

SHUWA SHUWA

CARTA



MENÚ Degustación OSUSUME para 2 personas

Una exquisita selección de nuestra carta.

Shuwa Shuwa Otsumami Set

- goma wakame
- maguro kimuchi tartar
- takoyaki
- tofu con kimuchi
- edamame
- wagyu shigureni

Sushi Variados (7 tipos, 14 unid)

Nigiris: maguro zuke, hotate (vieira), aburi salmón
Hosomaki de salmón y pepino
Uramaki de Dragon roll con 2 tipos de salsas

Sukiyaki con Udon

*Haz tu **Menú Degustación Premium** con
carne **Wagyu Grado A5 (+15€)**

Postre

68€ / 2 personas

*no incluye la bebida.

Completa tu menú con una

Degustación de Sake Set para dos 15€

Nuestra sumiller de sake elige el maridaje perfecto para nuestros mejores platos. (50ml x 3 tipos de sake por persona)

OTSUMAMI (PARA EMPEZAR)




	Miso Shiru	Sopa de miso	3 €
✓	 Edamame	Vainas de soja	4,5 €
✓	Goma Wakame	Ensalada de algas	6 €
✓	 Kimuchi Avocado		5 €
	Kimuchi (verdura encurtida con salsa picante) y aguacate		
✓	Cheeze miso-zuke		4,5 €
	Queso macerado en miso casero ¡Marida bien con el sake!		
✓	Natto Hiyayakko		8 €
	Tofu fresco con natto (soja fermentada)		
	 * Podemos hacerlo sin gluten, pide a staff		
	Takoyaki		8,8 €
	Bolitas de pulpo con salsa takoyaki		
	Shuwa Shuwa Tapas Set		9,5 €
	- Maguro-zuke (atun marinado)		
	- Tofu con kimuchi (verduras encurtidas, picante)		
	- Wagyu Shigureni (carne wagyu, japonesa, estofada)		
	Wagyu Shigureni		9,5 €
	Carne Wagyu (ternera japonesa) estofada		
	Buta Kakuni	Cerdo estofado	8,5 €
	Maguro-Kimuchi Tartar		15 €
	Tartar de atún marinado con salsa kimuchi		
	Maguro-Natto		15 €
	 Atún fresco con natto (soja fermentada) y huevo crudo		
	* Podemos hacerlo sin gluten, pide a staff		



MEN RUI (FIDEOS)



-  **Yasai Yakisoba** **9,8 €**
Tallarines salteados con verduras, mayonesa japonesa y copos de bonito seco
- Ebi-Ten Udon** **12 €**
Fideo udon con tempura de langostino y alga wakame
- Niku-Udon** **12 €**
Fideo udon con ternera estofada, típico plato de sur de Japón
- Buta Kakuni Ramen** **12 €**
Ramen con cerdo estofado y huevo.

GOHAN MONO (ARROCES)



- Maguro-Toro Don** **22 €**
Bol de arroz sushi con ½ atún marinado, ½ toro picado con salsa kimuchi-mayo
 * Podemos hacerlo sin gluten, pide a staff
- Maguro-Ikura Don** **20 €**
Bol de arroz con atun y huevas de salmón
- Salmon-Ikura Don** **18 €**
Bol de arroz con salmón y huevas de salmón
- Una-Jyu** **18 €**
Anguila asada con salsa unagi sobre bol de arroz
- Teriyaki Don** **12 €**
Pollo asado con salsa teriyaki sobre bol de arroz
- Gyu Don** **12 €**
Guiso de carne de ternera jugosa sobre bol de arroz
-  **Shiro Gohan** **3,5 €**
Bol de arroz blanco


NABEMONO (GUISADO JAPONÉS)

SUKIYAKI

18 €

¡Nuestro plato estrella!

Verduras y carne hervida con una mezcla de salsa de soja, mirin, azúcar y sake. Tradicional es para terminar con fideo udon.

 * Podemos hacerlo sin gluten, pide a staff.

