

Japanese Restaurant

MIDORI

SUSHI

MENU



Sopa de miso



SOJA
SOYA



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN



SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

4,90 €



Harumaki vegetariano



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

5,00 €



Sopa marisco (picante) Seafood soup (spicy)



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN



MOLUSCOS
MOLLUSQUES
MOLLUSCS



CRUSTÁCEOS
CRUSTACE
CRUSTACEAN



SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

6,60 €



Harumaki cerdo Harumaki pork



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

5,90 €



Tártaro de atún (Picante) Tuna tartar (Spicy)



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

14,20 €



Harumaki fresco (langostino-prawn) Langostino con salsa de cacahuete. Prawn with peanut butter sauce.



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN



CRUSTÁCEOS
CRUSTACE
CRUSTACEAN



CACAHUETE
CACHUETE
PEANUT

8,40 €



Tártaro de salmón (Picante) Salmon tartar (Spicy)



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

11,90 €



Gyoza (plancha o vapor) Pollo / Chicken (5 unidades)



CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN



SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂



SOJA
SOYA

6,40 €



**Karaage
(Pollo-Chicken)**
Pollo con salsa sriracha.
Chicken with sriracha sauce.



6,00 €



Kaisen Salad
Ensalada de marisco con salsa de cacahuete
(pulpo, salmón, Ikura, langostino y vieira).
Seafood salad with peanut butter sauce
(octopus, salmon, Ikura, prawn and scallop).



12,50 €



Ensalada salmon ahumado
ensalada.aguacate.tomate cherry,
Salmon ahumado. Salsa de chef



12,50 €



**Arroz Hervido
Steamed Rice**



4,00 €



Edamame



4,50 €



**Shake
(Salmon)**



6,80 €



**Maguro
(Atún-Tuna)**



8,90 €



**Hotate
(Vieira-Scallop)**



8,60 €



**Moriavase
(Mix)**
(Atún, salmón, dorada, hotate, ikura, tobiko)
(Tuna, salmon, white fish, hotate, ikura, tobiko)



14,40 €



Nigiri Salmon



4,20 €



Nigiri Salmon Flamable
Salmón Flambeado

Con salsa unagi.
Salmon flamable with unagi sauce.



4,50 €



Nigiri Atún-Tuna



4,70 €



Nigiri Langostino
Prawn



3,90 €



Nigiri Dorada
White fish



4,20 €



Nigiri Vieira
Scallop

Vieira con tobiko.
Scallop with tobiko.

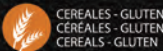


4,80 €



Nigiri Pulpo
Octopus

Pulpo con salsa unagi.
Octopus with unagi sauce.



4,20 €



Nigiri Anguila-Eel

Con salsa unagi.
Eel with unagi sauce.



4,60 €



Ensalada wakame



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN

4,50 €



Gunkan Ikura



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN



PESCADO
POISSON
FISH

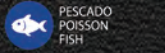


SOJA
SOYA

6,10 €



Gunkan Tobiko



PESCADO
POISSON
FISH

3,80 €



Gunkan Atún(Picante)
Tuna (Spicy)



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN



PESCADO
POISSON
FISH

4,60 €



Gunkan Calamar(Picante)
Cuttlefish(Spicy)



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN



MOLUSCOS
MOLLUSCS



SÉSAMO
SESAME

3,60 €



Maki Atún
Tuna



PESCADO
POISSON
FISH

6,10 €



Maki Salmon

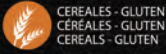


PESCADO
POISSON
FISH

5,50 €



Maki Anguila-Eel



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN



PESCADO
POISSON
FISH



SOJA
SOYA

6,10 €



Shiki Fotomaki

Salmón, atún, tobiko, aguacate, pepino, Espárragos, Hierbabuena.

Salmon, tuna, tobiko, avocado, cucumber, asparagus, mint.



CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN
CEREALES - GLUTEN



PESCADO
POISSON
FISH



SOJA
SOYA

10,50 €



Oyako Maki

Salmón , Ikura, Philadelphia.
Salmon, Ikura, Philadelphia.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

SOJA
SOYA

8,10 €



Temaki Salmon

PESCADO
POISSON
FISH

SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

5,50 €



Maki Pepino-Cucumber

Maki Pepino-Cucumber 3,60 €

Maki Aguacate 3,90 €



Roxy Roll (Picante)

Atún, pepino, aguacate, Philadelphia,
pimiento picante japonés.

Tuna, cucumber, avocado, Philadelphia,
shichimi.

LECHE
LAIT
MILK

SÉSAMO
SESAME
SESAME

10,60 €



Temaki Atún picante
Spicy Tuna

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

5,80 €



Dragon Roll

Salmón, tapado, anguila, aguacate
con salsa unagi.

Salmon, covered, eel, avocado
with unagi sauce.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

SOJA
SOYA

10,90 €



Temaki cangrejo
Soft Shell Crab
(2 unidades)

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

CRUSTÁCEOS
CRUSTACÉ
CRUSTACEAN

10,90 €



Spicy Tuna Roll

Atún, mayonesa picante, layo.
Tuna, spicy mayo, layo.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

11,20 €



California Roll

Palito de cangrejo, aguacate, mayonesa.
Crab stick, avocado, mayonnaise.



8,80 €



Filadelfia Roll

Salmón y Philadelphia flambeado.



9,90 €



Ebiten Roll

Tempura de langostino, aguacate, mayo picante.
Tempura prawn, avocado, spicy mayo.



9,90 €



Dinamita Roll

Salmón, langostino, espárragos con salsa unagi.
Salmon, prawn, asparagus with unagi sauce.



9,90 €



Midori Roll

Salmón, cebollino, philadelphia, tobiko, tapado con aguacate e Ikura.

Salmon, chive, philadelphia, tobiko, covered with avocado and Ikura.



10,40 €



Unagi Tempura Roll

Anguila, Philadelphia con salsa unagi.
Eel, Philadelphia with unagi sauce.



11,00 €



Shiki Roll

Tempura de langostino, salmón, tobiko, aguacate, mayo picante, tapado, atún, dorada.

Tempura prawn, salmon, tobiko, avocado, spicy mayo, coverer, tuna, white fish.



12,50 €



Spicy Tempura Roll

Atún, salmón, palito de cangrejo, aguacate
Tuna, salmon, crab stick, avocado



10,80 €



Salmón Skin Roll

Piel de Salmón, pepino, tapado con salmón flambeado
Salmon skin, cucumber, flamable Salmon topping

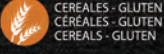


10,40 €



Tempura Lovers

Anguila, langostino rebozado y Philadelphia.
Cubierto con salmón y tempurizado
Eel, tempura prawn, Philadelphia. Covered with salmon and in tempura



12,90 €



New York Roll

Salmón, aguacate
Salmon, avocado



9,90 €



Fresh Paradise

Langostino, aguacate, salmón ahumado, cebollino.
Prawn, avocado, smoked salmon, chive.



9,50 €



Tori Roll

Pollo rebozado y mayo picante.
Battered chicken and spicy mayo.



8,80 €



Imashi roll

Recubierto de anguila, aguacate, sésamo, relleno de tempura de salmón, pepino y mayonesa picante
Coated with avocado and eel. Filled with salmon tempura and cucumber. spicy mayo



12,50 €



Rainbow Roll

Palito de cangrejo, aguacate, pepino, tapado con salmón, atún, dorada, aguacate y tobiko.
Crab stick, avocado, cucumber, covered with salmon, tuna, white fish, avocado and tobiko.

