

GINGER

fizz bar — to go

ENTRANTES

- 5,00€ | ENSALADA *de alga wakame*
- 6,50€ | GUACAMOLE *con totopos*
- 5,00€ | EDAMAME *habas de soja al vapor con salsa de Yakiniku*
- 5,50€ | EDAMAME FLAMBEADO *habas de soja al wok con lima, soja y salsa Yakiniku*
- 18,00€ | TARTAR DE TORO *con mango y kimuchi*
- 13,00€ | TARTAR DE SALMÓN *con aguacate*
- 16,00€ | CEBICHE DE ATÚN *con zumo de yuzu*
- 14,00€ | TATAKI DE SALMÓN *flambeado con salsa de anguila*
- 15,00€ | TIRADITO DE BUEY *flambeado con salsa ponzu*
- 9,00€ | BAO BUN *de Cochinita Pibil (2 unidades)*
- 9,00€ | BAO BUN *de pato en salsa Hoisin (2 unidades)*
- 15,50€ | TEMPURA TIGRE *langostinos tigre tempurizados y bañados en mayonesa chili garlic*
- 14,00€ | FIDEOS YAKISOBA *de pollo, langostino y vegetales al wok*
- 13,50€ | TONKATSU *Solomillo de cerdo Ibérico rebozado en panco con arroz sazonado y salsa tonkatsu*

GYOZAS 4 unidades

Empanadillas al vapor acompañadas de salsa ponzu

- 8,00€ | GYOZAS DE POLLO DE CORRAL
- 8,00€ | GYOZAS DE GAMBA
- 8,00€ | GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO

SASHIMI 6 cortes

- 15,50€ | SASHIMI DE ATÚN
- 16,50€ | SASHIMI DE TORO
- 12,50€ | SASHIMI DE SALMÓN
- 14,50€ | SASHIMI DE LUBINA
- 12,50€ | SASHIMI DE VIEIRA
- 25,50€ | SASHIMI VARIADO *tres cortes de atún, tres cortes de toro, tres cortes de salmón, tres cortes de lubina y tres cortes de vieira*

NIGIRIS 2 unidades

- 4,00€ | SALMÓN
- 4,50€ | SALMÓN *flambeado con lima*
- 6,30€ | TORO
- 6,50€ | TORO *flambeado con tomate y chile*
- 6,50€ | TORO *flambeado con mostaza*
- 6,00€ | ATÚN
- 7,00€ | ATÚN *flambeado con foie*
- 5,50€ | LUBINA *y trufa*

HOSOMAKIS 8 unidades

- 10,00€ | CRISPY TUNA ROLL *tartar de atún, patatas paja, aguacate y salsa de miso dulce*
- 12,00€ | SOYGRE MAKI *toro, aguacate, tanuki y tobiko*
- 9,50€ | ATÚN ROJO *y mayonesa chili garlic*
- 9,00€ | SALMÓN *y queso cremoso*
- 9,00€ | LUBINA *y trufa*
- 9,00€ | LANGOSTINO *y mayonesa chili garlic*
- 12,00€ | TORO MAKI *mameneri de sésamo, ventresca de atún y spring onion*

URAMAKIS 8 unidades

- 12,00€ | DRAGON ROLL *salmón, tanuki, ikura y cobertura de aguacate*
- 12,00€ | TUNA ROLL *atún macerado, aguacate y cobertura de sésamo tostado*
- 12,50€ | GINGER ROLL *salmón, aguacate, foie caramelizado, salsa de anguila*
- 13,50€ | SOLOMILLO DE BUEY *mango y queso crema cubierto de solomillo y foie caramelizado*
- 10,00€ | SALMÓN *con aguacate y cobertura de sésamo tostado*
- 10,00€ | POLLO CRUJIENTE *con mango y cobertura de pan de gamba*
- 10,00€ | LANGOSTINO *con edamame, mayonesa chili garlic y cobertura de cebollino*
- 10,00€ | CANGREJO *con aguacate, mayonesa y cobertura de sesamo negro*
- 13,50€ | EBI TEM MAKI *langostino en tempura, aguacate y mayo chili garlic*
- 13,50€ | SOFT SHELL CRAB MAKI *cangrejo de concha blanda tempurizado, aguacate y furikake*

