
GLUTEN



LACTEOS
DAIRY



MOLUSCOS
MOLLUSKS



MOSTAZA
MUSTARD



SOJA
SOJA



PICANTE
SPICY

Si padece de alguna alergia o intolerancia a algún alimento, avise al camarero.

If you suffer from any food allergies or intolerances, please inform the waiter.

ENTRANTES

APPETIZER

01



GYOZAS VEGETARIANAS (2 PZA) VEGETARIAN GYOZAS

Empanadilla japonesa rellena de verduras.
Japanese dumpling filled with vegetables.

02



GYOZAS GAMBAS (2 PZA) PRAWNS GYOZAS

Empanadilla japonesa con gambas.
Japanese dumpling with prawns.

03



GYOZAS POLLO Y VEGETALES (2 PZA) CHICKEN AND VEGETABLE GYOZAS

Empanadilla japonesa rellena de pollo y vegetales.
Japanese dumpling stuffed with chicken and vegetables.

04



GYOZAS POLLO AL CURRY (2 PZA) CHICKEN CURRY GYOZAS

Empanadilla japonesa frita, rellena de pollo al curry con toque picante.
Japanese fried dumplings filled with spicy chicken curry.

05



GYOZAS CHAMPIÑONES Y EDAMAME (2 PZA) MUSHROOM AND EDAMAME GYOZAS

Empanadilla japonesa rellena de champiñones y edamame.
Japanese dumpling filled with mushrooms and edamame.

06



LANGOSTINOS EN PANKO (2 PZA) PRAWNS GYOZA

Deliciosos langostinos en tempura.
Japanese dumpling with prawns.

07



EDAMAME EDAMAME

Brotes con soya hervida y sal.
Sprouts with boiled soybeans and salt.

08



EDAMAME PICANTE SPICY EDAMAME

Brotes con soya hervida, sal y picante.
Sprouts with boiled soybeans, salt and spice.

09



TAKOYAKI (2 PZA) TAKOYAKI

Bolitas de pulpo con salsa de anguila y katsuobushi.
Octopus balls with eel sauce and katsuobushi.

ENSALADAS & TARTAR

SALADS & TARTAR

11



ENSALADA WAKAME WAKAME SALAD

Algas wakame con sésamo.

Wakame seaweed with sesame.



12



TARTAR SALMÓN SALMON TARTARE

Salmón, wakame, queso crema, aguacate, tobiko y chips de batata.

Salmon, wakame, cream cheese, avocado, tobiko and sweet potato chips.



13



TARTAR ATÚN TUNA TARTARE

Atún, wakame, queso crema, aguacate, tobiko y chips de batata.

Tuna, wakame, cream cheese, avocado, tobiko and sweet potato chips.



14



ENSALADA NEPTUNO NEPTUNO SALAD

Salmón, surimi, wakame, mango, tobiko, atún en hoja de arroz con salsa fuji, sésamo y arare.

Salmon, surimi, wakame, mango, tobiko, tuna in leaf of rice with fuji sauce, sesame and arare.



RAMEN FUSIÓN

FUSION RAMEN

20



RAMEN POLLO CHICKEN RAMEN

Fideos, alga nori, huevo y pollo.

Noodles, nori seaweed, egg and chicken.



21



RAMEN CERDO PORK RAMEN

Fideos, alga nori, huevo y cerdo.

Noodles, nori seaweed, egg and pork.



22



RAMEN LANGOSTINO PRAWN RAMEN

Fideos, alga nori, huevo y langostino.

Japanese dumpling stuffed with chicken and vegetables.



SUDOKI FUSIÓN

SUDOKI FUSION

30



SUSHI PERRO FIRULAI (1 PZA)
SUSHI DOG FIRULAI

Langostino, surimi, aguacate, cebolla frita y salsa de ceviche con toque picante.
Prawn, surimi, avocado, fried onions, and spicy ceviche sauce.



