

MAKI: Rollito de arroz, envuelto en alga nori deshidratada, podemos combinar con verduras, pescado y/o frutas.

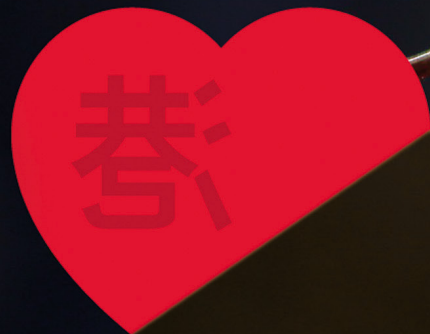
NIGIRI: Pieza de arroz en forma ovalada con un corte de pescado o marisco en su parte superior. La pieza de sushi más consumida en Japón.

SASHIMI: Pescado o marisco cortado finamente, realzando así su gusto y textura; expresión máxima de la cocina japonesa.

WASABI: Condimento japonés; extracto de la raíz de nombre homónimo; picante.

GARI: Tubérculo en conserva; se utiliza para la limpieza del paladar y para no interferir en los gustos entre pieza y pieza de sushi y/o sashimi.

SALSA SOJA: Preparación a base de agua, soja y alga kombu.



SUSHI BAR MINATO
naturalmente original

Edif. Antiguo Varadero 1º planta Local 9.
Urb. Puerto Calero, 35570 Yaiza / Lanzarote
928 944 190 . www.sushibarminato.com

PLATOS
VEGETARIANOS



APIO



LÁCTEOS



PESCADO



HUEVOS



TRIGO



FRUTOS
SECOS



MARISCO



SOJA



SÉSAMO

Todos nuestros platos pueden contener trazas de productos alérgenos



SUSHI BAR MINATO
naturalmente original



PARA COMENZAR...



“IGIC incluido”

- ENSALADA DE ALGAS MARINAS: 8,70 €
Algas marinadas con batata, mezclum de lechugas, atún salteado en wok y mayonesa japonesa con sésamo.
- ENSALADA YASAI: 9,20 €
Verduras a la plancha con vinagreta de soja y miel de palma.
- EDADAME CON ACEITE DE TRUFA BLANCA: 3,95 €
Vainas de soja hervidas.
- SAKE TARTAR: 12,50 €
Tartare salmón con toques de jengibre.
- MAGURO TARTAR: 15,20 €
Tartare de atún con algas marinadas en 2 texturas.
- SOPA MISO: 4,50 €
Dashi (caldo típico japonés) con pasta de habas de soja y alga wakame.
- TAKO RAMEN: 9,80 €
Fideos finos salteados con pulpo, setas shiitake y salsa kabayaki.
- YAKI UDON: 9,95 €
Fideos gruesos de trigo salteados con atún, verduras y salsa yakisoba.
- SHIITAKE UDON: 9,90 €
Fideos gruesos servidos con dashi, setas shiitake, verduras y salsa yakisoba.

- KAI-SEN RAMEN: 9,95 €
Fideos salteados con langostinos, calamares, verduras y salsa yakisoba.
- TORINIKO RAMEN: 9,95 €
Fideos salteados con pollo, setas shiitake, pack choi y salsa katsu.
- TAKOYAKI: 9,20 €
Buñuelos rellenas de pulpo y jengibre benishouga (6 piezas).
- KAKIAGE TEMPURA: 9,30€
Variado de verduras finamente harinadas al mejor estilo japonés.
- MORIAWASE TEMPURA: 12,50 €
Combinación de verduras, langostinos y calamares.
- MAGURO TATAKI: 15,20 €
Lomo de atún marcado en plancha con sésamo y nuestro toque personal.
- SAKE TATAKI: 12,60 €
Lomo de salmón marcado en plancha con sésamo y nuestro toque personal.
- IKA-EBI COCO: 11,95 €
Langostinos y calamares rebozados en coco con salsa kabayaki.
- GYOSAS (6 PIEZAS): 8,90 €
Pequeñas empanadillas rellenas de verduras con salsa agridulce de manzana.



“IGIC incluido”

6 PIEZAS de CORTE



- KAPPA MAKI: 4,70 €
Relleno de pepino y alga por fuera.
- PALTA MAKI: 5,40 €
Relleno de aguacate y alga por fuera.
- SAKE MAKI: 6,85 €
Con salmón y alga por fuera.
- TEKKA MAKI: 7,85 €
Con atún y alga por fuera.
- KARAI-SAKE MAKI: 8,45 €
Salmón, pepino y mayonesa japonesa.
- KARAI-MAGURO MAKI: 8,85 €
Atún, pepino y mayonesa japonesa.
- WAKAME MAKI: 6,80 €
Alga marinada, pepino, aguacate y mango.
- UNAGUI MAKI: 9,90 €
Anguila a la parrilla con aguacate y pimienta japonesa.

1 PIEZA



- TEMAKI: 7,70 €
Maki en forma de cono relleno de pepino, aguacate, queso cremoso y (pescado a elegir).

