

MENÚ MEDIODÍA

Días laborables de 13h a 16h

ENTRANTES

Sunomono: Ensalada japonesa de pepino con sésamo con nuestro aliño especial de vinagre de manzana bio. 

Edamame: vainas de soja hervidas con escamas de sal marina. *soja no GMO. 

Mini Roll: escoge tu roll de 3 piezas. (escoger de la carta)

Nigiri: escoge tus 2 piezas de nigiri (escoger de la carta)

Gyozas: 2 gyozas de harina de arroz con verduras y setas. 
(*opción sin soja disponible con aminos de coco +1 euro)

PLATO PRINCIPAL

Bikinashi: sandwich de arroz integral con alga nori, setas girgola, aguacate, tomate seco, puerro salteado, rúcula y un toque de veganesa artesanal.  

Yakisoba Veganashi: fideos de arroz al wok con abundante verdura, setas, salsa teriyaki artesanal bio. (*opción sin tofu y sin soja disponible con aminos de coco +1,5 euros)  

Sushirito: sushi burrito con arroz integral, tofu desmenuzado con veganesa, espinaca baby, aguacate, tomate seco y cream cheese de anacardo.  

Pokenashi: poke con arroz integral, tomate marinado o sandía marinada (depende de la temporada), setas, edamame, aguacate, zanahoria encurtida al ajo y jengibre, tofu con veganesa, pimentón y salsa teriyaki. (*opción sin tofu y sin soja disponible con aminos de coco +1,5 euros)  

BEBIDA (AGUA, INFUSIÓN, TÉ VERDE O CAÑA)

POSTRE (+2 EUROS)

14,90 €

ALÉRGENOS



SOJA



SÉSAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



Soja y derivados
ecológicos



Vegano



Artisanal



Real Food



Sushi sin
azúcar



Comercio
local



Arrozces
integrales



Envases 100%
compostables