

CULAMEN

Biscocho templado de chocolate con yogurt al wasabi y ¡un toque explosivo! 4.5€



- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| Cereales que contengan gluten | Soja y productos a base de soja | Granos de sésamo y productos a base de sésamo |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | Leche y sus derivados | Dióxido de azufre y sulfitos |
| Huevos y productos a base de huevos | Frutos de cáscara | Altramuces y productos a base altramuces |
| Pescado y productos a base de pescado | Apio y productos derivados | Moluscos y productos a base de moluscos |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | Mostaza y productos derivados | |



#SigueElHumo

TOFU LOVE

Ensalada fría de tofu con salsa de pesto asiático, cebolleta china, jengibre encurtido, alga wakame, sésamo blanco y negro, fruta de la pasión crujiente y rodajas de chile tailandeses. 7.5€



3 HUMOS

Combo de hummus de sabores: Maíz con yuzu, alga wakame y piquillo con comino. 8€



APU LOVE

Tempura de cebolla al T andori acompañadas de chutney de mango y cilantro. 7.50€



SETAS MONONOKE

Setas Shitake y calabacín gratinadas con alioli vegano de ajo negro y arroz. 8.5€





TAKOYAKIS

Buñuelos japoneses de masa de crepe rellenos con un trozo de pulpo con salsa okonomiyaki, mayonesa, alga en polvo y copos de atún secos. 8€



CURRY JAVA GUMP

Gambas en salsa curry de java (no picante) con albahaca fresca, verduras crujientes con base de arroz y decorado con mayonesa de ají amarillo y sésamo blanco y negro. 12€



BOLAS DE DRAGÓN CON ARROZ

Albóndigas de ternera y cerdo ahumada con salsa barbacoa japonesa casera (salsa no picante) con base de arroz y decorado con sésamo, cebolleta china y copos de atún ahumado seco japonés. 9€



ALITAS INFERNO

Alitas de pollo crujientes y picantes. Tú decides si quieres jugar con fuego. 8€



COSTILLAS SEÚL

Costilla ahumada durante 6 horas con salsa casera coreana al whisky DYC con cama de arroz decorado con sésamo y cebolleta china. 14€



BOLOGNESA CAMBOYANA

Salsa boloñesa elaborada con especias asiáticas un poco picante con fideo udon decorado con sésamo, cebolleta china y tiras de alga nori. 8.5€



BOLAS DE DRAGÓN

Bocadillo de albóndiga de ternera y cerdo ahumada con salsa barbacoa japonesa casera y decorado con sésamo, cebolleta china y copos de atún ahumado japonés. 9.5€



FATTY BOOM BOOM

Bocadillo de panceta ahumada a baja temperatura durante 12 horas con salsa mayonesa de jalapeño y yuzu decorado con sésamo blanco y negro y cebolla encurtida en lima. 9.5€



TO-CHINO

Panceta ahumada durante 12 horas a baja temperatura servida al estilo filipino, con cama de ensalada aliñada laminada la carne con pepino, cebolla encurtida en lima y salsa filipina para mojar la carne. 8.5€

