

CARTA

- 7,50€** | ENSALADA *de alga wakame*
10,00€ | GUACAMOLE con totopos
8,50€ | EDAMAME FLAMBEADO
27,50€ | TARTAR DE TORO *con mango y kimuchi*
27,50€ | TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN
35,00€ | TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN
CON TRUFA 
18,50€ | TARTAR DE SALMÓN *con aguacate tatamado, salsa ponzu y aceite de sésamo*
27,50€ | CARPACCIO CHUTORO *con mayonesa acebuchada, lima y tare*
21,00€ | TATAKI DE SALMÓN *con salsa de anguila*
17,00€ | CRUDO DE LUBINA SALVAJE *con leche de tigre de ají amarillo, puré de boniato, maíz tostado y aceite de hierbas*
20,00€ | TIRADITO DE BUEY *flambeado con salsa ponzu*
19,00€ | TEMPURA DE LANGOSTINO TIGRE
mayonesa chili garlic, hoja de roble y vinagreta de miso
20,50€ | *YAKISOBA* fideos al wok con salsa yakiniku, gamba roja y shiitake confitado
12,50€ | BAO COCHINITA PIBIL
17,00€ | KATSU SANDO *pan de brioche, solomillo, ensalada de col y shiitake confitado y nuestra salsa tonkatsu*
16,00€ | SHOYU RAMEN *Solo al mediodía*

GYOZAS · 4 unidades

Empanadillas al vapor acompañadas de salsa ajimoto

- 13,00€** | GYOZAS DE POLLO DE CORRAL
14,00€ | GYOZAS DE GAMBA
13,00€ | GYOZAS DE SECRETO IBÉRICO

SASHIMI · 6 cortes

- 22,50€** | SASHIMI DE ATÚN
25,50€ | SASHIMI DE TORO
18,00€ | SASHIMI DE SALMÓN
20,00€ | SASHIMI DE LUBINA
19,00€ | SASHIMI DE VIEIRA
39,00€ | 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

Bolitas de arroz con una fina lámina de pescado encima

- 7,00€** | SALMÓN
7,00€ | SALMÓN *flambeado con lima*
9,00€ | TORO
9,00€ | TORO *FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE*
9,00€ | TORO *flambeado con mostaza*
8,50€ | ATÚN
9,50€ | ATÚN *FLAMBEADO CON FOIE*
8,00€ | LUBINA Y TRUFA
8,00€ | LANGOSTINO *flambeado con aceite de sésamo y chalaca*

HOSOMAKIS · 8 unidades

Rollos de arroz con el alga por fuera

- 16,00€** | CRISPY TUNA ROLL *tartar de atún, aguacate, salsa de miso dulce y patatas paja*
19,00€ | SOYGRE MAKI *toro, aguacate y tanuki*
13,50€ | ATÚN ROJO Y MAYONESA CHILI GARLIC
12,50€ | SALMÓN Y QUESO CREMOSOS
15,00€ | LUBINA Y TRUFA
12,50€ | LANGOSTINO Y MAYONESA CHILI GARLIC
18,00€ | TORO MAKI *mamenori de sésamo, ventresca de atún y spring onion*
17,00€ | FUTOMAKI DE SALMÓN TEXTURIZADO
con aguacate, coronado con tartar de salmón con salsa cremosa, edamame, sésamo tostado y spring onion
**6 unidades*

URAMAKIS · 8 unidades

Rollos de arroz con el alga por dentro

- 16,00€** | DRAGON ROLL *salmón, tanuki, ikura y cobertura de aguacate*
19,00€ | TUNA ROLL *atún marinado, aguacate, queso cremoso, mayonesa acebuchada y cobertura de sésamo*
17,00€ | GINGER ROLL *salmón, aguacate, salsa de anguila y foie caramelizado*
19,00€ | SOLOMILLO DE BUEY *con mango y queso crema cubierto de solomillo y foie caramelizada*
13,50€ | SALMÓN *con aguacate y cobertura de sésamo tostado*
13,50€ | POLLO CRUJIENTE *con mango y cobertura de pan de gamba*
13,50€ | LANGOSTINO *con edamame, mayonesa chili garlic y cobertura de cebollino*
13,50€ | VEGGIE MAKI *con espárrago verde tempurizado, aguacate y cobertura de tomate asado*
17,00€ | LUBINA SALVAJE *con cebolla tempurizada coronado con tartar de lubina y mayonesa acebuchada*
19,00€ | EBI TEM MAKI *langostino tempurizado, aguacate, tanuki y tobiko*

