





ENTRANTES

| | |
|--|-------|
| Sopa Miso   con setas shiitake, alga wakame y un toque de hierba limón | 6,50 |
| Xilkano Hanami   caldo con pescado, cebolla roja y cilantro, con un toque cítrico y picante | 12,00 |
| Edamames  vainas de soja tiernas | |
| - Al vapor con sal Maldon | 7,00 |
| - Al ajillo   con un toque de shichimi tōgarashi | 8,80 |
| Langostinos al Coco   6 langostinos rebozados en panko y coco, con salsa de chile cremosa  | 13,60 |
| Takoyakis    6 buñuelos de pulpo con salsa tonkatsu, mayo japonesa y furikake noritamago | 13,80 |
| Rollitos de Primavera    6 uds., rellenos de vegetales, con salsa de chile dulce  | 9,50 |
| Bolas de Dragon   bocaditos crujientes con interior cremoso de carrillera macerada en chipotle | 10,00 |
| Gyozas  6 empanadillas japonesas rellenas de: | |
| - Vegetales  fritas con shichimi tōgarashi | 12,50 |
| - Langostinos  al vapor con toque crujiente | 14,80 |
| - Pato  fritas con shichimi tōgarashi | 14,50 |
| - Pollo   rebozadas en panko, aderezadas con salsa tonkatsu, spicy mayo  y un toque de lima, cubiertas de katsuobushi | 15,50 |
| Tempura Moriawase   langostinos y surtido de vegetales en tempura con salsa Tentsuyu | 19,00 |
| Ensalada de Algas   variedad de algas, brotes de lechuga, pepino, tomates cherry, cebolla roja, aderezo casero y sésamo | 15,50 |

ESPECIALIDADES FRIAS

| | |
|---|-------|
| Tiradito de Lubina    lubina en salsa de aji amarillo, cebollita china, cilantro y lima | 18,80 |
| Ají Amarillo de Atún  atún sobre salsa de aji amarillo cítrica, cebollita china y cilantro | 20,50 |
| Sashimi de Salmón   salmón aliñado y sellado con aceite caliente, sobre salsa ponzu | 19,50 |
| Tartar de Salmón   con aguacate, cebollita china, salsa kimchi y sésamo | 19,50 |
| Tartar de Atún y Trufa    atún, cebollita china y yema de huevo en tempura | 23,50 |
| Tataki Atún   atún sellado con sésamo, con aderezo de soja y sésamo | 23,00 |
| Ceviche Hanami   200g variedad de pescados y mariscos, aguacate, cebolla roja, cilantro y chile rojo | 23,50 |

NIGIRIS | 2 unidades

| | |
|---|-------|
| Salmón  flambeado* opcional | 8,50 |
| Atún  flambeado* opcional | 9,50 |
| Medamayaki   atún (flambeado opcional), huevo de codorniz frito y salsa de trufa | 10,80 |
| Aburi Hotate vieira flambeada* con cebollino     | 10,70 |

SUSHI ROLLS | 8 bocados

| | |
|--|-------|
| Spicy Tuna Crunch     atún aliñado con salsa picante, cebollita china, aguacate, cubierto de sésamo, tapping de atún picante y crujiente de tempura | 19,90 |
| Volcano    salmón, aguacate y pepino, cubierto de sésamo y topping volcano (langostinos, vieira kanikama, masago y salsa picante) flambeado | 19,90 |
| Sake Uramaki  salmón, queso crema y aguacate, cubierto de sésamo | 16,80 |
| Ebi Tem    langostinos en tempura, masago, cubierto de aguacate flambeado y salsa anguila | 19,90 |
| Osaka  langostinos en tempura, aguacate, cubierto de lubina, salsa de aji amarillo y boniato crujiente | 19,90 |
| Hotate    langostinos en panko, aguacate, cubierto de masago, vieira flambeada, alioli y parmesano | 19,90 |
| Wagyu  setas shiitakes y espárragos salteados, cubierto de wagyu, foie gras flambeado y cebollino | 22,90 |

