







¡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 	7.2€	Gyozas de pato	14.5€
con sal especiada de yuzu y té		con salsa tibia de naranja y mantequilla (6ud)	
Ensalada Wakame 	7.5€	Tempura de langostinos y verduras de temporada	19.5€
con salsa de sésamo, tomate cherry y cebolla encurtida		con salsa tentsuyu y mayonesa de wasabi	
Kimchee casero 	7€	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	17.5€
con salsa teriyaki (6ud)		con tartar de atún y tobiko	
<b>*Opción sólo verduras</b> 		Ceviche Shiro	18€
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 19€

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 16.5€

Elaborado con miso vegetariano, 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

62€

\*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.



## Carnes (150gr)

Solomillo de cebón Irlandés	17.5€
Entrecot Black Angus, corte cuberoll (parte central)	19€
Picana de Wagyu de España	23€
Secreto de cerdo Ibérico	14€

## Brochetas(2ud)

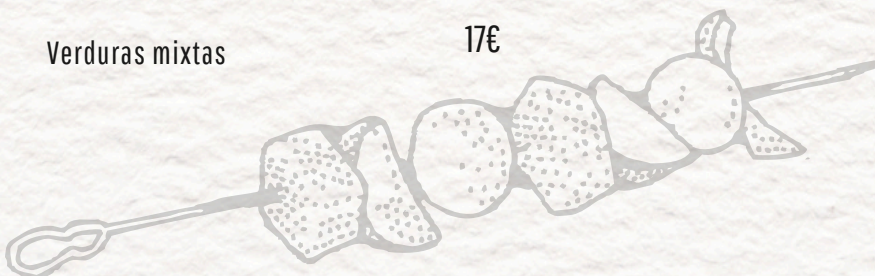
Solomillo Cebón	11.5€
Secreto Ibérico marinado con salsa BBQ Japonesa	10.5€
Pechuga de pollo campero marinada en kimchee	9€
Langostino Black Tiger	10.5€

## Verduras de Temporada

Setas	6.5€
Maíz fresco	5.5€
Espárragos	6€
Cebollas variadas	4€
Verduras mixtas	17€

## Extras

Gohan(arroz blanco) 	2.5€
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, mayonesa picante	
crujientes, mango, philadelphia,		y brotes frescos	
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 y atún, salsa umeboshi y brotes frescos	
Sake	20€
con shiitake, tamago, cebollino, cubierto con salmón flambeado, salsa teriyaki e ikura	
Rainbow	21€
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 	16.5€
con berenjena crujiente marinada al miso, crema de edamame, cebolleta, cubierto con aguacate, sésamo y ajo negro	
Sakana Tempurizado	21.5€
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