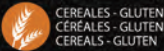


9,90 €



Tiger Roll

Tempura palito de cangrejo, aguacate, tapado con anguila y ebi
Crispy crab stick, tempura, avocado, Eel and ebi topping



10,40 €



Majesty Roll

Gamba rebozada, salmón, zanahoria, aguacate, pepino, rúcula

Breaded shrimp, salmon, carrots, avocado, cucumber, rocket



11,90 €



Solomillo Roll-Beef

Aguacate,espárrago rebozado, pepino, cebollino, tapado con ternera y sriracha.

Avocado, battered asparagus, cucumber, chives, topped with veal and sriracha.



10,10 €



Salmon Lovers

Salmón, pepino, Philadelphia y aguacate.

Cubierto con salmón ahumado, rúcula, huevas de salmón, aceite de oliva

Salmon, cucumber, Philadelphia, and avocado.

Covered with smoked salmon, rocket, ikura, olive oil



11,90 €



Fotomaki Tempura Roll

Gamba rebozada, salmón con mayonesa, cebolla, kimchee, sriracha, chili dulce y salsa mayo picante.

Tempura prawn, salmon with mayonese, onion, kimchee, sriracha, sweet chili with spicy mayo.



10,90 €



Paradise Roll

Palito de cangrejo, aguacate, tapado con salmón, mayo picante.

Crab stick, avocado, covered with salmon, spicy mayo.



10,20 €



Yasai Roll (Vegetarian)

Aguacate, pepino, espárragos y zanahoria con salsa unagi.

Avocado, cucumber, asparagus and carrot with unagi sauce.



8,80 €



Lobster Roll

Bogavante, wasabi mayo, aguacate, pepino, tobiko

Lobster, wasabi mayo, avocado, cucumber, tobiko



10,50 €



Foie Gras Roll

Foie Gras, mango, mermelada de higo.

Foie Gras, mango, fig jam.

12,50 €



Tenkazu Roll

Anguila, langostino rebozado, pepino, aguacate, sprinkles rebozado, salsa wasabi mayo y unagi. Eel, tempura prawn, cucumber, avocado, tempura sprinkles, wasabi mayo and unagi sauce.



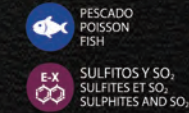
11,80 €



Tataki Uramaki Roll

Recubierto de atún tataki, aguacate, sésamo, relleno de tempura de langostino, takuan y mayo, con salsa de ponzu

Coated with tuna tataki, avocado, filled with tempura prawn, takuan, mayo, and ponzu sauce.



13,50 €



Soft Shell Roll

Cangrejo rebozado, aguacate, pepino, mayo picante, tobiko. Soft Shell crab, avocado, cucumber, spicy mayo, tobiko.



12,50 €



Tempura de Cangrejo



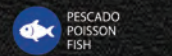
9,90 €



Aburi Uramaki Roll

Recubierto de salmón flambeado, cebolla confitada, relleno de tempura de langostino, queso crema, tobiko y tomate seco

Coated with Flambéed salmon, caramelized onions on the top, filled with tempura shrimp, tobiko, philadelphia, sun-dried tomato



12,60 €



Tempura de Langostino Prawn



6,00 €



Ebi Tempura Uramaki Roll

Recubierto de crujiente, huevas de pescados. Relleno de tempura de langostino s. aguacate. Mayo

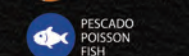
Coated with fish roe. Crispy on the top, filled with tempura prawns. Avacado. Mayo

12,50 €



Tempura Moriawase

Langostino, verduras, cangrejo y dorada. Prawns, vegetables, soft shell and white fish.