TEMPURA / PANKO ROLLS











| | |
|---|-------|
| Hanami     langostinos, queso crema, aguacate, cebollita china, cubierto de salmón, en panko | 20,50 |
| Korean Spicy Tuna     atún marinado en salsa kimchi, queso crema y cebollita china, en tempura | 19,90 |
| Murakami     salmón, kanikama, queso crema, en tempura | 19,50 |
| Mitori     pollo teriyaki, aguacate, queso crema, en panko | 18,90 |

En caso de alergia o intolerancia, informe a nuestro personal.
Precios expresados en Euros (€) - I.V.A. incluido

PAN BAO XL

| | |
|--|-------|
| Vegetal   vegetales rebozados en panko, brotes de lechuga, cebolla roja encurtida y mayonesa | 8,50 |
| Langostinos   langostinos rebozados en panko, brotes de lechuga, spicy mayo y sésamo | 9,90 |
| Tori Katsu    pollo rebozado en panko, brotes de lechuga, salsa tonkatsu y spicy mayo  | 9,50 |
| Atún   atún salteado, aguacate, cebolla roja, cilantro, limamayonesa y salsa ajo amarillo  | 9,80 |
| Jalisco     carrillera de ternera macerada en salsa chipotle y asada a baja Tª, aguacate, repollo, cebolla roja y cilantro, con salsa para untar. | 10,80 |

ESPECIALIDADES CALIENTES

| | |
|---|-------|
| Chaufa Peruano  arroz frito con solomillo, huevo, verduras salteadas, cilantro y chile rojo  | 19,90 |
| Chahan  arroz frito japonés salteado con pollo, langostinos, setas shiitake, vegetales y huevo | 18,90 |
| Yakisoba     fideos salteados con vegetales, setas shiitake, langostinos y katsuobushi | 18,90 |
| Tori Katsu    pollo rebozado en panko con arroz al vapor, salsa tonkatsu y sésamo | 15,50 |
| Gohan arroz al vapor | 4,50 |

CURRY Y RAMEN

| | |
|---|-------|
| Curry Verde Tailandés    langostinos, berenjena y pak choi en caldo cremoso, acompañado de arroz al vapor | 18,90 |
| Katsu Ramen   con pollo rebozado en panko, vegetales y huevo | 18,90 |
| Ramen Thai   con curry rojo, leche de coco, pollo, berenjena, maíz y huevo | 18,90 |
| Jalisco Ramen    carrillera de ternera macerada en salsa chipotle y asada a baja Tª, con verduras salteadas y guarnición de cebolla roja, repollo, aguacate, cilantro y huevo | 22,90 |



Gluten



Sésamo



Crustáceos



Pescado



Frutos Secos



Huevos



Soja



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Cacahuets



Apio








Altramuces



Sulfitos

TERNERA DE WAGYU

| | |
|--|-------|
| Solomillo Wagyu filete de 275g con espárragos asados y bastones de boniato | 49,00 |
| Asado de Tira de Wagyu  hecho a baja Tª por 9 horas, terminado a la parrilla, con tomates cherry asados y arroz al vapor. | 42,00 |
| Teriyaki de Wagyu   filete de 300g aprox., sobre crujiente de espinaca y cremoso de boniato | 38,00 |
| Tataki Wagyu   macerado y sellado a plancha, con daikon y salsa ponzu | 25,00 |

POSTRES

| | |
|--|------|
| Daifuku Mochis 3 unidades | 9,00 |
| ◆ Chocolate Granache  ◆ Té Verde  | |
| ◆ Tarta de Queso   | |
| Helados Artesanales | 7,90 |
| ◆ Té Verde  ◆ Jengibre  ◆ Vainilla  | |
| ◆ Pistacho  ◆ Cioccolatissimo 70%   | |
| <i>Pueden contener trazas de frutos de cascara, cacahuets, soja, gluten y sésamo</i> | |
| Sabores Veganos: ◆ Limone Sicilia ◆ Fresa 70% ◆ Mango | |
| Espuma de Queso   casero, base de galleta, mouse de queso y confitura de frutos rojos | 7,90 |
| Brownie de Chocolate     casero, con nueces y helado de vainilla o pistacho | 8,90 |
| Coulant de Chocolate    casero, con helado de vainilla o pistacho (requiere 10 minutos) | 8,90 |
| Sorbete al Cava con sorbete natural, sabor a elegir: 9,90 | |
| ◆ limón ◆ fresa ◆ mango | |

