

**PASO 1**  
Elige la base  
Arroz blanco / Quinoa / Wakame (+2,90€)

**PASO 2**  
Elige una proteína  
o atún rojo

**PASO 3**  
Elige dos  
complementos

**PASO 4**  
Elige un crujiente  
y una salsa

Hasta aquí tu Poke  
cuesta

8,90€

Con una  
proteína

12,90€

Con  
atún rojo

Basic → 0,50€ ● Premium → 1,00€ ☉ Deluxe → 2,00€ ✿ Superior → 4,90€

## ELIGE LOS EXTRAS

### PROTEÍNAS

- ✿ Atún rojo
- ☉ Cangrejo
- ☉ Cerdo tempurizado
- ☉ Langostinos tempurizados
- ☉ Pez mantequilla
- ☉ Pollo teriyaki
- ☉ Pulled pork
- ☉ Salmón
- Tofu

### COMPLEMENTOS

- ☉ Aguacate
- Cebolla confitada
- ▨ Cebollino
- ▨ Cilantro
- Edamames
- Jengibre
- ▨ Lombarda
- ☉ Masago
- Melocotón
- ▨ Pepino
- ▨ Piña
- ☉ Wakame
- ▨ Zanahoria

### CRUJIENTES

- Batata chips
- Cacahuets
- Cebolla chips
- Plátano chips
- Sésamo
- Wonton chips

### SALSAS

- ▨ Anguila
- ▨ Coco
- ▨ Dragón
- ▨ Jengibre y miel
- ▨ Kimchi mayo
- ▨ Mayonesa de naranja
- ▨ Ponzu mayo
- ▨ Soja
- ▨ Soja picante
- ▨ Sweet chili
- ▨ Teriyaki
- ▨ Wasabi mayo

## Pokes

### Bakku → 8,90€

Arroz, cangrejo, aguacate, cebollino, algas wakame, wonton chips y wasabi mayo.

### Batai → 8,90€

Arroz, pez mantequilla, aguacate, cebollino, zanahoria, batata chips y salsa de jengibre y miel.

### Kawa → 8,90€

Arroz, salmón, cilantro, edamames, zanahoria, cebolla chips y salsa de soja picante.

### Kyuri → 8,90€

Arroz, langostinos tempurizados, zanahoria, lombarda, pepino, plátano chips y ponzu mayo.

### Maguro → 12,90€

Arroz, atún rojo, aguacate, edamames, pepino, cacahuets y salsa dragón.

### Nojo → 8,90€

Arroz, pulled pork marinado en zumo de manzana y barbacoa, cilantro, piña, cebolla confitada y cebolla chips.

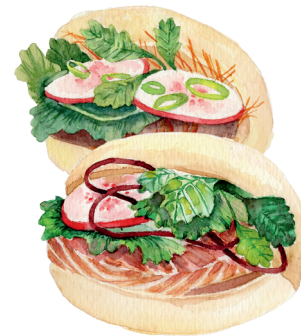
### Toriya → 8,90€

Arroz, pollo teriyaki, zanahoria, aguacate, cebollino, batata chips y kimchi mayo.



El poke se elabora utilizando como base un cuenco o bol. Se agregan a este bol los ingredientes, tradicionalmente empezando por el arroz. Luego, se agregan también el pescado o las proteínas, y por último los vegetales y otros acompañantes.

El bao es un tipo de bollo de pan cocido al vapor muy común en la cocina oriental, en particular en la cocina Taiwanesa. Se rellenan de diversos ingredientes como carnes, pescados y vegetales dependiendo de los gustos. El bao es uno de los platos más icónicos del street food asiático.



## Baos

### Kai → 6,90€

Langostinos tempurizados, lombarda, pepino y salsa dragón.

### Katsu → 6,30€

Cerdo tempurizado, lombarda y salsa hoisin.

### Koton → 6,30€

Pulled pork marinado en zumo de manzana y barbacoa, pepino, cilantro, cebolla confitada y sésamo.

### Mendori → 6,90€

Pollo tempurizado, pepino, cilantro, cacahuets y salsa sweet chili.

### Rioshi → 6,90€

Cangrejo, aguacate, melocotón, wonton chips y kimchi mayo.

## Bebidas

Agua → 1,50€

Agua con gas → 2,00€

Refrescos → 2,00€

Mahou → 2,00€

Asahi → 2,90€

Kirin → 2,90€

Vino Blanco Cvne → 3,90€

Vino Tinto Cvne → 3,90€

Café e Infusiones → 2,00€

Todos nuestros precios incluyen el IVA.