POSTRES

- 5,50€ | TARTA DE CHOCOLATE *con helado de coco*
- 5,50€ | TARTA DE CHOCOLATE *con helado de vainilla*

BEBIDAS

- 2,10€ | PEPSI *lata 33 cl.*
- 2,10€ | PEPSI MAX *lata 33 cl.*
- 2,10€ | KAS NARANJA *lata 33 cl.*
- 2,10€ | SCHWEPES LIMÓN *lata 33 cl.*
- 2,10€ | LIPTON LIMÓN *lata 33 cl.*
- 1,80€ | AGUA *50 cl.*
- 2,10€ | CERVEZA AMBAR *lata 33cl.*

VINOS

- 16,00€ | AZPILICUETA CRIANZA TINTO *botella 75 cl.*
- 16,00€ | VALGRAYS BLANCO ECOLÓGICO *botella 75 cl.*
- 16,00€ | ENATE ROSADO *botella 75 cl.*

SALSAS +1,00€

SOJA · SALSA PONZU · SALSA AJIMOTO (GYOZAS)
MAYONESA CHILI GARLIC · SALSA DE ANGUILA
SALSA DE MISO DULCE · SALSA DE MANGO · WASABI
JENGIBRE ENCURTIDO

PALILLOS +0,50€

AYUDA PARA PALILLOS +0,50€

Pide a domicilio en

Glovo?

Recoge tu pedido en

MERCADO SAN MIGUEL, C/ SAN MIGUEL 14

672 722 332 - WWW.GINGERFIZZBAR.COM



@GINGERFIZZBAR

POKE TO GO

1 TOPPINGS *1 a elegir*

2 BASE *hasta 2 distintas*

3 PROTEÍNA *1 a elegir*

4 ALIÑO *hasta 2 distintas*

12,00€ *IVA incluido*

1 TOPPINGS

TOKYO POWER

Rabaneta, emmental suizo, nueces, hummus de remolacha, maíz dulce y tomate asado

KYOTO SOUR

Tanuki, edamame, mango, aguacate, sésamo negro y spring onion

SAPPORO DREAM

Maíz crujiente, parmesano, manzana, cebolla tierna, shichimi pepper y croutons casero

OSAKA RACE

Crema de queso y remolacha, tomate cherry, nueces caramelizadas en salsa yakiniku, cebolla morada y semillas de chía

NAGASAKI AFFAIRE

Queso de cabra gratinado, aguacate al grill, piña flambeada, almendra tostada con paprika, sésamo negro, micromostaza y patatas paja

