



OTOÑO / INVIERNO 2026

AGUAS MINERALES

Agua con gas (San Pellegrino)
Agua mineral (Aquabona)

REFRESCOS

Limonada de la casa
Coca-Cola / Zero
Fanta Naranja / Limón

NEW Fuze Tea Maracuyá / Limón
Aquarius

KOMBUCHAS

Jengibre, menta y moringa
Ideal para acompañar cualquier plato de nuestra carta, simple y deliciosa
Arándano y lavanda
Combínala con una ensalada o tempura de verduras, muy refrescante y saludable

CERVEZAS

Estrella Damm
Daura (sin gluten)
Free Damm Tostada (sin alc.)
Damm Lemon
Turia

CERVEZAS JAPONESAS

Asahi
La cerveza más vendida en Japón, de sabor seco, con final corto y refrescante. El maridaje perfecto con la comida asiática
Kirin
La cerveza favorita de los japoneses: suave, refrescante, poco amarga y espumosa

VINO TINTO

Jean Leon 3055
MERLOT-PETIT VERDOT / ECOLÓGICO
Aroma a frutos rojos maduros y de largo recorrido. Ideal con noodles con marisco

Celeste Roble
D.O. RIBERA DEL DUERO
Aroma de frutos negros y matices ahumados. Marida con noodles con carne y arroces

VINO BLANCO

Jean Leon 3055
CHARDONNAY / ECOLÓGICO
Aroma a fruta tropical fresca y madura. Ideal con marisco y noodles

Celeste Verdejo
D.O. RUEDA
Aroma intensamente floral con notas varietales a hinojo y almendra verde. Marida con marisco, izakayas y noodles

VINO ROSADO

Jean Leon 3055
PINOT NOIR / ECOLÓGICO
Aroma a flores, cítricos, fruta roja. Ideal con noodles y verduras

SAKE

Kurabito
Sake limpio en boca, de aroma agradable a frutas frescas y flores blancas

CÓCTELES

NEW Bellini
Vino espumoso, melocotón, mango y hierba de limón
Cucumber Mule
Vodka, pepino, jengibre y lima
Gin Citrus Smash
Gin, albahaca, pomelo, yuzu y bergamota
Osaka Mojito
Sake, lima, menta y soda
Tokio Maracuyá
Sake, maracuyá y limón
Manila Coco (sin alc.)
Coco, limonada, menta y lima
Sintokio (sin alc.)
Maracuyá y limón

CAFÉ

Cappuccino
Café con leche
Cortado
Espresso

TÉS

Té Black Chai
ECOLÓGICO
Con canela, cáscara de naranja, jengibre, clavo, cardamomo verde, pimienta negra triturada
Té verde Sencha
ECOLÓGICO
Rooibos Gran Muralla
China
ECOLÓGICO
Con cáscara de naranja, jengibre, lemongrass

¡DISFRUTA DE TU TÉ TAMBIÉN CON HIELO!

I
Z
A
K
A
Y
A
S

ESPECIALIDADES

Tataki de Salmón

Salmón marinado marcado a la plancha, fileteado y acompañado con salsa teriyaki, dados de aguacate y sésamo

Pork Buns

Dos panes Bao cocinados al vapor con cerdo marinado (chashu), pepino, aguacate, cebolleta tierna, salsa hoisin y mayonesa japonesa

¡AÑADE UN BAO!

Takoyaki

Cuatro buñuelos tradicionales japoneses rellenos de pulpo, cubiertos de mayonesa japonesa, salsa tonkatsu, cebollino y katsuobushi

¡AÑADE UN TAKOYAKI!

Canelón Japonés

Tres rollitos de pasta won-ton rellenos de pollo de corral, setas, cebolla, zanahoria, bambú, chips de shiitake, alga nori, salsa teriyaki y mayonesa japonesa

¡AÑADE UN CANELÓN!

