

SUSHI  YOXI



Alérgenos



CEREALES
CON GLUTEN



CRUSTACEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS DE
CÁSCARA



APIC



MOSTAZA



GRANOS DE
SESAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALMENDRAS

Para prevenir inconvenientes, le solicitamos informar a nuestro personal si presenta alergias o intolerancias alimentarias, o si sigue una dieta específica como la vegetariana. Nuestro equipo está capacitado para recomendar las mejores opciones. Todos nuestros platos pueden contener trazas de sésamo o soja, además de contener glutamato de sodio. Tenga en cuenta que vinos y otras bebidas pueden incluir sulfitos.

MENÚ INFINITY

Noches , fin de semana y festivos

ADULTOS
16.90€

INFANTILES
11.90€

Los niños menores de 3 años
o con estatura inferior a 1m no pagan.
Entre 1m y 1,30m pagan el menú infantil.

MENÚ DEL DÍA

Mediodía laborables de lunes a jueves
excepto vispera de festivo

14.90€
4 platos
+bebidas
+café

*Excepto sushi Mixtos.
*Excepto postres.
*Excepto Asahi, Sapporo
o Sake.
*Café solo, cortado Y café
cao leche
(con hielo)

PIDE LO QUE VAN
A CONSUMIR. POR CADA
PLATO NO CONSUMIR,
PENALIZACIÓN DE:

2€

La penalización de 2€
es por cada plato pedido
y no consumido y **no da
derecho a llevarse
el plato a casa.**

Para disponer del plato
se debe abonar el importe
correspondiente que figura
en nuestra carta **Take away.**

La elección del MENÚ INFINITY es válida solo para todos los comensales de la mesa. No incluye bebida ni postre. Es obligatorio un pedido mínimo de 1 bebida por persona. Cada persona puede pedir un máximo de 5 platos cada ronda, sin límite de rondas. El MENÚ INFINITY es una oportunidad para disfrutar de más especialidades y comer hasta saciarse **sin desperdiciar comida.** El orden de servicio de los platos varía según los tiempos de preparación de cada uno.

PESCADO SEGURO

Los pescados que servimos para su consumo crudo o semicrudo han sido sometidos a un proceso de congelación a -20° durante 24 h para evitar la posible contaminación por anisakis.

Entrantes

1. Edamame

Vinas de soja



2. Tko-yaki (2und)

Albóndigas de pulpo con mayonesa, salsa teriyaki y tira de bonito seco.



3. Ensalada kaisen

Ensalada marina con pulpo, sepia, gambas y surimi



4. Ensalada Wakame

Ensalada de algas Wakame.



5. Ensalada Japonesa

Ensalada Japonesa de algas y sésamo.





6. Sunomono

Ensalada de algas con gambas, pulpo, surimi y sésamo.



9. Ensalada de pulpo y rúcula



8. Ensalada deluxe César

Ensalada con pollo rebozado, salsa César y sésamo



Poke

240. Poke salmón

Poke bowl con arroz, mango, salmón, aguacate, habas de soja, copos de almendras, ensalada japonesa y salsa teriyaki.



241. Poke de pollo

Poke bowl con arroz, mango, pollo, aguacate, habas de soja, cebolla frita y salsa teriyaki



Gunkan

90. Gunkan de salmón y calabacín (2und)

Arroz envuelto en calabacines y salmón.





91. Gunkan tobiko (2und)

Arroz envuelto en hojaldres de algas y huevas de pez volador.



92. Gunkan de atún (2und)

Arroz envuelto en atún con tobiko, mayonesa picante y tabasco.



93. Gunkan de salmón (2und)

Arroz envuelto en salmón con tobiko, mayonesa picante y tabasco.



94. Gunkan de calabacín (2und)

Arroz envuelto en calabacín con gambas cocidas, cangrejo y mayonesa.





95. Gunkan de queso crema (2und)

Bolas de arroz con queso crema, copos de almendra y salsa teriyaki.



97. Gunkan de salmón y soja picante (2und)

Arroz envuelto en hojaldres de soja y sésamo, salmón, tabasco, copos de almendra y mayonesa picante.



98. Gunkan de atún picante (2und)

Arroz envuelto en hojaldres de soja y sésamo, atún, tabasco, pistachos y mayonesa picante.



101. Gunkan de fruta (3und)

Bolas de arroz venus con queso crema, frutas del bosque y salsa de fresas.



Especiales

+1€
SUPLEMENTO

20. Tartar doble (2und)

Tartar de salmón y lubina crudos y gambas al vapor con aguacate, tobiko, sésamo y salsa ponzu.



+1€
SUPLEMENTO

29. Rollo de salmón (2und)

Queso crema envuelto de salmón y pasta kataifi con salsa teriyaki.



