



SUSHI BURGERS BOWLS

寿司

PEKIN

SMILE IS THE

BARCELONA

BURGERS BURGERS BURGERS

HEY!

PLANT BASED

WASABI

HAPPINESS IS THE WAY

うまい

BANGKOK

FRESH SUSHI

请

ラーメン

BEST TAPAS THIS SIDE OF BEIJING

OISHI BROCCOLI — 5.90€

Brócoli frito acompañado de salsa goma ponzu y cacahuets tostados.

Alérgenos: sésamo, soja y frutos secos.

PANKO SPRING ROLLS — 8.90€

Nuestra versión de “rollo” primavera, súper crujiente y acompañado de salsa sweet chili.

Alérgenos: gluten, setas, soja y guindilla.

TERIYAKI GYOZAS — 8.50€

Gyozas rellenas de shiitake, col y jengibre con salsa teriyaki y aceite picante.

Alérgenos: gluten, setas, soja y guindilla.

KOREAN BRAVAS — 6.50€

Patatas “bravas” con kimchi, cilantro y alioli.

Alérgenos: soja y guindilla.

WASABI CROQUETTES — 6.50€

Croquetas rellenas de patatas, edamame y tamarindo con veganesa de wasabi.

Alérgenos: gluten, soja, frutos secos y mostaza.

TIGER CEVICHE — 7.50€

Ceviche de puerro, zanahoria y kale, servido con maíz frito y “leche de tigre”.

Alérgenos: apio y guindilla.

AVOCADO KATSU SANDO — 9.90€

Bikini japonés con pan artesanal, aguacate, jackfruit marinado en salsa secreta, alga codium y lechuga.

Alérgenos: gluten, sésamo y soja.

SIGNATURE PLANT BASED SUSHI

MOVING MOUNTAIN NIGIRI — 4 PCS — 9.90€

La famosa Moving Mountain se convierte en un nigiri. Arroz de sushi tradicional, “carne” Moving Mountain, algas, pimiento rojo asado y salsa alioli.

Alérgenos: gluten, setas, mostaza y soja.

“CHICKEN” GUNKAN — 4 PCS — 10.50€

Te presentamos nuestro gunkan maki de “pollo”. Arroz negro, alga nori, “pollo” Heura, pepino, cebolla roja y caviar de tapioca con salsa mayonesa.

Alérgenos: soja.

GREEN DRAGON ROLL — 8 PCS — 14.90€

Delicioso y festivo rollo de sushi uramaki. Arroz negro, alga nori, espárragos, champiñones, rúcula y aguacate con mayonesa ahumada.

Alérgenos: setas, soja y guindilla.

CLIFF’S FAVOURITE KIMCHI TOFU ROLL — 8 PCS — 14.50€

Simplemente el mejor rollo de sushi uramaki con arroz de sushi tradicional, alga nori, berenjena asada, tofu marinado, pepino, kimchi, salsa tahini rosa.

Alérgenos: soja, guindilla y sésamo.

ROCK & ROLL — 8 PCS — 14.90€

Nuestro uramaki sushi roll de “carne”. Arroz de sushi tradicional, algas, “carne” Moving Mountain, cebolla caramelizada, pepino, caviar de tapioca, tomate asado, alioli.

Alérgenos: gluten, setas y soja.

SWEET & SPICY ROLL — 8 PCS — 10.50€

El bocado perfecto y el rollo hosomaki más popular. Arroz negro, algas, tomate seco, tomate asado, pimiento rojo, pepino, panko tostado, salsa de chile coreano.

Alérgenos: mostaza, soja, frutos secos y guindilla.

BOWLS & BURGERS

KISS ME RAMEN! — 14.90€

El ramen más cremoso con fideos udon, sopa de dashi, shiitake, brócoli, tofu, crema de coco y alga nori.

Alérgenos: gluten, setas, sésamo, soja y guindilla.