5 PIEZAS de CORTE



- CALIFORNIA ROLL: 8,70 €
Pepino, aguacate, huevas de pez volador y salmón.
- KARIBE ROLL: 9,70 €
Atún, mango, queso cremoso y huevas de capelán.
- SOKAI-SAKE MAKI: 11,40 €
Salmón ahumado, espárrago, pepino, aguacate y queso cremoso.
- MEKAJIKI MAKI: 11,60 €
Pez espada ahumado, espárrago, pepino, aguacate y queso cremoso.
- EBI-TEN MAKI: 7,70 €
Langostino en tempura, aguacate y mayonesa.
- KARI-KARI MAKI: 8,95 €
Crujiente de salmón, mayonesa japonesa, salmón, pepino y aguacate.
- PEZ MANTEQUILLA ROLL: 8,95 €
Con alga wakame marinada, pepino y pimienta japonesa.
- NATSU MAKI: 7,95 €
Lechuga, pepino, aguacate y mayonesa japonesa.
- CHACHO MAKI: 8,80 €
Cherne marinado, batata crujiente y mojo verde.
- TEMPURA EBI MAKI: 8,20 €
Maki tibio con langostino, mango, queso y pepino.
- PHILADELPHIA TEMPURA ROLL: 8,20 €
Maki tibio con salmón, aguacate y queso cremoso...

NIGIRIS 2 PIEZAS



- Atún: 6,70 €
- Salmón: 5,60 €
- Anguila: 5,50 €
- Sardina ahumada: 4,90 €
- Pez mantequilla: 4,80 €
- Huevas pez volador: 5,45 €
- Langostino: 4,90 €
- Pulpo: 4,70 €
- Pez espada ahumado: 5,70 €
- Huevas de capelán: 5,40 €

SASHIMIS 4 PIEZAS



- Atún: 7,90 €
- Salmón: 6,60 €
- Anguila: 5,90 €
- Sardina ahumada: 5,90 €
- Pez mantequilla: 4,90 €
- Huevas pez volador: 5,45 €
- Langostino: 6,60 €
- Pulpo: 6,20 €
- Pez espada ahumado: 6,85 €
- Huevas de capelán: 5,25 €

COMBINADOS 8 PIEZAS

- COMBINADO VEGETAL: 7,80 €
3p. wakame maki. 3p. palta maki. 2p. kappa maki.
- COMBINADO DE ATÚN: 11,60 €
3p. karai-maguro maki. 3p. teka maki 2p. nigiri de atún.
- COMBINADO DE SALMÓN: 11,60 €
3p. Karai-sakemaki 3p. sake maki 2p. nigiri de salmon.
- COMBINADO MIXTO: 11,60 €
2p. karai-sake maki 2p. karai-maguro maki 2p. palta maki 1p. nigiri de salmón 1p. nigiri de atún.

COMBINADOS 12 PIEZAS

- MINATO MIX: 18,60 €
4p. sokai-sake maki 4p. natsu maki 2p. sashimi de atún 2p. sashimi de salmón.
- MINATO: 18,60 €
4p. ebi-ten maki 4p. california roll 2p. sashimi de atún 2p. sashimi de salmón.
- MINATO SUSHI: 18,60 €
4p. kari-kari maki 4p. mekajiki maki 2p. nigiri de salmón 2p. nigiri de atún.

COMBINADOS 18 PIEZAS

- MINATO BOX: 25,00 €
3p. karibe roll 3p. kari-kari maki 3p. sokai-sake maki 3p. karai maguro maki 3p. sashimi de atún 3p. sashimi de salmón.
- MINATO VIP: 25,00 €
3p. californía roll 3p. karibe roll 3p. kari-kari maki 3p. sokai-sake maki 3p. nigiri de salmón 3p. nigiri de atún.

POSTRES / DESSERTS

helado frito (2 personas) a elegir entre:   9,65

- fresa con coulis de frutos rojos
- vainilla con toffee de brandy
- chocolate con salsa de cacao y chocolate blanco

fried ice- cream (2 people) choice from:

- strawberry with red fruit coulis
- vanilla with brandy toffee
- chocolate with cacao and white chocolate sauce

emulsión de crema catalana con piñones caramelizados y helado de vainilla    5,15
"crema catalane" emulsion with caramelised pine nuts and vanilla ice-cream

crema de mango con sorbete de wasabi  4,60
mango cream with wasabi sorbet

mousse de maracuyá   4,50
passion fruit mousse

mousse de chocolate  4,50
chocolate mousse

mousse de coco con coulis de frutos rojos   4,50
coconut mousse with red fruit coulis

helados artesanos a escoger  4,10
choice of homemade ice-creams

DIGESTIVOS / DIGESTIVE DRINKS

takara shochu 20° c. 3,50
vodka de trigo / wheat vodka

ichiko 25°c. 3,50
vodka de arroz viejo / aged rice vodka

choya umeshu 14° c. 2,55
licor de ciruela / plum sake

precios en euros, impuestos incluidos
prices in euros, tax included



SUSHI BAR MINATO
naturalmente original