

## ENTRANTES

<b>Sopa Miso</b>     con setas shiitake, alga wakame y un toque de hierba limón	6,50
<b>Xilkano Hanami</b>     caldo con pescado, cebolla roja y cilantro, con un toque cítrico y picante	12,00
<b>Edamames</b>    vainas de soja tiernas	
- Al vapor con sal Maldon	7,00
- Al ajillo   con un toque de shichimi tōgarashi	8,80
<b>Langostinos al Coco</b>     6 langostinos rebozados en panko y coco, con salsa de chile cremosa 	13,60
<b>Takoyakis</b>      6 buñuelos de pulpo con salsa tonkatsu, mayo japonesa y furikake noritamago	13,80
<b>Rollitos de Primavera</b>      6 uds., rellenos de vegetales, con salsa de chile dulce 	9,50
<b>Gyozas</b>    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
<b>Tempura Moriawase</b>      langostinos y surtido de vegetales en tempura con salsa Tentsuyu	19,00
<b>Ensalada de Algas</b>     variedad de algas, brotes de lechuga, pepino, tomates cherry, cebolla roja, aderezo casero y sésamo	15,50

## ESPECIALIDADES FRIAS

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

## NIGIRIS | 2 unidades

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

## SUSHI ROLLS | 8 bocados

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

## TEMPURA / PANKO ROLLS

<b>Hanami</b>       langostinos, queso crema, aguacate, cebollita china, cubierto de salmón, en panko	20,50
<b>Korean Spicy Tuna</b>       atún marinado en salsa kimchi, queso crema y cebollita china, en tempura	19,90
<b>Murakami</b>       salmón, kanikama, queso crema, en tempura	19,50
<b>Mitori</b>       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

<b>Vegetal</b>     vegetales rebozados en panko, brotes de lechuga, cebolla roja encurtida y mayonesa	8,50
<b>Langostinos</b>     langostinos rebozados en panko, brotes de lechuga, spicy mayo y sésamo	9,90
<b>Tori Katsu</b>      pollo rebozado en panko, brotes de lechuga, salsa tonkatsu y spicy mayo 	9,50
<b>Atún</b>     atún salteado, aguacate, cebolla roja, cilantro, limamayonesa y salsa ajo amarillo 	9,80
<b>Jalisco</b>        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

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

## CURRY Y RAMEN

<b>Curry Verde Tailandés</b>       langostinos, berenjena y pak choi en caldo cremoso, acompañado de arroz al vapor	18,90
<b>Katsu Ramen</b>     con pollo rebozado en panko, vegetales y huevo	18,90
<b>Ramen Thai</b>     con curry rojo, leche de coco, pollo, berenjena, maíz y huevo	18,90
<b>Jalisco Ramen</b>       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

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

## POSTRES

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

## BLANCOS

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

## ROSADOS

<b>RAMÓN BILBAO</b> Garnacha y Viura   D.O. La Rioja	18,00
<b>SANTA DIGNA</b> Rosé   Valle Central, Chile	20,00

## TINTOS

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

## ESPUMOSOS

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

## APERITIVOS GOURMET LOLEA

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

## SAKE | 300 ml

<b>KYOTO FUSHIMIZU JITATE</b>   13.5%	16,50
<b>KAZEYO MIZUYO HITOYO GINKO</b>   12.3%	27,00
<b>TAKARA MIO ESPUMOSO</b>   5%	17,00

## CERVEZAS JAPONESAS

<b>ASAHI</b>   Rubia	4,75
<b>KIRIN</b>   Rubia	4,75
<b>COEDO BENIAKA</b>   Amber de boniato	5,50

## CERVEZAS DE CANTABRIA

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

## REFRESCOS

<b>REFRESCOS</b>	2,75
<b>AGUA MINERAL</b> 50cl	2,75
<b>ZUMOS</b> melocotón, piña	2,60
<b>MOSTO</b>	2,00



www.hanamicastro.com  
676 594 090 | 942 141 554

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