31



SUSHI PERRO MANCHA (1 PZA)
SUSHI DOG MANCHA

Salmón tempurizado, surimi, cremosa, aguacate, salsa tártara y salsa de anguila.
Tempura salmon, surimi, creamy, avocado, tartar sauce and eel sauce.

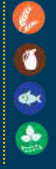


32



CONO TEMPURA (1 PZA)
TEMPURA CONE

Salmón, queso crema, aguacate, cebollín, salsa de anguila y fuji.
Salmon, cream cheese, avocado, chives, eel sauce and fuji.



33



POLLO CHILLI Y LIMA (2 PZA)
CHILLI AND LIME CHICKEN

Alas de pollo meloso con salsa agri dulce picante y lima.
Tender chicken wings with spicy sweet and sour sauce and lime.



34



SUSHI PIZZA SALMÓN (8 PZA)
SUSHI PIZZA SALMON

Salmón, arroz, aguacate, surimi, tobiko, salsa cremosa y sésamo.
Salmon, rice, avocado, surimi, tobiko, creamy sauce and sesame.



35



SUSHI PIZZA ATÚN (8 PZA) + 2€
SUSHI PIZZA TUNA

Atún, arroz, aguacate, surimi, tobiko, salsa cremosa y sésamo.
Tuna, rice, avocado, surimi, tobiko, creamy sauce and sesame.



ROLLS FRÍOS

COLD ROLLS

40



SPICY TUNA ROLL (4 PZA)

SPICY TUNA ROLL

Lomo de atún, aguacate, cebolla caramelizada, queso crema, cubierto de atún flameado sriracha, sésamo, cebollino y salsa cremosa.
Tuna loin, avocado, caramelized onion, cream cheese, covered with sriracha flamed tuna, sesame, chives and creamy sauce.



41



VEGGIE ROLL (4 PZA)

VEGGIE ROLL

Espárrago tempurizado, zanahoria, aguacate, wakame y cebolla frita.
Tempurized asparagus, carrot, avocado, wakame and fried onion.



42



HAWAIANO (4 PZA)

HAWAIIAN

Mango, aguacate, queso crema, salmón, salsa de maracuyá y arare.
Mango, avocado, cream cheese, salmon, passion fruit sauce and arare.



43



CALIFORNIA (4 PZA)

CALIFORNIA

Surimi, aguacate, queso crema, cubierto tobiko.
Surimi, avocado, cream cheese, topped with tobiko.



44



DRAGÓN ROLL (4 PZA) + 2€

DRAGON ROLL

Langostino en panko, cebolla caramelizada, queso crema, aguacate, anguila flameada, cubierto de sésamo, salsa teriyaki y cebollino.
Prawn in panko, caramelized onion, cream cheese, avocado, flamed eel, covered with sesame, teriyaki sauce and chives.



45



CRAZY SALMÓN (4 PZA)

CRAZY SALMON

Langostino, aguacate, queso crema, cebolla caramelizada y salmón flameado con hilos de batata.
Prawn, avocado, cream cheese, caramelized onion and flamed salmon with sweet potato threads.



ROLLS FRÍOS

COLD ROLLS

46



RAINBOWS (4 PZA)

RAINBOWS

Surimi, aguacate, queso crema, cubierto de salmón, atún, aguacate y sésamo.

Surimi, avocado, cream cheese, topped with salmon, tuna, avocado and sesame.



47



FUJI ROLL (4 PZA)

FUJI ROLL

Camarones tempurizados, aguacate, queso crema, cebollín, topping de camarones tempurizados acompañado con nuestra exquisita salsa fuji.

Tempura shrimp, avocado, cream cheese, green onion, topped with tempura shrimp and our exquisite Fuji sauce.



48



DINAMITA ROLL (4 PZA)

DINAMITA ROLL

Uramaki relleno de queso crema, aguacate, surimi con topping de wakame y sésamo.

Uramaki stuffed with cream cheese, avocado, surimi with topping of wakame and sesame.



49



PLÁTANO FRY (4 PZA)

PLANTAIN FRY

Plátano, queso crema, aguacate, surimi, salsa teriyaki.