+1€
SUPLEMENTO

22. Carpaccio mixto

Carpaccio de salmón, atún y lubina crudos y sésamo en salsa ponzu.





+1€
SUPLEMENTO

21. Carpaccio mixto flameado

Carpaccio de salmón, lubina y gambas flameados y sésamo en salsa ponzu.



**1 RACIÓN
POR PERSONA**

32. Rollo de espárragos de atún (2und)

Carpaccio de salmón, atún y lubina crudos y sésamo en salsa ponzu.



+1€
SUPLEMENTO



**1 RACIÓN
POR PERSONA**

33. Rollo de espárragos de salmón (2und)

Espárragos en tempura envuelta en rollo de salmón con salsa teriyaki y queso crema



+1€
SUPLEMENTO

34. White tartar

Tartar de arroz y salmón, cubierto de aguacate con migas de pan japonés, sésamo y salsa teriyaki.



35. Black tartar

Tartar de arroz venus, salmón, cubierto de aguacate con pasta kataifi, sésamo y salsa de mango.



36. Tartar de salmón

Tartar de salmón con pasta kataifi y salsa ponzu.



Onigiri

230. Onigiri sake

Triángulo de arroz con salmón, queso crema y sésamo.



232. Onigiri de atún

Triángulo de arroz con atún, mayonesa picante y sésamo.



231. Onigiri miura

Triángulo de arroz con salmón cocido y queso crema, mayonesa picante y sésamo.



Sushi mixto

194. Barca

5-nigiris, 5-sashimi,
4-hosomakis y 4-uramaki



192. Sushi medio

8-nigiris, 4-hosomakis y 4-uramakis.



Sashimi



197. Sashimi mixto

Pescado crudo mixto.



198. Sashimi de salmón

Salmón crudo.



Donburi

70. Chirashi mixto

Tazón de arroz, aguacate, atún y salmón.



71. Chirashi salmón

Tazón de arroz, aguacate y salmón.



72. Chirashi tekka

Tazón de arroz, aguacate y atún.



Nigiri

110. Nigiri de salmón flameado

Nigiris de salmón flameado,
salsa teriyaki y sésamo.



113. Nigiri de amaebi (2und)

Nigiris de gambas cocidas.



118. Nigiri de aguacate (2und)

Nigiris de aguacate.



115. Nigiri de atún (2und)

Nigiris de atún.



116.. Nigiri salmón style (2und)

Nigiris de salmón flameado con
queso crema y pasta kataifi.



117. Nigiri de anguila (2und)

Nigiris de anguila con salsa teriyaki y sésamo.



119. Nigiri de atún flameado (2und)

Nigiris de atún flameado con salsa teriyaki y sésamo.



111. Nigiri de salmón (2und)

Nigiris de salmón.



112. Nigiri de lubina (2und)

Nigiris de lubina.



Temaki



133. Temaki spicy salmón

Salmón, tobiko, mayonesa picante, tabasco y sésamo.



129. Temaki vegetal

Queso crema, aguacate, fine frisse y sésamo.



130. Temaki Yoxi

Queso crema, aguacate, salmón y copos de almendras.



131. Temaki sake

Salmón, aguacate y sésamo.



132. Temaki California

Cangrejo, mayonesa, aguacate y sésamo.





134. Temaki miura

Salmón cocido con queso crema.



135. Temaki ebiten

Gambas en tempura con mayonesa.



136. Temaki black rice

Arroz venus, salmón, crema de rúcula y pistachos, envueltos en hojaldre de soja con sésamo.



137. Temaki rosa ángel

Gambas en tempura, aguacate, queso crema y patata frita, envueltos en hojaldre de soja con sésamo.



138. Temaki ebiten y salmón

Salmón, gambas en tempura, patata frita y salsa de azafrán, envueltos en hojaldre de soja con sésamo.



Futomaki



224. Futo frito (4und)

Rollo frito con salmón, queso crema, pasta kataifi y salsa teriyaki.



225. Futo ebiten (8und)

Gambas en tempura, mayonesa, pasta kataifi y salsa teriyaki.



Hosomaki

223. Hoso fruta (4und)

Rollo frito con salmón, queso crema, fresas, sésamo y salsa de fresa.



220. Nido (4und)

Rollo frito con salmón, tartar de salmón, pasta kataifi y salsa de azafrán.



228. Hoso mango (4und)

Rollo frito con salmón, queso crema, mango, sésamo y salsa de mango.





221. Hoso sake (8und)

Maki de salmón.



222. Hoso aguacate (8und)

Maki de aguacate.



226. Hoso tekka (8und)

Maki de atún.



227. Hoso gamba (8und)

Maki de gamba cocida.