POSTRES

- 7,50€** | TARTA DE CHOCOLATE *con helado de coco*
8,50€ | WAFFLE *con helado de vainilla, toffee de miso y crumble de pistacho*
8,00€ | PAVLOVA *merengue de cítricos, con nata infusionada con yuzu y fresas marinadas en mirin y sake*

*¿No conoces algún ingrediente?
Pregunta a nuestros camareros.
¡También puedes pedir para llevar!
Las mesas se comparten entre clientes.*

SHOYU RAMEN

Con un caldo al estilo chintan, un caldo japonés claro y elegante caracterizado por su transparencia y por la finura de sus matices.

Cocinado lentamente con pollo de corral y cerdo ibérico, el chintan de Ginger Fizz Bar destaca por su sabor profundo, equilibrado y limpio.

El caldo se enriquece con un tare tipo Shoyu a base de soja infundada con sésamo y salsa de pescado, aportando una salinidad precisa y un umami característico. La preparación se completa con un aceite aromático de cebolleta china, anís estrellado, jengibre y ajo tostado, que intensifica los aromas y añade una capa final de complejidad.

* MAÍZ ASADO CON MANTEQUILLA Y MISO BLANCO

* SHIITAKES CONFITADOS

* TIRABEQUES FRESCOS

* HUEVO MARINADO CON SOJA Y DASHI

* CHASHU DE PANCETA DE CERDO IBÉRICO

COCINADA A BAJA TEMPERATURA

16€



*ALÉRGENOS: SOJA, PESCADO, HUEVO, GLUTEN, SÉSAMO
Disponible de martes a domingo en el turno de comidas*