+5€ con doble carne

+4€ con fideo UDON



WAGYU Suki-yaki

48 €

Suki-yaki con carne de wagyu (ternera japonesa) calidad A5



GYOZA KIMUCHI NABE

18 €

Guiso de verduras y gyoza de cerdo con kimchi y miso

+4€ con fideo UDON

SUSHI COMBINADO

Nigiri Moriawase (12p)

24 €

Atún 2p, Salmón 2p, Pez mantequilla 2p,
Anguila 2p, Langostino 2p, Hotate (vieira) 2p

Nigiri Delux Traditional (12p)

35 €

Atún 2p, Salmón 2p, Amaebi (langostino dulce) 2p, Hotate (vieira) 2p,
Ikura (huevas de salmón) 2p, Unagi kabayaki (anguila asada) 2p

Nigiri & Maki Moriawase (18p)

26 €

Nigiris: Atun 2p, Salmón 2p, Pez mantequilla 2p, langostino 2p
Hosomakis: Atun 2p, Salmon 2p, Pepino 2p
California roll 2p, Salmon roll 2p

Maguro Zukushi (10p)

25 €

Variado de atún; nigiri de atún, nigiri de atún marinado, maguro tataki,
hosomaki de atún, maguro spicy

Salmon Zukushi (10p)

20 €

Variado de salmón; nigiri de salmón, salmón tataki, hosomaki de salmón,
salmón flambeado con salsa spicy, salmón flambeado con salsa teriyaki

¡Shuwa TOP 6! Sushi Variados (14p)

36 €

Nigiris: gunkan maguro spicy, unagi kabayaki, aburi salmón
Uramakis: dragon roll, Shuwa Shuwa roll, teriyaki salmón roll
Los favoritos de nuestro clientes, si no sabes que pedir...

Escalera de Sushi & Sashimi

48 €

14p de nigiris, 4p de makis,
6p de sashimi.
Ideal para 2 personas.





SASHIMI



Sashimi Moriawase (10p) **18 €**
Salmón, atún, pez mantequilla, vieira, gamba dulce y ikura

Sashimi Moriawase (20p) **32 €**
Salmón, atún, pez mantequilla, vieira, gamba dulce y ikura

Los 3 Reyes del Mar (9p) **20 €**
Toro, atún y salmón

Toro (ventresca) 4p **13€**

Maguro (atún) 6p **9 €**

Salmon 6p **7 €**

Pez Mantequilla 6p **6 €**

NIGIRI




-2p-

 **Maguro (atún)** **6 €**

Maguro Zuke (atún marinado) **6 €**


 **Toro (ventresca)** **9 €**

 **Salmón** **5 €**

Aburi Salmon (salmón flambeado) **6 €**

 **Pez Mantequilla** **4 €**

 **Ebi (langostino)** **5 €**

 **Amaebi (gamba dulce)** **5 €**

Hotate (vieira con ponzu) **7 €**

Aburi Hotate (vieira flambeado) **7 €**

Unagi (anguila asada) **9 €**

Gunkan Ikura (huevas de salmón) **9 €**

Gunkan Maguro Spicy **7 €**
(Atún picado con salsa spicy)

URAMAKI



-4p-






-8p-

Shuwa Shuwa Roll	10 €	20€
Atún picado, goma wakame, sésamo blanco y tenkasu (tempura frita)		
Una-Ten Roll	10 €	20€
Tempura de langostino y pepino cubierto de anguila asada y sésamo		
Salmon Teriyaki Roll	9 €	18€
Salmon y pepino cubierto de salmón flambeado con salsa teriyaki y mayonesa japonesa		
Dragon Roll	8 €	16€
Tempura de langostino cubierto de aguacate, mayonesa y cebolla frita		
Butter Fish Roll	7 €	14€
Pez mantequilla, pepino, masago y ikura (huevas de salmón)		
Spicy Crunch Roll	6 €	12€
Kanikama, pepino, salsa kimuchi, mayonesa japonesa, cebolla frita		
Tempura Roll	6 €	12€
Tempura de langostino, mayonesa japonesa y salsa dulce		
California Roll	6 €	12€
Kanikama, aguacate, masago y mayonesa japonesa		

HOSOMAKI



-6p-

 Maguro (atún)	7 €
 Negi-Toro (ventresca picado con cebollino)	10 €
 Salmón	6 €
Una-kyu (anguila y pepino)	6 €
  Avocado	5 €

COPA DE SAKE PARA MARIDAR CON SUSHI

Hakata no Mori 7 €
elegante, semi-seco

Sotenden Tokbuetsu Junmai 7 €
bien equilibrado, semi-seco

Houka 7 €
Elegante, intenso

Akitora 80% 7 €
Cuerpo intenso, seco

COPA DE SAKE PARA MARIDAR CON SUKIYAKI

Daishichi 7 €
Bien equilibrado, con umami

Shichida Junmai 7 €
Cuerpo intenso, con umami y acidez

Yamato Shizuku Yamahai Junmai 7 €
Cuerpo intermedio, seco

COPA DE SAKE MERECE LA PENA PROBAR

ZAKU 12€
Elegante, aromático, profundo en la boca

Shirakawago Awa-nigori Sparkling (botella 500ml) 25 €
Sake espumoso natural (segunda fermentación en la botella)
y nigori (poco filtrado, turbio)