1 TOPPINGS

LUNES Y DOMINGO*

TOKYO POWER
NAGASAKI AFFAIRE

MARTES

KYOTO SOUR
TOKYO POWER

MIÉRCOLES

SAPPORO DREAM
KYOTO SOUR

JUEVES

OSAKA RACE
SAPPORO DREAM

VIERNES Y SÁBADO*

NAGASAKI AFFAIRE
OSAKA RACE

**Sábados y domingo solo a través de Glovo para comidas y cenas.*

2

BASES

HASTA 2 DISTINTAS A ELEGIR

*Mezclum de lechugas frescas
elaborado por nosotros*

Quinoa

Pasta Eco

Sushi Rice

3

PROTEÍNA

1 A ELEGIR

Pollo teriyaki

Veggie chicken | +1€

Pechuga de pavo asada

Atún marinado | +1€

Salmón nobudressing

Bacon crujiente

4

ALIÑOS

HASTA 2 DISTINTAS A ELEGIR

Vinagreta miel y mostaza a la antigua

Salsa César

Vinagreta de frambuesa

Ponzu dressing

Teriyaki

Salsa cocktail

*Aceite de oliva virgen extra
y vinagre de Jerez*

ALÉRGENOS POKE TO GO

TOKYO POWER	<i>Leche y frutos de cáscara</i>
KYOTO SOUR	<i>Gluten, soja y frutos de cáscara</i>
SAPPORO DREAM	<i>Leche y gluten</i>
OSAKA RACE	<i>Leche, frutos secos, gluten, soja y mostaza</i>
NAGASAKI AFFAIRE	<i>Leche, frutos secos, soja, pescado y mostaza</i>
MEZCLUM	-
QUINOA	-
PASTA ECO	<i>Gluten</i>
SUSHI RICE	-
POLLO TERIYAKI	<i>Soja, gluten y frutos de cáscara</i>
VEGGIE CHICKEN	<i>Soja y trazas de gluten</i>
PECHUGA DE PAVO ASADA	-
ATÚN MARINADO	<i>Pescado, soja y gluten</i>
SALMÓN NOBUDRESSING	<i>Pescado, soja y gluten</i>
BACON CRUJIENTE	-
VINAGRETA MIEL Y MOSTAZA	<i>Mostaza y trazas de gluten</i>
SALSA CÉSAR	<i>Huevo, pescado, mostaza y leche</i>
VINAGRETA DE FRAMBUESA	-
PONZU DRESSING	<i>Soja y gluten</i>
TERIYAKI	<i>Soja, gluten y pescado</i>
SALSA COCKTAIL	<i>Leche y huevo</i>

ALÉRGENOS GINGER TO GO

ENSALADA DE ALGA WAKAME	<i>Sésamo</i>
GUACAMOLE CON TOTOPOS	
EDAMAME	<i>Soja</i>
EDAMAME FLAMBEADO	<i>Soja, pescado y sésamo</i>
TARTAR DE TORO	<i>Pescado, soja y frutos de cáscara</i>
TARTAR DE SALMÓN	<i>Huevo, pescado, mostaza, gluten y soja</i>
TATAKI DE SALMÓN	<i>Gluten, pescado, soja y sésamo</i>
CEBICHE DE ATÚN	<i>Soja</i>
TIRADITO DE BUEY	<i>Soja</i>
BAO COCHINITA	<i>Gluten, huevo y soja</i>
BAO DE PATO	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza y sésamo</i>
GYOZAS SECRETO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS POLLO	<i>Gluten, huevo, soja y sésamo</i>
GYOZAS GAMBA	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja y sésamo</i>
TEMPURA	<i>Gluten, soja, huevo, mostaza, crustáceos</i>
FIDEOS YAKISOBA	<i>Gluten, soja, crustáceos, frutos secos, mostaza, marisco, apio, pescad</i>
TONKATSU	<i>Huevo, gluten, soja, crustáceos, frutos secos, mostaza, marisco, apio, pescado</i>
CRISPY TUNA ROLL	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
SOYGRE MAKI	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
TORO	<i>Pescado, soja, mostaza, sésamo y huevo</i>
HOSOMAKI ATÚN ROJO	<i>Pescado, soja, huevo y mostaza</i>
HOSOMAKI SALMÓN	<i>Pescado y leche</i>
HOSOMAKI LUBINA	<i>Pescado</i>
HOSOMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, huevo, soja y mostaza</i>
EBI TEM MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, soja, mostaza y dióxido de azufre</i>
SOFT SHELL CRAB MAKI	<i>Gluten, crustáceos, huevo, dióxido de azufre, soja y mostaza</i>
GINGER ROLL	<i>Gluten, huevo, pescado, soja, sésamo y dióxido de azufre</i>
MAKI DE SOLOMILLO	<i>Gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo y dióxido de azufre</i>
DRAGON ROLL	<i>Gluten, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y huevo</i>
TUNA ROLL	<i>Pescado, soja, frutos de cáscara, sésamo y dióxido de azufre</i>
URAMAKI SALMÓN Y AGUACATE	<i>Pescado y sésamo</i>
URAMAKI POLLO CRUJIENTE	<i>Gluten</i>
URAMAKI LANGOSTINO	<i>Crustáceo, soja, huevo y mostaza</i>
URAMAKI CANGREJO	<i>Pescado, sésamo, huevo, soja y mostaza</i>
NIGIRI SALMÓN	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI DE ATÚN	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI TORO	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
NIGIRI LUBINA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA	<i>Huevo, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y gluten</i>
TORO FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE	<i>Pescado, soja y dióxido de azufre</i>
LUBINA Y TRUFA	<i>Pescado y dióxido de azufre</i>
SASHIMI SALMÓN	<i>Pescado</i>
SASHIMI ATÚN	<i>Pescado</i>
SASHIMI TORO	<i>Pescado</i>
SASHIMI LUBINA	<i>Pescado</i>
SASHIMI VIEIRA	<i>Moluscos</i>
TARTA DE CHOCOLATE	<i>Leche, huevo, gluten</i>
SALSA DE SOJA	<i>Gluten</i>
SALSA DE MANGO	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA ANGUILA	<i>Soja, pescado y gluten</i>
SALSA PONZU	<i>Soja y gluten</i>
SALSA AJIMOTO	<i>Soja y gluten</i>
MAYONESA CHILI GARLIC	<i>Huevo, soja, mostaza y gluten</i>
SALSA MISO DULCE	<i>Soja</i>
WASABI	
JENGIBRE ENCURTIDO	