BLANCOS

| | |
|--|-------|
| VIÑA ESMERALDA Moscatel, Gewürztraminer D.O. Penedès | 21,00 |
| OVEJA BLANCA Dry Moscatel D.O. Monterrei | 20,50 |
| TERRA DO LOBO Godello D.O. Monterrei | 21,00 |
| RAMÓN BILBAO 100% Verdejo D.O. Rueda | 19,00 |
| SANTA DIGNA Chardonnay Valle Central, Chile | 23,00 |
| SANTA DIGNA Sauvignon Blanc Valle Central, Chile | 22,00 |
| TXOMÍN ETXANÍZ Txakolí D.O. Getariako Txakolina | 23,00 |
| GORKA IZAGUIRRE Txakolí D.O. Bizkaiko Txakolina | 24,00 |
| TERRAS GAUDA Albariño D.O. Rías Baixas | 27,00 |
| MAR DE FRADES Albariño D.O. Rías Baixas | 29,00 |

ROSADOS

| | |
|---|-------|
| RAMÓN BILBAO Garnacha y Viura D.O. La Rioja | 18,00 |
| SANTA DIGNA Rosé Valle Central, Chile | 20,00 |

TINTOS

| | |
|---|-------|
| RAMÓN BILBAO Tempranillo Crianza D.O.C. Rioja | 20,00 |
| AZPILICUETA Tempranillo Crianza D.O.C. Rioja | 21,00 |
| SANTA DIGNA Cabernet Sauvignon Valle Central, Chile | 25,00 |
| PORTIA Roble Tempranillo D.O.C. Ribera de Duero | 21,00 |
| PORTIA Tempranillo Crianza D.O.C. Ribera de Duero | 26,00 |
| RAMÓN BILBAO EDICIÓN LIMITADA 100% Tempranillo D.O.C. Rioja | 30,00 |

ESPUMOSOS

| | |
|---|-------|
| BORGOFULVIA Moscato Espumante Emilia Romagna, Italia | 18,00 |
| GUILLAUME DE VERGY Blanc de Blanc Borgoña, Francia | 20,00 |
| SANTA DIGNA Estelado Rosé Brut Secano Interior, Chile | 33,00 |
| MAR DE FRADES Brut Nature D.O. Rías Baixas | 35,00 |

APERITIVOS GOURMET LOLEA

| | |
|--|-------|
| # 1 Sangria Frizzante elaborada con Tempranillo, Cabernet Sauvignon, cítricos y canela | 18,00 |
| # 3 BRUT Blanco frizzante infundido con flor de sauco y manzanas silvestres | 19,00 |
| # 5 ROSÉ Frizzante elaborado con Garnacha y Tempranillo, infundido con flor de hibisco y jengibre | 19,00 |

SAKE | 300 ml

| | |
|---|-------|
| KYOTO FUSHIMIZU JITATE 13.5% | 16,50 |
| KAZEYO MIZUYO HITOYO GINKO 12.3% | 27,00 |
| TAKARA MIO ESPUMOSO 5% | 17,00 |

CERVEZAS JAPONESAS

| | |
|---|------|
| ASAHI Rubia | 4,75 |
| KIRIN Rubia | 4,75 |
| COEDO BENIAKA Amber de boniato | 5,50 |

CERVEZAS DE CANTABRIA

| | |
|---|------|
| EL CAMINO MITICA American Pale Ale 440 ml - alc. 5,5% | 5,20 |
| EL CAMINO AMBER Ale Roja Irlandesa 440 ml - alc. ABV 4,9% | 5,20 |
| EL CAMINO WEIZEN Trigo Alemán 440 ml - alc. 5,9% | 5,20 |
| EL CAMINO AVIATOR IPA MEDALLA DE ORO IPA Inglesa 440 ml - alc. 5,9% | 5,70 |

REFRESCOS

| | |
|------------------------------|------|
| REFRESCOS | 2,75 |
| AGUA MINERAL 50cl | 2,75 |
| ZUMOS melocotón, piña | 2,60 |
| MOSTO | 2,00 |



www.hanamicastro.com

676 594 090 | 942 141 554

Precios expresados en Euros (€) - I.V.A. incluido