CRUJIENTES

Tempura de Verduras con Langostinos

Delicioso y crujiente rebozado de verduras ecológicas con calabacín, zanahoria, pimiento rojo, berenjena y dos langostinos

¡AÑADE UN LANGOSTINO!

¡PÍDELA TAMBIÉN SIN LANGOSTINOS!

Ebi Fry

Cuatro langostinos crujientes rebozados con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN LANGOSTINO!

Chicken Thai Fingers

Bastoncitos de pollo de corral rebozados con salsa thai semipicante

Rollito primavera

Dos rollitos primavera, rellenos de verdura, fideos de soja, setas y bambú, con salsa thai semipicante

¡AÑADE UN ROLLITO!

GYOZAS

Gyozas (cuatro uds.)

- Chicken Curry
- Gambas con Ajetes
- Verduras
- Cerdo
- Mixed (una de cada)

¡AÑADE UNA GYOZA!

N
O
O
D
L
E
R
O
L
L
S

Ocho Noodle Rolls de fideos

Mixed Rolls

Elige la combinación de dos tipos de rolls distintos (cuatro unidades por tipo de roll)

Salmon Tartar Roll

Calientes, en tempura con aguacate, mango, queso suave, cebollino y tartar de salmón con salsa teriyaki

Salmon Avocado Roll

Con salmón, aguacate, mango, queso suave y salsa teriyaki

Corral Chicken Roll

Con pollo de corral rebozado, espárrago triguero, aguacate, brotes tiernos, parmesano, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi

Veggie Roll

Con proteína vegetal Heura, aguacate, brotes tiernos, pepino, tofu, alga wakame y mayonesa de mostaza y miel

CON SALSA DE SOJA **kikkoman®**

N
O
O
D
L
E
S

YAKISOBA O YAKI UDON

Yakisoba (fideo fino) o Yaki Udon (fideo grueso) salteados

★ Sunny Corral Yakisoba o Yaki Udon

Con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, huevo plancha, salsa yakisoba, cebollino y salsa teriyaki

Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon

Con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, pechuga de pollo de corral rebozada con maíz tostado crujiente, salsa yakisoba, cebollino y salsa teriyaki

NEW Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon

Con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, pechuga de proteína vegetal Heura rebozada con panko, salsa yakisoba, cebollino y salsa teriyaki

Chicken Black Truffle Yakisoba o Yaki Udon

Con pollo de corral, salsa de trufa, setas shiitake, parmesano y terminado con cebolla crujiente

Chicken / Beef / Seafood Yakisoba o Yaki Udon

Con setas shiitake, zanahoria, calabacín, col china, salsa yakisoba, cebollino y proteína a escoger entre:

Seafood / Beef / Chicken

Yasai Yakisoba o Yaki Udon

Con setas shiitake, berenjena, brócoli, calabacín, col china, espárragos trigueros, zanahoria, pimiento rojo y pak choi, con salsa yakisoba y teriyaki

CURRY & THAI

★ Beef Udon Panang Curry

Fideos udon salteados con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, leche de coco, panang curry y cebolleta tierna

Chicken / Seafood Pad Thai

Tallarines de arroz salteados con zanahoria, calabacín, col china, tamarindo, brotes de soja, cacahuetes, lima y proteína a escoger:

Seafood / Chicken

¡AÑADE UN EXTRA!

Proteína

Verduras

Huevo a la plancha

VEGETARIANO VEGANO PICANTE SUAVE
PICANTE ★ RECOMENDACIONES DEL CHEF
NEW NUEVO O NUEVA RECETA

N
O
O
D
L
E
S
C
O
N
C
A
L
D
O

RAMEN (fideo fino) con caldo

Chicken Ramen

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso con pollo de corral rebozado, huevo semicocido y marinado, setas shimeji, pak choi, espinacas, cebolla roja, setas shiitake y lima

NEW Chicken Tantanmen Ramen

Ramen con caldo vegetal, leche de coco, miel, pollo de corral rebozado, huevo semicocido y marinado, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas y setas shiitake

¡PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURA!

