

## PARA COMPARTIR / TO SHARE

- **Mix de Bocaditos Asiáticos** **28,00€**  
*Mixed Asian Bites*
- **Robatayaki (8 pinchitos mixtos)** **19,00€**  
*8 pieces of assorted skewers*
- **Dim Sum Mix (6 piezas de vegetales & tofu y camarón & jengibre)** **17,00€**  
*6 dumplings: vegetables & tofu, shrimp & ginger*
- **Combo de Sushi (30 piezas de uramaki, sashimi, nigiri & futomaki)** **60,00€**  
*Sushi combo: 30 pieces of uramaki, sashimi, nigiri & futomaki*
- **Arroz Crujiente con tartar de atún picante** **28,00€**  
*Crispy rice topped with spicy tuna tartare*

## ENTRANTES / STARTERS

- **Edamame Ahumado ó Picante** **12,00€**  
*Smoked or spicy edamame*
- **Korokke de Boniato** (croquetas clásicas japonesas) **14,00€**  
*Japanese sweet potato croquettes*
- **Pollo Kaarage de Corral** (bocaditos de pollo en soja-ajo, jengibre con mayo picante) **18,00€**  
*Free-range Japanese fried chicken with garlic, ginger and spicy mayo*
- **Langostinos en tempura con mayo picante** **19,00€**  
*Prawns tempura with spicy mayo*
- **Hamachi tiradito (tiradito de pez limón con salsa yuzu-kosho)** **26,00€**  
*Thin slices of yellowtail with yuzu-kosho sauce*
- **Sashimi Mix (12 piezas de selección de sashimi fresco)** **28,00€**  
*12 pieces of fresh sashimi*
- **Ensalada KM 0** (ensalada de tomates locales frescos con queso stracciatella y aceite de albahaca) **22,00€**  
*KM 0 Salad (local tomato salad with stracciatella cheese & basil oil)*
- **Ensalada Verde con aderezo japonés y base de sésamo** **14,00€**  
*Green salad with sesame-based Japanese dressing*
- **Ensalada Vietnamita** **22,00€**  
(Ensalada vermicelli con aderezo vietnamita nuoc-cham y contramuslo de pollo marinado)  
*Vermicelli salad with Nuoc Cham dressing & marinated chicken thigh*
- **Sandwich de Cangrejo a la Asiática** **22,00€**  
(Sandwich de pan brioche y cangrejo de concha blanda con encurtidos y mayo picante)  
*Soft-shell crab brioche sandwich with pickles & spicy mayo*
- **Sando de Salmón** **24,00€**  
(Sandwich japonés con salmón rebozado en panko, pan brioche, encurtidos y mayo de eneldo)  
Acompañado de patatas fritas de boniato, algas nori y shichimi  
*Salmon brioche sandwich with pickles, dill-wasabi mayo, with sweet potato fries, nori & shichimi*
- **Sando de Ternera** **24,00€**  
(Sandwich japonés con solomillo de ternera en pan brioche, encurtidos y mayo de jengibre y wasabi)  
Acompañado de patatas fritas de boniato, algas nori y shichimi  
*Beef tenderloin brioche sandwich with pickles, ginger-wasabi mayo, with sweet potato fries, nori & shichimi*

## PLATOS / MAINS

- **Bibimbap coreano de Pato (opcional con tofu)** 24,00€  
(Bowl de arroz con verduras salteadas, pato o tofu, salsa coreana, huevo escalfado & kimchi)  
*Duck or tofu bibimbap with sautéed vegetables, Korean sauce, poached egg & kimchi*
- **Chirashi** 36,00€  
(Clásico plato japonés con base de arroz de sushi y variedad de pescado fresco)  
*Classic japanese dish of sashimi pieces over seasoned sushi rice*
- **Lomo Alto de Ternera al Jospier** 36,00€  
(Lomo Alto de ternera premium con guarnición de verduras de temporada al Jospier)  
*Grilled premium beef ribeye with grilled seasonal vegetables*
- **Hamburguesa Smash Angus** 28,00€  
(Hamburguesa Smash de ternera Angus, queso siracha y cebolla caramelizada miso en pan brioche)  
*Angus beef smash burger with sriracha cheese & miso caramelized onions on brioche bun*
- **Contramuslo de Pollo Payés al Jospier** 24,00€  
*Jospier-grilled free-range chicken thigh*
- **Curry Thai de Langostino** 28,00€  
*Thai prawn curry with coconut milk & peanuts*
- **Pad Thai tradicional de Langostino** 22,00€  
*Traditional Thai rice noodles with prawns*
- **Lubina al Estilo Asiático (750g – para 2 personas)** 80,00€  
(Lubina entera al estilo tailandés al Jospier con ensaladas y encurtidos)  
*Whole Thai-style seabass grilled in Jospier, served with salad & pickles*

## GUARNICIONES / SIDES

- **Patatas Fritas de Boniato** 12,00€  
*Sweet potato fries*
- **Arroz Jazmín con Coco** 12,00€  
*Coconut jasmine rice*
- **Verduras de Temporada al Jospier** 12,00€  
*Jospier-grilled seasonal vegetables*

## POSTRES / DESSERTS

- **Banoffee** 9,00€
- **Pastel de Chocolate con Helado** 9,00€  
*Chocolate cake with ice cream*
- **Helados y Sorbetes Caseros** 9,00€  
*Homemade ice creams & sorbets*
- **Mochi Japonés** 9,00€  
*Japanese mochi*
- **Plato de Frutas de Temporada** 12,00€  
*Seasonal fruit plate*
- **Tarta de Queso con Mermelada de Frutos Rojos** 12,00€  
*Cheesecake with berry jam*
- **Baba al Ron con Chantilly y Frutos Rojos** 12,00€  
*Rum baba with whipped cream & red berries*