S  
U  
S  
H  
I  
B  
A  
R

## Entrantes

**Ebi Tempura → 7,90€**  
Langostinos tempurizados cubiertos de salsa dragón.

**Edamames → 4,90€**  
Vainas de soja hervidas.

**Gyozas → 5,90€** (6 unid.)  
Empanadillas japonesas rellenas de pollo y verduras.

**Patatas Dragón → 3,90€**  
Patatas fritas cubiertas de salsa dragón, cebollino y cebolla chips.

**Rollitos Primavera → 4,90€** (6 unid.)  
Rollitos primavera rellenos de verduras.

**Sopa Miso → 4,90€**  
Caldo miso, tofu, fideos y algas wakame.

**Tartar de Atún Rojo → 12,30€**  
Atún rojo, aguacate, cebollino, wonton chips y salsa dragón.

**Tartar de Salmón → 12,30€**  
Salmón, aguacate, cebolla chips y kimchi mayo.

**Tequeños → 6,90€** (6 unid.)  
Deditos de queso envueltos en masa fina.

## Ensaladas

**Neptuno → 10,90€**  
Salmón, pasta dinamita, algas wakame, melocotón, sésamo y salsa de anguila.

**Wakame → 4,30€**  
Ensalada de algas wakame con sésamo.

## Sashimis

**Sashimi de Atún Rojo → 12,90€**  
Finos trozos de atún rojo fresco acompañados de jengibre y wasabi.

**Sashimi de Pez Mantequilla → 8,90€**  
Finos trozos de pez mantequilla acompañados de jengibre y wasabi.

**Sashimi de Salmón → 9,90€**  
Finos trozos de salmón fresco acompañados de jengibre y wasabi.

## Nigiris

**Nigiri de Atún Rojo → 4,90€** (2 unid.)

**Nigiri de Pez Mantequilla → 3,60€** (2 unid.)

**Nigiri de Salmón → 3,90€** (2 unid.)

## Ramen

**Kounna Ramen → 9,90€**  
Caldo miso, noodles, langostinos tempurizados, zanahoria, aguacate, algas wakame, cebollino y huevo.

**Tori Ramen → 9,90€**  
Caldo miso, noodles, pollo tempurizado, tahine, lombarda, cebolleta, cilantro, huevo y puerro.



## Rolls

Es el plato más reconocido de la gastronomía japonesa. Basado en arroz, se preparan tradicionalmente con sésamo, salmón o atún. También se pueden utilizar otros ingredientes como verduras, pescados, mariscos y salsas. Dependiendo de los gustos pueden servirse crudos o tempurizados.



## Temaki

Es un cono formado por una hoja de alga nori enrollada rellena de arroz y otros ingredientes. Para preparar el temaki se mezclan diversos ingredientes como atún, salmón, vegetales y salsas. Un temaki típico se come con las manos y no con palillos.

## Rolls & Temakis

**Alaska**  
Salmón, aguacate, queso crema y sésamo.

**California**  
Cangrejo, aguacate, pepino, masago, queso crema y sésamo.

**Ebi Koko**  
Relleno de langostinos tempurizados y aguacate, cubierto de langostinos tempurizados y salsa de coco.

**Furanbe**  
Relleno de salmón y aguacate, cubierto de salmón y mayonesa japonesa flambeado.

**Kaji**  
Relleno de salmón, pez mantequilla y queso crema, cubierto de pasta dinamita y salsa de anguila (tempurizado).

**Karashi**  
Relleno de verduras tempurizadas, langostinos tempurizados y nuestra salsa de mostaza.

**Kasai**  
Atún rojo, aguacate, wonton chips y salsa dragón.

**Katoko**  
Langostinos tempurizados, aguacate, sésamo, queso crema, wasabi mayo y salsa de anguila.

	Roll	Temaki
→	8,90€	4,90€
→	8,90€	4,90€
→	12,90€	8,90€
→	12,90€	8,90€
→	14,90€	
→	9,90€	5,90€
→	12,90€	8,90€
→	9,90€	5,90€

## Rolls & Temakis

**Kimchi**  
Relleno de pez mantequilla, pepino y queso crema, cubierto de algas wakame, cebolla chips y kimchi mayo.

**Saikoro**  
Relleno de verduras tempurizadas, cubierto de atún rojo picante y aguacate.

**Shiro**  
Relleno de langostinos tempurizados y aguacate, cubierto de pez mantequilla con mayonesa de naranja flambeado.

**Tamanegi**  
Relleno de salmón, cebolla confitada y queso crema, cubierto de algas nori tempurizadas y salsa de anguila.

**Tiger**  
Salmón, aguacate, queso crema y salsa de anguila (tempurizado).

	Roll	Temaki
→	8,90€	4,90€
→	11,90€	7,90€
→	10,90€	6,90€
→	9,90€	5,90€
→	9,90€	

# DELIVERY

# WWW. KATAKOSUSHI .COM



# TAKE AWAY

# +34 910577919

¡Síguenos!



Puesto 128 -129. Mercado de la Paz.  
Calle de Ayala, 23, 28001 Madrid.  
contacto@katakosushi.com

Los precios que aparecen en la carta son los precios que se ofrecen en el restaurante, en delivery pueden variar. Todos nuestros precios incluyen el IVA.