672 722 332 - WWW.GINGERFIZZBAR.COM



@GINGERFIZZBAR

GLOSARIO

TÉCNICAS

CEBICHE	<i>Forma de cocinar el pescado marinándolo en cítricos. Es el plato nacional de Perú</i>
NIGIRI	<i>Bolita de arroz sobre la que se coloca una fina lamina de pescado</i>
HOSOMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por fuera</i>
SASHIMI	<i>Alimento cortado en lonchas</i>
TATAKI	<i>Marinar los alimentos en jengibre y vinagre, marcarlos brevemente a la plancha o con una llama y presentarlos cortados en fina láminas</i>
TEMPURA	<i>Fritura japonesa</i>
TIRADITO	<i>Interpretación japonesa del sashimi acompañado de una salsa, generalmente de cítricos</i>
URAMAKI	<i>Rollo de arroz con el alga por dentro</i>
BAO BUN	<i>Pan de trigo al vapor</i>
GYOZAS	<i>Enpanadillas de trigo al vapor</i>

PRODUCTOS

ALGA NORI	<i>Alga marina de color verde oscuro</i>
MAMENORI	<i>Lamina de soja que se utiliza para hacer rolls su textura es suave, delicada y se deshace en la boca</i>
MIRIN	<i>Vino de arroz</i>
SAKE	<i>Aguardiente de arroz</i>
TANUKI	<i>Harina de tempura crujiente</i>
TORO	<i>El toro es como llaman en japon a la ventresca del atún</i>
YUZU	<i>Cítrico japonés de sabor entre el pomelo y la mandarina</i>
SHICHIMI PEPER	<i>Condimento a base de 5 tipos de chile y piel de naranja seca</i>

SALSAS

CHIPOTLE	<i>Salsa de chile ahumado</i>
FURIKAKE	<i>Condimento a base de algas, pescados y vegetales secos y deshidratados</i>
KIMUCHI	<i>Versión japonesa del kimchi, salsa picante hecha a base de verduras encurtidas</i>
MISO	<i>Pasta hecha a base de soja fermentada utilizada para condimentar</i>
TERIYAKI	<i>Salsa japonesa a base de mirin, azúcar, soja y sake</i>
SALSA DE ANGUILA	<i>Salsa japonesa a base de caldo de anguila, mirin, azúcar, soja y sake</i>
YAKINIKU	<i>Salsa barbacoa japonesa</i>
PONZU	<i>Salsa hecha con soja, mirin, zumo de naranja y zumo de limón</i>
AJIMOTO	<i>Salsa hecha a base de shichimi peper y ponzu</i>