Plantain, cream cheese, avocado, surimi, teriyaki sauce.



TEMPURA ROLLS

TEMPURA ROLLS

50



HOT EBI TEMPURA (5 PZA)

HOT EBI TEMPURA

Langostino en panko, salmón, queso crema, aguacate, cebolla caramelizada, salsa cremosa y tobiko, decorado con togarashi.

Prawn in panko, salmon, cream cheese, avocado, onion caramelized, creamy sauce and tobiko, decorated with togarashi.



51



TIGER ROLL FUTOMAKI (5 PZA)

TIGER ROLL FUTOMAKI

Salmón, queso crema, cebollín, aguacate cubierto de salsa anguila.

Salmon, cream cheese, chives, avocado covered in eel sauce.



52



ROLL DE POLLO (5 PZA)

CHICKEN ROLL

Pollo en panko, aguacate, pepino, cebolla caramelizada y salsa sweet chilly.

Panko chicken, avocado, cucumber, caramelized onion and sweet chilly sauce.



53



ROCK AND ROLL (5 PZA)

ROCK AND ROLL

Roll tempura relleno de queso crema, cebollín, aguacate, pescado blanco, surimi y salsa teriyaki.

Tempura roll filled with cream cheese, chives, avocado, white fish, surimi and teriyaki sauce.



54



TOKIO (5 PZA)

TOKIO

Roll tempura relleno de langostino, queso crema, aguacate y cebollín con topping de gambas empanizadas con salsa de la casa.

Tempura roll stuffed with shrimp, cream cheese, avocado and chives with Breaded shrimp topping with house sauce.



HOSOMAKI

HOSOMAKI

60



HOSOMAKI SALMÓN (4 PZA) HOSOMAKI SALMON

Arroz cubierto con alga nori y salmón.

Rice covered with nori seaweed and salmon.

61



HOSOMAKI ATÚN (4 PZA) HOSOMAKI TUNA

Arroz cubierto con alga nori y atún.

Rice covered with nori seaweed and tuna.

62



HOSOMAKI AGUACATE (4 PZA) HOSOMAKI AVOCADO

Arroz cubierto con alga nori relleno con aguacate.

Rice covered with nori seaweed and avocado.

63



HOSOMAKI LANGOSTINO (4 PZA) HOSOMAKI PRAWN

Arroz cubierto con alga nori y langostino.

Rice covered with nori seaweed and shrimp.

64



HOSOMAKI PEPINO (4 PZA) HOSOMAKI CUCUMBER

Arroz cubierto con alga nori relleno con pepino.

Rice covered with nori seaweed and cucumber.

65



SEXY TUNA (4 PZA) SEXY TUNA

Hosomaki relleno de aguacate tempurizado con panko y tartar de atún con toque picante.

Hosomaki stuffed with tempurized avocado with panko and tuna tartar with a spicy touch.

66



SEXY SALMÓN (4 PZA) SEXY SALMON

Hosomaki relleno de aguacate tempurizado con panko y tartar de salmón con toque picante.

Hosomaki stuffed with tempurized avocado with panko and salmon tartar with a spicy touch.

NIGIRIS

NIGIRIS

70



NIGIRIS ATÚN (2 PZA)
TUNA NIGIRIS

Arroz cubierto de atún.

Rice covered with tuna.



71



NIGIRIS SALMÓN (2 PZA)
SALMON NIGIRIS

Arroz cubierto de salmón.

Rice covered with salmon.



72



NIGIRIS SALMÓN FLAMEADO (2 PZA)
FLAMED SALMON NIGIRIS

Arroz cubierto de salmón flameado.

Rice covered with flambéed salmon.



73



NIGIRIS LANGOSTINO (2 PZA)
PRAWN NIGIRIS

Arroz cubierto de langosta.

Rice covered with lobster.



74



NIGIRIS AGUACATE (2 PZA)
AVOCADO NIGIRIS

Arroz cubierto de aguacate.

Rice covered with avocado.