VINOS

BLANCOS

D.O. SOMONTANO

20€ | **3,5€** | El Mielero *riesling, garnacha Blanco*

20€ | **3,5€** | Enate 234 *chardonnay*

23€ | Enate Gewürztraminer *gewürztraminer*

D.O. RUEDA

20€ | **3,5€** | Tarsus *verdejo*

30€ | José Pariente verdejo. Fermentado en barrica

D.O. RÍAS BAIXAS

26€ | **4,5€** | Pazo San Mauro *albariño*

D.O. VALDEORRA

25€ | Gaba Do Xil o Barreiro *godello*

D.O.G.C. MOSCATO D'ASTI

23€ | **4€** | Tosti *moscato blanco*

ROSADOS

D.O. RIOJA

20€ | **3,5€** | Aurora *pinot noir, sauvvignon blanc y chardonnay*

D.O. VT TRES RIBERAS

22€ | Chivite Las Fincas *garnacha tinta, tempranillo*

D.O. AOC COTÊS DE PROVENCE

33€ | Miraval Rosé *cinsault, garnacha tinta, syrah y vermentino*

TINTOS

D.O. CAMPO DE BORJA

27€ | Tres Picos *garnacha*

40€ | Palmeri Navalta *garnacha*

D.O. CALATAYUD

20€ | **3,5€** | Honoro Vera *garnacha*

D.O. CASTILLA Y LEÓN

56€ | Mauro *syrah y tempranillo*

D.O.C. RIOJA

20€ | **3,5€** | Azpilicueta Crianza *tempranillo*

31€ | Marqués De Vargas Reserva *tempranillo, graciano*

33€ | Las Cenizas *tempranillo*

44€ | Contino Reserva *tempranillo, graciano, mazuela, garnacha*

55€ | Ysios Finca El Nogal Viñedo Singular *tempranillo*

D.O. RIBERA DEL DUERO

25€ | Tarsus Crianza *tinta fina*

23€ | **4€** | Tarsus Roble *tinta fina*

20€ | Abadía de Acon *tempranillo*

26€ | Conde San Cristobal Crianza *tinta fina*

33€ | Protos 27 *tinta del país*

50€ | Pago De Carraovejas *tinta fina, cabernet sauvignon, merlot*

55€ | Mil Setenta y Seis *tinta fina*

59€ | PSI Dominio de Pingus *tinta fina*

31€ | Pago de Anguix *tinta fina*

CAVA

30€ | **6€** | Juvé & Camps

35€ | Juvé & Camps Rosé

CHAMPAGNE

55€ | **9€** | Mumm Grand Cordon

50€ | Jean Dumangin Brut

50€ | Ayala Brut Majeur

60€ | Moët & Chandon Imperial Brut

65€ | Mumm Grand Cordon Rosé

65€ | Veuve Clicquot Yl

80€ | Bollinger Special Cuvée

* Todos los vinos contienen sulfitos.

ALÉRGENOS

ENSALADA DE ALGA WAKAME	Sésamo
GUACAMOLE CON TOTOPOS	
EDAMAME FLAMBEADO	Soja, pescado y sésamo
TARTAR DE TORO	Pescado, soja y frutos de cáscara
TARTAR DE ATÚN BLUEFFIN	Soja, mostaza, frutos secos , pescado y sésamo
TARTAR DE ATÚN BLUEFFIN CON TRUFA	Soja, mostaza, frutos secos , pescado y sésamo
TARTAR DE SALMÓN	Huevo, pescado, mostaza, grluten ,soja y sésamo
TATAKI DE SALMÓN	Gluten, pescado, soja y sésamo
CARPACCIO CHUTORO	Pescado, soja, huevo, gluten y mostaza
TIRADITO DE BUEY	Soja. NO puede tomarlo una embarazada
TEMPURA DE LANGOSTINO	Mostaza, huevo, pescado, soja, crustáceos, gluten
CRUDO DE LUBINA	Gluten, pescado, marisco, soja
BAO COCHINITA	Pescado
YAKISOBA	Gluten, huevo y soja
GYOZAS SECRETO	Gluten, huevo, soja, sésamo y crustáceos
GYOZAS POLLO	Gluten, huevo, soja y sésamo
GYOZAS GAMBA	Gluten, huevo, soja y sésamo
CRISPY TUNA ROLL	Gluten, crustáceos, huevo, soja y sésamo
SOYGRE MAKI	Pescado, soja y dióxido de azufre
TORO	Gluten, huevo, pescado, soja, mostaza y dióxido de azufre
HOSOMAKI ATÚN ROJO	Pescado, soja, mostaza, sésamo y huevo
HOSOMAKI SALMÓN	Pescado, soja, huevo y mostaza
HOSOMAKI LUBINA	Pescado y leche
HOSOMAKI LANGOSTINO	Pescado
FUTOMAKI DE SALMÓN	Crustáceo, huevo, soja y mostaza
EBI TEN MAKI	Gluten, , pescado, huevo, mostaza, soja y sésamo
SOFT SHELL CRAB MAKI	Gluten, crustáceos, huevo, soja, mostaza y sésamo
	Gluten, crustáceos, huevo, dióxido de azufre, soja, sésamo y mostaza
GINGER ROLL	Gluten, huevo, pescado, soja, sésamo y dióxido de azufre
MAKI DE SOLOMILLO	Gluten, huevo, soja, mostaza, sésamo y dióxido de azufre
DRAGON ROLL	Gluten, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y huevo
TUNA ROLL	Pescado, soja, frutos de cáscara, sésamo y dióxido de azufre
URAMAKI SALMÓN Y AGUACATE	Pescado y sésamo
URAMAKI POLLO CRUJIENTE	Gluten
URAMAKI LANGOSTINO	Crustáceo, soja, huevo y mostaza
URAMAKI CANGREJO	Pescado, sésamo, huevo, soja y mostaza
URAMAKI LUBINA SALVAJE	Pescado, gluten y soja
NIGIRI SALMÓN	Pescado
NIGIRI DE ATÚN	Pescado
NIGIRI TORO	Pescado
NIGIRI LUBINA	Pescado
NIGIRI DE LANGOSTINO	Pescado y sésamo
SALMÓN FLAMBEADO CON LIMA	Huevo, pescado, soja, mostaza, dióxido de azufre y gluten
TORO FLAMBEADO CON TOMATE Y CHILE	Pescado, soja y dióxido de azufre
LUBINA Y TRUFA	Pescado y dióxido de azufre
SASHIMI SALMÓN	Pescado
SASHIMI ATÚN	Pescado
SASHIMI TORO	Pescado
SASHIMI LUBINA	Pescado
SASHIMI VIEIRA	Moluscos
TARTA DE CHOCOLATE	Leche, huevo, gluten
WAFFLE	Gluten, Leche, Huevo y frutos secos (se puedn quitar)
PAVLOVA	Huevo y leche
SALSA DE SOJA	Gluten
SALSA DE MANGO	Huevo, soja, mostaza y gluten
SALSA ANGUILA	Soja, pescado y gluten
SALSA PONZU	Soja y gluten
SALSA AJIMOTO	Soja y gluten
MAYONESA CHILI GARLIC	Soja, huevo, gluten y mostaza
SALSA MISO DULCE	Soja
WASABI	Mostaza
JENGIBRE ENCURTIDO	