229. Hoso cangrejo (8und)

Maki de palitos de cangrejo.



288. Hoso pepino (8und)

Maki de pepino.

Uramaki

152. Rúcula roll (4und)

Salmón cubierto de aguacate, pasta kataifi y salsa de rúcula.



153. Ebiten negro (4und)

Arroz venus con gambas en tempura, tartar de salmón, copos de almendras y salsa de rúcula.



155. Rollo negro crujiente (4und)

Arroz venus con salmón cocido y queso crema, lubina, pasta kataifi y salsa de azafrán.





158. Sake aguacate (4und)

Salmón con aguacate y sésamo.



157. Rollo crujiente (4und)

Arroz venus con gambas en tempura, aguacate, copos de almendra y salsa teriyaki.



159. Salmón picante (4und)

Salmón con mayonesa picante, tabasco, mayonesa, tobiko y sésamo.



161. Ebiten (8und)

Gambas en tempura, mayonesa, pasta kataifi, salsa teriyaki y sésamo.



163. Rollo ángel (4und)

Gambas en tempura, queso crema, cubiertas de aguacate y salsa teriyaki.





162. Rollo tigre (4und)

Gambas en tempura con mayonesa, cubiertas de salmón y salsa teriyaki.



164. Arcoíris (4und)

Salmón con aguacate, cubierto de salmón, queso crema y aguacate.



165. Rollo especial (4und)

Salmón con aguacate, cubierto de salmón y queso crema.



166. Rollo vegetal (4und)

Espárrago con aguacate y queso crema, cubierto de aguacate.



169. Creación del chef (4und)

Gambas en tempura, tartar de salmón, salsa picante, nachos crujientes, salsa teriyaki y sésamo.





183. Rollo de ghibli (4und)

Pollo rebozado con aguacate, tartar de salmón, salsa teriyaki y arroz frito.



175. Rollo especial cangrejo (4und)

Palitos de cangrejo con aguacate, salsa de cacahuete, cebolla fritas



184. Rollo de ghibli fresa (4und)

Pollo rebozado con aguacate, queso crema, fresa, arroz frito y salsa de fresas.



178. Rollo especial de mango (4und)

Salmón con queso crema, cubierto de mango fresco y sésamo.





150. Salmón plus (4und)

Salmón cocido con queso crema, aguacate, salmón flameado, queso cheddar, mayonesa picante, salsa teriyaki y pistacho



185. Suspiro blanco (4und)

Arroz blanco con tartar de salmón, queso crema, aguacate, pasta kataifi y salsa teriyaki.



188. Rollo negro plus (4und)

Arroz venus con gambas en tempura, cangrejo con mayonesa y salsa de guacamole.



Fritos

45. Tempura moriwase

Gambas y verduras en tempura.



41. Pinzas de cangrejo frito (2und)



43. Harumaki de pollo (2und)

Rollitos fritos.





