



GASTRO·IZAKAYA

GASTRO & SUSHI BAR

PARA EMPEZAR...

La ensalada Brotes verdes, edamame, wakame, mango, aguacate, cebolla morada, salmón y vinagreta de Kombucha. **10**

La Brava Patatas asadas al Kamado y fritas, con salsa especial picante, huevo y Pulled Pork (op. Vegan) **8**

Lagrimitas Pollo frito, rebozado en panko, macerado en salsa japonesa y Teriyaki. **8**

Edamame Habas de soja, salteadas al wok con aceite de canela. (op. picante) **4**

Medallón ibérico Filete de cerdo crujiente, con salsa Tonkatsu, almendra tostada y rúcula. **8**

La croqueta Niguirí crujiente de meloso de ternera Angus, con Foie caramelizado. **4**

Le Brioche Tartar de salmón y aguacate en panecillo dulce, con Teriyaki, maio de lima y soja a la miel de mirín. **9**

Tataki Atún Balfegó marcado, cortado en finas láminas, con soja, Kimuchi y sésamo tostado. **14**

Pincho de Brie Dados de queso Brie crujientes, con miel mostaza, Teriyaki y almendra tostada. **7**

Mollete trufado Brisket de ternera Angus, crema trufada, cebolla caramelizada y rúcula. **7**

BAOS (1 unidad)

De carrillera de ternera a baja temperatura, verduras al wok, jengibre, cebolla morada, cilantro y sweet cream. **6**

De pollo a baja temperatura textura de tres cebollas, Teriyaki y salsa Kajún. **6**

De cochinita pibil chile habanero, cebolla encurtida, y cilantro. **6**

De filete de cerdo crujiente, cebolla encurtida, salsa okonomiyaki y crispy. **6**

Vegano de Jackfruit, verduras al wok, salsa hoisin y cilantro **6**

GYOZAKAYA (4 unidades)

Tradicionales chinas de cerdo y verduras, a la miel de mirín y Teriyaki. **5,50**

De pollo con crema trufada y mozzarella fundida. **6,50**

De Rabo de toro con verduras al wok, reducción de Sake y crema de ajo negro. **6,50**

De langostinos crema de curry, coco, lemon grass y lima Kaffir. **6,50**

De ternera chips de bacon, burger y Doritos. **7**

De magret de pato chalotas, hoisin y salsa Kajún. **6,50**

Vegetales salteadas con verduras al wok y Ras El Hanout. **6,50**

De vieira y panceta en caldo de miso, espinaca, cebolla morada, shitake y brotes, (S.T.). **7**

LOCURAS DEL CHEF

Picaña de ternera (300gr.) Corte de ternera de proximidad, cortada en finas lonchas y presentado en mesa con Robata Japonesa, cocción al gusto. **18**

Costillar de Cerdo Finas costillas de cerdo Duroc, cocinadas a baja temperatura, macerada al estilo del chef, con aromas orientales. **14**

Yakisoba Japonés Tallarines salteados al wok, con verduras, pulled pork, huevo y muddicca aturratta (op. Veggie). **11**

Arroz frito Yakimeshi Japonés salteado al wok con verduras, mix de setas orientales, okra, pollo frito y Teriyaki (op. Veggie). **11**

Wok de mariscos Tallarín Udon, salteados al wok con langostinos, calamar, pulpos, almejas, en salsa de curri, coco, lima kaffir y Katsobushi. **12**

Pad Thai Tallarines de arroz, salteados al wok con verduras, edamame, cacahuets, Tamarindo y langostinos (Op. Veggie). **11**

SUSHI BAR (4 unidades)

Ebi Hot Langostino crujiente y aguacate, cubierto de salmón caramelizado, salsa Izakaya, Teriyaki y crispy. **6,50**

Cream Roll Salmón en tempura y crema de queso, cubierto de queso brie fundido, miel mostaza y almendra tostada. **6,50**

Crispy Roll Foie a la plancha y aguacate con fresa caramelizada, brotes dulces y crispy. **7,50**

Unaghi roll Pez mantequilla, crema trufada y aguacate. Cubierto de anguila caramelizada y huevo hilado. **7**

Spicy Tuna Atún picante, pepino y aguacate cubierto de cebollino y salsa Spicy. **6,50**

Tropical Roll Atún, mango, aguacate y queso crema. Cubierto de salmón y fresas soasada. **6,50**

Kalifornia roll picada de cangrejo y langostino. Aguacate y pepino. Cubierto de atún, maio de lima, wakame y Tobikko. **7**

Sotto Roll Maki crujiente de queso crema y aguacate. Cubierto de picada de salmón cremoso y Teriyaki. **6,50**

Sake & cheese Maki en tempura de salmón, crema de queso, brie, aguacate y crema trufada. **(6 ud.) 8**

Variado de sushi 20 piezas. **27**

4 makis salmón - 4 makis atún - 4 uramaki salmon y aguacate
- 4 uramaki atún y aguacate - 2 niguiiri salmón - 2 niguiiri atún

Maki salmón. **4**
Maki atún. **4,50**
Maki aguacate. **3**

1 UNIDAD

Niguiiri salmón. **2,5**
Niguiiri atún. **3**
Niguiiri pez mantequilla trufado. **2,50**
Niguiiri anguila caramelizada. **2,50**
Niguiiri de Foie a la plancha. **4**

6 UNIDADES

Sashimi de Salmón. **8,50**
Sashimi de atún. **9**



MENÚ IZAKIDS GRATIS*

PRIMEROS

- Gyozas tradicionales (2ud.)
- Maki de aguacate (4 ud.)
- Edamame

SEGUNDOS

- Yakisoba con pollo
- Sotto Roll (4 ud.)
- Pollo frito

*1 adulto por niño. Más de 1 niño el precio del menú es de **9**