GLOSARIO

TÉCNICAS

CEBICHE

Forma de cocinar el pescado marinándolo en cítricos.

NIGIRI

Es el plato nacional de Perú

HOSOMAKI

Bolita de arroz sobre la que se coloca una fina lamina de pescado

SASHIMI

Rollo de arroz con el alga por fuera

TATAKI

Alimento cortado en lonchas

TEMPURA

Marinar los alimentos en jengibre y vinagre, marcarlos brevemente a la plancha o con una llama y presentarlos cortados en fina láminas

TIRADITO

Fritura japonesa

Interpretación japonesa del sashimi acompañado de una salsa, generalmente de cítricos

URAMAKI

Rollo de arroz con el alga por dentro

BAO BUN

Pan de trigo al vapor

GYOZAS

Enpanadillas de trigo al vapor

PRODUCTOS

ALGA NORI

Alga marina de color verde oscuro

MAMENORI

Lamina de soja que se utiliza para hacer rolls su textura es suave, delicada y se deshace en la boca

MIRIN

Vino de arroz

SAKE

Aguardiente de arroz

TANUKI

Harina de tempura crujiente

TORO

El toro es como llaman en japon a la ventresca del atún

YUZU

Cítrico japonés de sabor entre el pomelo y la mandarina

SHICHIMI PEPPER

Condimento a base de 5 tipos de chile y piel de naranja seca

SALSAS

CHIPOTLE

Salsa de chile ahumado

FURIKAKE

Condimento a base de algas, pescados y vegetales secos y deshidratados

KIMUCHI

Versión japonesa del kimchi, salsa picante hecha a base de verduras encurtidas

MISO

Pasta hecha a base de soja fermentada utilizada para condimentar

TERIYAKI

Salsa japonesa a base de mirin, azúcar, soja y sake

SALSA DE ANGUILA

Salsa japonesa a base de caldo de ánguila, mirin, azúcar,soja y sake

YAKINIKU

Salsa barbacoa japonesa

PONZU

Salsa hecha con soja, mirin, zumo de naranja y zumo de limón

AJIMOTO

Salsa hecha a base de shichimi pepper y ponzu

¿No conoces algún ingrediente?

Pregunta a nuestros camareros.

Las mesas se comparten entre clientes.

¡También puedes pedir para llevar!

*las bolsas y envases para llevar tienen un coste adicional
conforme a la normativa medioambiental vigente*