11,10 €



Tempura de Verduras Vegetables

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

SOJA
SOYA

5,10 €



Yakisoba Frutos del Mar Sea Food

Bonito, langostino y vieira.
Bonito, prawns and scallop.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

MOLLUSCOS
MOLLUSQUES
MOLLUSCS

SOJA
SOYA

SÉSAMO
SESAME
SESAME

11,90 €

yakisoba pollo 11,10 €

yakisoba vegetarian 9,50 €

yakisoba ternera-beef 11,90 €



Yakitori (Pollo)

Pollo con salsa unagi.
Chicken with unagi sauce.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

SÉSAMO
SESAME
SESAME

SOJA
SOYA

9,90 €



Yakimeshi Pollo-Chicken o Gambas-Prawns

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

HUEVO
OEUF
EGG

SOJA
SOYA

SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

10,40 €

yakimeshi vegetarian 9,50 €

yakimeshi ternera-beef 10,90 €



Ebichilli

Langostinos con salsa chilli.
King prawns with chilli sauce.

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

CRUSTACEOS
CRUSTACE
CRUSTACEAN

9,90 €



Teppanyaki Ternera-Beef Solomillo

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

SOJA
SOYA

SULFITOS Y SO₂
SULFITES ET SO₂
SULPHITES AND SO₂

23,50 €



Atún Teriyaki Tuna Teriyaki

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

PESCADO
POISSON
FISH

SOJA
SOYA

15,00 €



Teppanyaki Pollo-Chicken

CEREALES - GLUTEN
CÉRÉALES - GLUTEN
CEREALS - GLUTEN

SOJA
SOYA

11,10 €



PESCADO
POISSON
FISH



CRUSTÁCEOS
CRUSTACEAN
CRUSTACEAN



LECHE
LAIT
MILK



SÉSAMO
SESAME
SESAME

Combinación 30 piezas
Combination 30 pieces
(para 2 personas)

4 Sashimi salmón
4 Nigiris(salmón, atún, dorada y salmón flambeado)
California roll
New York roll
Makis de atún con Philadelphia y pepino

26,80 €

Combinación 15 piezas
Combination 15 pieces

2 Sashimi salmón
2 Nigiris (salmón y dorada)
1/2 California roll
1/2 New York roll
1/2 Makis de atún con Philadelphia y pepino

13,40 €

BLANCOS WHITE



- NIEVA
(D.O. Rueda) 3,50 ...14,90
100% Verdejo.
- JOSÉ PARIENTE
(D.O. Rueda) 19,50
100% Verdejo.
- GUNDIAN (mejor albariño Rias Baixas)
(D.O. Rías Baixas)..... 18,50
100% Albariño.
- INMORTAL
(D.O. Rías Baixas) 3,50 ...16,50
100% Albariño.
- MUGA
(D.O. Rioja)19,90
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano.
- LUAR DO SIL de Pago de Capellanes
(D.O.Valdeorras) 18,80
Godello.

ROSADOS ROSE



- EXCELLENS ROSÉ
(D.O.Ca Rioja) 3,50 ... 14,90
Tempranillo y garnacha
- LÍA Blush Rose
Ecológico
(D.O. Ribera del Duero) 17,00

TINTOS
RED



FINCA LA SELVA	
(Crianza)	3,50 . . . 15,90
100% tempranillo	
FINCA SAN MARTÍN	
(Crianza)Bodega rioja alta	21,90
100% tempranillo	
MARQUES DE VELILLA Roble	
(D.O. Ribera del Duero)	3,50 . . . 14,50
100% Tinta Fina del País	
PAGO DE CAPELLANES Crianza	
(D.O. Ribera del Duero)	28,50
100% Tempranillo.	

ESPUMOSOS
SPARKLING



DUC DE FOIX BRUT	
(D.O CAVA)	5,00 . . . 16,00
Macabeo, Xarel · lo y Parellada	
NADAL Brut Reserva	
(D.O. Corpinnat)	22,50
NADAL SALVATGE Rosé	
(D.O. Corpinnat)	28,50

En cumplimiento del Reglamento (EU) N° 1169/2011
este establecimiento dispone de información en materia de
alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.
Muchas gracias

IVA incluido
Tax included
Mwst. inbegriffen