

OTSUMAMI

Tapeo de Taberna

Hay alternativas

 VEGETARIANA  SIN GLUTEN

FRÍO

Goma Wakame 	  7,00
Ensalada de algas wakame	
Natto Tofu 	  9,80
Sedoso tofu fresco con natto (soja fermentada). ¡Un desafío de texturas y umami!	
Kimuchi  	  5,00
Col china fermentada, picante	
Shuwa Shuwa Salada  	  9,50
Ensalada mixta con una cremosa salsa de sésamo	
Spicy Edamame   	  6,80
con sésamo y 7 especias picantes	
Edamame 	  5,50
Vainas de soja con escamas de sal	
Tsukemono 	 6,80
Encurtido mixto de verduras. ¡Crujiente y agri dulce!	
Ensaladilla de Algas Hijiki    	7,80
con mayonesa japonesa y tenkasu (crujiente), sabor sutilmente mineral con umami.	

お
つ
ま
み
冷
菜

Sunomono   	 6,80
Ensalada fresca de algas, pepino, gamba dulce y vinagreta	
Potato Salad 	 8,50
Ensaladilla de patata al estilo japonés con mayonesa QP	
Maguro Natto    	 17,50
Atún fresco con Natto (hay opción sin huevo)	
Maguro Kimuchi    	 17,50
Tartar de atún con salsa kimuchi (picante)	
Wagyu Tataki  	 24,80
Con Wagyu 100% japonés	
Ika Mentaiko   	9,80
Calamar crudo con huevas de bacalao, picante	
Vieiras Marinadas   	14,50
Con ajo, pimientos y aceite de oliva	
Tofu con sésamo    	4,80
Tofu fresco y sedoso con salsa de sésamo y yuzu	

CALIENTE

Gyozas de cerdo 4 pcs.   	6,80
Clásicas empanadillas al vapor	
Yakitori 2 pcs.  	3,60
Brochetas de pollo con salsa semidulce	
Maguro Katsu    	9,80
Atún rojo empanado con Panko	
Buta Kakuni   	6,80
Cerdo cocido sin prisa, tierno, con sabor profundo y semi-dulce	
Takoyaki 4 pcs.    	7,80
Buñuelos de pulpo con salsa takoyaki	
Okonomiyaki   	12,00
Tortilla de verduras, un clásico "Street Food"	
Tempura Mixta     	18,50
¡Más ligera que una nube! De langostino, pimiento verde, zanahoria, berenjena y cebolla.	

お
つ
ま
み
温
菜

Tori Karaage  	9,80
Pollo frito estilo IZAKAYA japonés	
Tako Karaage    	9,80
Pulpo frito picante estilo IZAKAYA japonés	
Goma Tebasaki   	12,00
Alitas de pollo frito con sésamo, ¡tiernas y crujientes!	
Kaki Furai 3 pcs.    	10,50
Ostras empanadas con Panko, ¡nunca las has probado así!	
Sopa de Miso   	 5,00
con wakame, tofu y cebolleta china	



Shura Shura
IZAKAYA · Taberna Japonesa

Todos los precios son en euros € e incluyen el I.V.A.

SASHIMI

Pescado y mariscos frescos

Especial 9 pcs. 🐟	28,00
9 piezas, 3 variedades elegidas por el chef	
Especial 15 pcs. 🐟	39,50
15 piezas, 5 variedades elegidas por el chef	
Maguro Akami · lomo de atún rojo 🐟	10,00
Maguro Toro · ventresca de atún rojo 🐟	14,80

刺身

Hamachi · pez limón 🐟	10,00
Butter Fish · pez mantequilla 🐟	6,80
Salmón 🐟	8,50
Ostras Japonesas 3 pcs. 🦪	19,50
Ostras crudas con ponzu, wasabi y lima	

SUSHI

Tradicional japonés

MIXTO

Nuestro Itamae (chef de sushi) seleccionará piezas variadas

Nigiri Moriawase	29,50
8 piezas variadas de nigiri	
🐟 🦪 🐞 🦀 🍣 🍱	
Nigiri & Maki Moriawase	26,00
6 tipos de Nigiri y 9 Makis	
🐟 🦪 🐞 🦀 🍣 🍱	

盛合せ

Escalera de Sushi y Sashimi 2 perss.*	58,00
14 nigiri, 6 maki y sashimi; variados	
🐟 🦪 🐞 🦀 🍣 🍱	
* Disponible para más personas	

NIGIRI

2pcs.

Piezas de arroz moldeadas a mano cubiertas de:

Maguro · lomo de atún rojo 🐟	10,00
Toro · ventresca de atún rojo 🐟	14,80
Kamatoro Aburi 🐟	16,00
Parpatana de atún rojo flameado	
Hotate Aburi 🦪	9,80
Vieira flameada con mayonesa japonesa	
Butter Fish · pez mantequilla 🐟	6,80
Hamachi · pez limón 🐟	9,80
Amaebi · gamba dulce 🦀	9,80
Akaebi · gamba roja 🦀	9,80
Unagi · anguila asada 🐡	13,00
Salmón 🐟	8,50

握りずし・軍艦・裏巻き

GUNKAN

2pcs.