Tampopo Ramen

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja, láminas de cerdo marinado (chashu), maíz dulce, bambú, huevo semicocido y marinado, naruto, alga nori y cebolleta tierna

Tonkotsu Ramen

Ramen con caldo vegetal, láminas de cerdo marinado (chashu), setas shiitake, pak choi, huevo semicocido y marinado y cebolleta tierna

¡PIDE TU OPCIÓN VEGETARIANA CON HEURA!

Miso Ramen

Ramen con caldo de pollo elaborado con soja y miso. Con láminas de cerdo marinado (chashu), algas wakame, huevo semicocido y marinado, cebolleta tierna y alga nori

UDON (fideo grueso) con caldo

NEW Ebi Panang Soup

Udon con langostinos, leche de coco, panang curry, setas shimeji, pak choi, cebolla tierna, zanahoria, brotes de soja, lima y maracuyá

Corral Chicken Curry Udon

Udon con caldo con tiras crujientes de pollo de corral, cebolla, zanahoria, brócoli, espinacas, setas shiitake, huevo semicocido y marinado, lima y dashi con curry

★ Kimchi Chicken Udon

Udon con caldo de pollo elaborado con soja y kimuchi no moto. Con bastoncitos de pollo de corral rebozados, pak choi, cebolla morada, brócoli, espárragos trigueros, espinacas y cebolleta tierna

Nabeyaki Udon

Udon con caldo con láminas de pollo de corral marinado, dashi, tempura de langostino, espinacas, huevo semicocido y marinado, setas shiitake, bambú, cebollino y alga nori

¡AÑADE UN EXTRA!

Proteína

Medio huevo marinado

A
R
R
O
C
E
S

Niku Don

Arroz con ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, dashi, mirin, huevo plancha, alga nori, cebolleta japonesa y shichimi togarashi

Karee Gyudon

Arroz al curry con leche de coco, ternera cocinada a baja temperatura, cebolla, zanahoria, dashi y cebolleta tierna

NEW Kimchi Chicken Rice

Arroz salteado con pollo de corral, cebolla, edamame pelado, calabacín, col china, setas shiitake, maíz dulce, huevo plancha, brotes de soja, kimuchi no moto, cebolleta tierna, alga nori y shichimi togarashi

Vegan Karee & Tofu

Arroz al curry con leche de coco, proteína vegetal Heura, brócoli, espárragos trigueros, brotes de soja, tofu, espinacas, setas shiitake y semillas de sésamo

Chicken Katsu Curry

Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, zanahoria, leche de coco, curry, dashi y mirin

Oyako Don

Arroz con tiras de contramuslo de pollo de corral rebozadas, cebolla, setas shiitake, dashi, huevo revuelto, salsa tonkatsu y cebollino

¡PIDE EL POLLO TAMBIÉN SIN REBOZAR!

E
N
S
A
L
A
D
A
S

Salmon Quinoa Salad

Ensalada verde con quinoa ecológica, aguacate, tataki de salmón, tomate cherry, pepino, cebolla crujiente y mayonesa de kimuchi

Kaesar Asian Salad

Ensalada verde con aguacate, tomate cherry, pechuga de pollo de corral rebozado con maíz tostado, salsa César con dashi, chips crujientes de maíz, cacahuetes y parmesano rallado

ADERÉZALAS CON ACEITE DE OLIVA ECOLÓGICO



ACOMPÑAMIENTOS

Wakame Salad

Ensalada de algas

Edamame

Vainas de soja al vapor

Miso Soup

Sopa de miso con tofu

Gohan

Arroz blanco



Salmón de Acuicultura Sostenible



Huevos de gallinas camperas



Priorizamos los productos ecológicos y de proximidad



Pollo, cerdo y ternera procedentes de granjas con políticas de bienestar animal



PIDE O CONSULTA AQUÍ NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS Y NUTRICIONAL