PAD SA THAI — 14.50€

Fideos de arroz, zanahoria, brócoli, brotes de soja, cacahuets tostados, salsa de tamarindo. Servido con brocheta de tempura de tofu y salsa satay.

Alérgenos: frutos secos, guindilla, soja y cacahuets.

BANH MI, THAI INSPIRED BURGER — 15.50€

La hamburguesa asiática: pan okonomiyaki, hamburguesa Moving Mountain, kimchi, salsa satay, ensalada de rúcula, mayonesa. Servido con patatas fritas y alioli.

Alérgenos: gluten, setas, cacahuets, soja, guindilla y frutos secos.

DESSERTS

MS. SACHER WENT TO JAPAN — 6.90€

¿Puede una Sacher convertirse en japonesa? Bizcocho de chocolate, mermelada de cereza y jengibre con topping de chocolate negro.

Alérgenos: gluten y sulfitos.

PASSION FRUIT & MANGO LASSI MOUSSE — 6.50€

Mousse de mango relleno de fruta de la pasión y base de galleta con coco.

Alérgenos: gluten, sulfitos y frutos secos.

DESORIENTE'S FAMOUS PLANT BASED SNICKERS — 3.50€

Barra de chocolate rellena de turrón, caramelo y cacahuets triturados y salados.

Alérgenos: cacahuets.

ANYTIME COCKTAILS & APERITIVES

TAMARIND MOJITO — 7.00€

Tamarindo, lima, menta, cúrcuma, ron.

PASSION FRUIT MARGARITA — 8.00€

Fruta de la pasión, zanahoria, mostaza, lima, agave, tequila.

PINEAPPLE MOSCOW MULE — 7.00€

Tepache de albahaca y jengibre, vodka.

PIÑA COLADA — 7.50€

Espuma de leche de coco y fruta de la pasión, té chai, ron.

APEROL SPRITZ WENT TO ASIA — 6.50€

Aperol, cava y espuma de naranja.

SAKE VERMUT — 6.00€

Vermut, sake, bitter blanco y té jazmín.

FRESH & HEALTHY

BUBBLE CHAI TEA (HOT/COLD) — 4.00€

Té chai con espuma de leche de coco y fruta de la pasión.

HOUSE GINGER BEER — 4.50€

Tepache con albahaca y jengibre.

PASSION FRUIT LEMONADE — 4.50€

Limón, fruta de la pasión, agave.

SEASONAL KOMBUCHA — 3.90€

Kombucha casera de la temporada.

CERVEZAS

TURIA — Caña: 2.40€ / Copa: 3.60€

ESTRELLA — Botella: 3.30€

ASAHI — Botella: 4.00€

VINOS

BLANCOS

BARDOS VERDEJO 2021 — Copa: 3.60€ / Botella: 17.00€
D.O. Rueda. Verdejo 100%.

LE NATUREL 2021 — Botella: 20.50€
D.O. Navarra. Garnacha blanca 100%. Ecológico y natural.

TINTOS

JAUNA CRIANZA 2018 — Copa: 3.30€ / Botella: 15.50€
D.O. Navarra. Cabernet sauvignon, tempranillo, merlot y garnacha. Ecológico.

LE NATUREL 2021 — Botella: 20.50€
D.O. Navarra. Garnacha negra 100%. Ecológico y natural.

CAVA

MONT PARAL VINTAGE — Copa: 4.60€ / Botella: 22.00€
D.O. Cataluña. Xarel·lo, macabeu y parellada.

INFUSIONES

TÉ VERDE CON JAZMÍN — 2.50€
EARL GREY — 2.50€
TÉ CON ROSA Y VAINILLA — 2.50€
TÉ CHAI — 2.50€
ROOIBOS — 2.50€
POLEO PEPPERMINT — 2.50€

CAFÉ DE ESPECIALIDAD FAMILIA OSORIO

ESPRESSO — 1.50€
CORTADO — 1.80€
CAPPUCCINO — 2.50€
CAFÉ CON LECHE — 2.20€
AMERICANO — 1.60€
CHAI LATTE — 3.50€