"Tipo de nigiri" envuelto en alga nori y relleno de:

Negi Toro 🐟	14,00
Ventresca de atún rojo y cebollino picados	
Uni · huevas de erizo 🦪	15,00
Ikura · huevas de salmón 🐟	13,00

URAMAKI

8pcs.

"Tipo de maki" con el arroz por fuera

Spicy Toro Roll 🐟 🌶️	24,00
Ventresca de atún, cebolleta china, aceite de sésamo, salsa picante.	
Salmon Teriyaki 🐟	21,50
Salmón, pepino, salsa teriyaki, mayonesa japonesa	
Una Kyu Roll 🐟	18,00
Anguila, pepino y salsa semi dulce	
California Roll 🐟	18,00
Salmón, aguacate, tobikko	

HOSOMAKI

6pcs.

Los clásicos rollitos con el alga por fuera

Tekka Maki · atún rojo 🐟	10,00
Negi Toro Maki 🐟	13,80
Ventresca de atún con cebollino	

細巻き

Salmon Maki 🐟	9,50
Kappa · pepino 🥒	5,00



Shura Shura
IZAKAYA · Taberna Japonesa

Todos los precios son en euros € e incluyen el I.V.A.

NABEMONO

Guiso en olla

SUKIYAKI

Cocinado en la mesa

鍋

も

の

Wagyu Sukiyaki – para 2 perss.  

Lomo cortado de Kuroge Wagyu A5 100% japonés

Acompañado de verduras - *1 ración extra de Wagyu + 28€

68,00

Sukiyaki con Aguja de ternera* – para 2 perss.  

Corte fino - *1 ración extra de carne +10,50€

32,80

Hay alternativa:

 VEGETARIANA  SIN GLUTEN

MENRUI

Fideos en varias preparaciones

Tempura SOBA langostinos

Fideos soba en caldo caliente, tempura de langostinos, cebolleta china y kamaboko.



15,80

麵

類

Tempura UDON langostinos

Fideos udon en caldo caliente, tempura de langostinos, cebolleta china y kamaboko.



15,80

Yakisoba  

Fideos salteados con verduras frescas

9,00

Tenzaru Soba     

Fideos de trigo sarraceno, tempura de langostinos, berenjena, pimiento, cebolleta china, wasabi y dashi.

17,50

GOHAN

Especialidades con arroz
(incluye sopa de miso y encurtidos)

DONBURI

Maguro Don 

Atún variado sobre arroz de sushi



19,80

ご

Maguro Salmon Don 

Atún y salmón sobre arroz de sushi



19,80

飯

Salmon Ikura Don  

Salmón y huevas de salmón sobre arroz de sushi

21,80

も

Una-Ju   

Anguila asada con salsa especial sobre arroz blanco

25,80

の

ONIGIRI

Onigiri Ichi 1ud.   

7,80

Onigiri Ni 2 uds.   

10,50



Shura Shura
IZAKAYA · Taberna Japonesa

Todos los precios son en euros € e incluyen el I.V.A.

BEBIDAS

CERVEZA JAPONESA

SAPPORO PREMIUM DE BARRIL				Botella 330 ml	4,40
250 ml	3,90	ビール		Sapporo	
500 ml	7,50			Asahi Super Dry	
				Kirin Ichiban	
				Kirin 0,0% (SIN alcohol)	

CÓCTELES CON SAKE

¡Combinaciones sorprendentes!					
WASAKE	6,50	カクテル		SHOGUN	7,00
• MATCHA, un sutil toque herbáceo				• BLUE, dulce y ligero	
• YUZU, cítrico, fresco y chispeante				• SAMURAI ROCK, con personalidad	

SIN ALCOHOL

Refrescos	3,30	ノンアルコール		Agua mineral 500 ml	2,80
• Coca cola					
• Coca cola zero				Agua mineral con gas 300 ml	2,80
• Fanta					
• Calpico Soda ¡un clásico de Japón!	4,40				
Carbonatado y lácteo.					

POSTRES

Sabores, texturas y tradición nipona en su versión dulce

Dorayaki	6,50	甘味		Mochi Shuwa Shuwa	6,00
Dulce y suave pancake estilo japonés relleno de:				Relleno de esponjosa crema de:	
• Crema de Chocolate, o				• Matcha, o	
• Dulce de judía roja, acompañado de un delicado helado de Matcha				• Sésamo negro	
Warabi Mochi	6,00			Dango Variado 3 pcs.	6,00
Suaves y sedosos cubitos de mochi artesanal cubiertos de:				Tres variedades de pastelitos de arroz glutinoso con:	
• Matcha, o				Sésamo, Anko (pasta de judías rojas) y	
• Kinako (polvo de soja tostada)				Ume (tipo de ciruela).	
Helado de Matcha	5,00			Sorbete de Yuzu	5,00
Su perfume vegetal se alarga en el paladar, deja una sensación cremosa, fina y profundamente nipona				Sorprendente sinfonía cítrica del yuzu japonés, elaborado por la famosa pastelería Ochiai	