75



NIGIRIS ANGUILA (2 PZA) +1€
EEL NIGIRIS

Arroz cubierto de anguila flameada.

Rice covered with flamed eel.



SASHIMI

SASHIMI

80



SASHIMI ATÚN (2 PZA) + 2€ TUNA SASHIMI

Finos cortes de atún.

Fine cuts of tuna.



81



SASHIMI SALMÓN (2 PZA) SALMON SASHIMI

Finos cortes de salmón.

Fine cuts of salmon.



POKE

POKE

90



POKE DE SALMÓN SALMON POKE

Base de arroz, salmón, edamame, cebolla morada, cebolla frita, aguacate, soja y zanahoria.
Rice base, salmon, edamame, red onion, fried onion, avocado, soy and carrot.



91

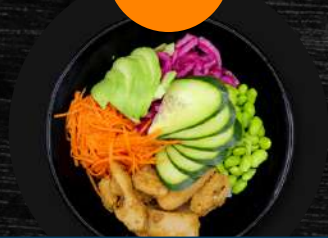


POKE DE ATÚN TUNA POKE

Base de arroz, atún, edamame, cebolla frita, cebolla morada, salsa soja, aguacate y zanahoria.
Rice base, tuna, edamame, red onion, fried onion, soy sauce, avocado and carrot.



92



POKE VEGANO (POLLO HEURA) VEGAN POKE

EBase de arroz, pollo heura, edamame, cebolla morada, aguacate, pepino y zanahoria.
Rice base, heura chicken, edamame, red onion, avocado, cucumber and carrot.



PLATOS CALIENTES

HOT DISHES

100



YAKISOBA POLLO YAKISOBA CHICKEN

Deliciosos fideos salteados con verduras y pollo.
Delicious stir-fried noodles with vegetables and chicken.



101



YAKISOBA GAMBAS YAKISOBA PRAWNS

Fideos salteados con gambas y vegetales.
Sauteed noodles with shrimp and vegetables.



102



TERIYAKI DONBURI TERIYAKI DONBURI

Pollo con salsa Teriyaki en un bowl acompañado de arroz.
Chicken with Teriyaki sauce in a bowl accompanied by rice.



MENÚ INFANTIL

CHILDREN'S MENU

200



PATATAS FRITAS CHIPS



201



NUGGETS DE POLLO (3 PZA) CHICKEN NUGGETS



202



TEQUEÑOS (2 PZA) TEQUEÑOS

Palitos de masa rellenos de queso
Cheese-filled dough sticks



POSTRES

DESSERTS



QUESILLO QUESILLO

Flan de huevo cremoso con esencia de ron.
Creamy egg custard with rum essence.

4,95€



PASTEL DE CHOCOLATE VEGANO VEGAN CHOCOLATE CAKE

Pastel de chocolate con manzana super humedo.
Super moist chocolate apple cake.

5,95€



PASTEL DE 3 LECHES TRES LECHES CAKE

Bizcocho ultra húmedo bañado en tres leches, cubierto con una suave crema batida.
Ultra-moist sponge cake soaked in three milks, covered with a smooth whipped cream.

5,50€



MOCHI MANGO MANGO MOCHI

Delicada perla de arroz glutinoso rellena de suave mousse de mango artesanal.
Delicate glutinous rice pearl filled with smooth artisanal mango mousse.

3,50€



MOCHI CHEESE CAKE MOCHI CHEESE CAKE

Delicada perla de arroz glutinoso rellena de suave mousse de cheese cake de frutos rojos artesanal.
Delicate glutinous rice pearl filled with smooth artisanal red fruit cheesecake mousse.

3,50€



MOCHI COCONUT MOCHI COCONUT

Delicada perla de arroz glutinoso rellena de suave mousse de coco artesanal.
Delicate pearl of glutinous rice filled with smooth artisanal coconut mousse.

3,50€



GYOZAS DE MANZANA (3 PZA) APPLE GYOZAS

Empanadilla japonesa frita rellena de manzana y canela.
Fried Japanese dumpling filled with apple and cinnamon.

4,50€