



KIMONO KITCHEN

SUSHI & RAMEN

Menu Especial | Special Menu

39,90€

🕒 Lunes a Domingo de 13:00 a 23:00 | Monday to Sunday - 1:00 PM to 23:00 PM

Incluye cuatro primero, dos segundo y dos postre o café. Mínimo 2 personas
Includes four starter, two main course and two dessert or coffee. Minimum 2 persons

PRIMEROS | STARTERS

Sopa Miso

Sopa elaborada con pasta de miso y ingredientes del día.
Miso soup made with miso paste and daily ingredients.

Wafu Sarada

Ensalada verde con mezcla de algas y salsa casera.
Green salad with mixed seaweed and house dressing.

Gyoza

Empanadillas japonesas al vapor rellenas de vegetales o pollo, con crujiente de arroz.
Japanese steamed chicken or veg. dumplings with crispy rice tile.

Takoyaki

Buñuelos rellenos de pulpo con salsa okonomiyaki, mayonesa, aonori y katsuobushi.
Octopus fritters with okonomiyaki sauce, mayo, aonori, and katsuobushi.

Karaage

Trocitos de pollo marinado fritos al estilo japonés.
Japanese-style fried marinated chicken pieces.

Hossomaki de Salmón o Aguacate (8 uds.)

Maki envuelto en alga nori con relleno de salmón o aguacate.
Maki rolls wrapped in nori, filled with salmon or avocado.

SEGUNDOS | MAIN COURSES

Shogayakidon

Cuenco de arroz con cerdo ibérico en lonchas, salsa de la casa y huevo a baja temperatura.
Rice bowl with sliced Iberian pork, house sauce and slow-cooked egg.

Salmón Teriyaki

Salmón a la plancha con salsa teriyaki y bok choy.
Grilled salmon with teriyaki sauce and bok choy.

Yakisoba

Fideos salteados con pollo y verduras al estilo japonés.
Japanese stir-fried noodles with chicken and vegetables.

Yakimeshi

Arroz salteado con pollo / gambas / ternera / vegetales y huevos.
Rice stir fried with Chicken / Prawns / beef / veggies & egg.

Japanese Chicken Katsu curry

Arroz con Curry Japonés de verduras, cebolla, patata, zanahoria y brócoli con pollo empanizado en panko.
Japanese curry with vegetables, onion, potato, carrot, broccoli & chickpeas with rice and panko breaded chicken.

Thai Red curry

Curry tailandés casero cocinado con leche coco, pimiento verde, pimiento rojo, berenjena tailandesa, cebolla blanca, hojas de lima y bambú con Pollo / Gambas / Ternera / Tofu.
Homemade Thai curry cooked with coconut milk, green pepper, red pepper, Thai eggplant, white onion, lime leaves, and bamboo shoots with Chicken / Prawns / Beef / Tofu.

Ramen Normal

Caldo de miso o caldo original cubierto con cerdo chashu, bok choy, brotes de soja, brotes de bambú, alga wakame, naruto, huevos menma y cebolla verde japonesa.
Miso broth or Original Broth covered with chasu pork, bok choy, bean sprouts, bamboo shoots, wakame seaweed, naruto, menma eggs and japanese green onion.

Shake Uramaki

Uramaki relleno de salmón, aguacate y queso crema, envuelto en semillas de sésamo blanco y negro.
Uramaki filled with salmon, avocado & Cream cheese, wrapped in black & white sesame seeds.

Shake Tartare Frito

Maki rebozado en panko relleno de queso crema, cubierto con tartar de salmón, salsa kabayaki y cebollino.
Panko coated maki filled with cream cheese, topped with salmon tartar, kabayaki sauce & chives.

Kids Roll

Uramaki relleno de pollo karaage y lechuga, envuelto en furikake con salsa teriyaki y mayonesa.
Uramaki with karaage chicken and lettuce, wrapped in furikake, topped with teriyaki sauce and mayo.

Yasai

Uramaki de shiitake y espárragos, cubierto con berenjena a la parrilla, salsa sumiso y tomate seco marinado.
Uramaki with shiitake and asparagus, grilled eggplant exterior, sumiso sauce, and marinated sun-dried tomato.

Los platos pueden adaptarse a alergias o intolerancias, pero no pueden sustituirse por otros fuera del menú.
Dishes can be adapted for allergies or intolerances, but cannot be substituted for other items outside the menu.



Chicken Katsu Curry



Ramen



Matsuri Roll



Thai Curry