46. Ebi tempura
Gambas en tempura.
🌾🥚



47. Yasai tempura
Verduras en tempura.
🌾

48. Sake su
Salmón frito.
🌾🥚



49. Patatas fritas

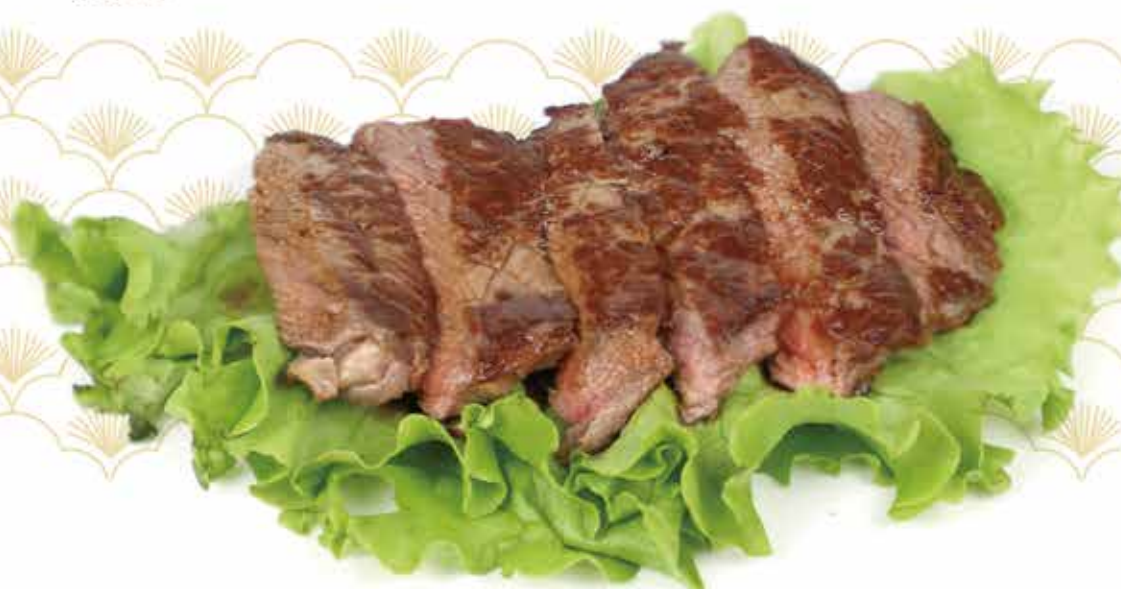


50. Tacos de pollo rebozados
Tacos de pollo rebozados
con salsa teriyaki.
🌾🥚

Teppanyaki

140. Tataki de ternera

Ternera a la plancha
con salsa especial.



141. Ebi kushi (2und)

Pinchos de gambas.



142. Oebi no shioaki (2und)

Langostinos a la plancha.





143. Sake teppanyaki

Salmón a la plancha
con salsa teriyaki.



145. Yaki tori (2und)

Pinchos de pollo con salsa teriyaki.



146. Kaisen tori (2und)

Pinchos de pescado mixto
con salsa teriyaki.



Sopas

193. Sopa agripicante



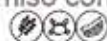
195. Miso

Sopa de miso con algas y tofu.



196. Osu mashi

Sopa de miso con algas, tofu y gambas.



Vapores

202. Niku gyoza (3und)

Gyozas de carne y
verduras a la plancha.



55. Gyoza de verdura (3und)

Gyozas de verdura al vapor



200. Pan al vapor (2und)



203. Pan frito (2und)





201. Shumai gyoza (3und)

Raviolis de carne al vapor.



204. Ebi gyoza (3und)

Raviolis de gambas al vapor.



Bao

235. Yaki bao (1und)

Pan al vapor con lechuga, tomate, pollo rebozado, mayonesa picante y sésamo.



236. Sake bao (1und)

Pan al vapor con lechuga, tomate, salmón frito, salsa César y sésamo.



Arroz

82. Yakimeshi con gambas

Arroz salteado con gambas, verduras y huevos.



80. Yakimeshi venus

Arroz venus salteado con verduras, gambas y huevos.



81. Yakimeshi

Arroz salteado con verduras y huevos.



83. Arroz blanco

Arroz blanco con sésamo.



Fideos

63. Yakisoba

Fideos fritos con gambas, verduras y huevos.



61. Fideos de arroz

Fideos de arroz salteados con gambas, verduras y huevos.



62. Espagueti de soja

Espagueti de soja con gambas, verduras y huevos.



64. Yakiudon

Fideos de arroz salteados con gambas, y verduras.



Variado

211. Pollo con bambú

Pollo salteado con bambú y setas.



205. Gambas con sal y pimienta

Gambas rebozadas y verduras.



206. Pollo al curry con leche de coco

Pollo al curry, leche de coco y verduras.



218. Champiñones

Champiñones y cebollino.





219. Gambas al curry

Gambas al curry,
leche de coco y verduras.



208. Ebi picante

Gambas y verduras
con salsa picante.



209. Gambas con setas

Gambas salteadas
con bambú y setas.



207. Pollo con limón

Pollo con salsa de limón



217. Ternera con salsa de ostra

Ternera con salsa de ostras y verduras.



**213. Sartén de calamares
y verduras mixtas**
Ligeramente picante.



**214. Sartén de gambas
y verduras mixtas**
Ligeramente picante.



**216. Sartén de ternera
y verduras mixtas**
Ligeramente picante.



**245. Sartén de coliflor
y verduras mixtas**
Ligeramente picante.



**215. Sartén de pollo
y verduras mixtas**
Champiñones y cebollino.



212. Salten de repollo
Repollo salteadas.

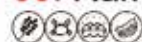


Ramen

65. Ramen tempura gamba



66. Ramen ternera



Postres



301. Bomba de frutos rojos

Fabricado en un obrador utilizando frutos de cáscara, cacahuete, sulfitos, apio, sésamo, mostaza y altramuces. **5.95€**



302. Lingote cacahuete caramelo

Fabricado en un obrador utilizando gluten, huevos, sulfitos, apio, sésamo, mostaza, altramuces y frutos de cáscara. **5.95€**



303. Rocher chocolate blanco

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara y soja. **5.95€**



304. Limón

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara, soja, sésamo y sulfitos. **5.95€**



310. Tiramisú

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, sulfitos, apio, sésamo, mostaza y altramuces. **5.95€**



311. Huevo de chocolate blanco y mango

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara y soja. **5.95€**





312. Cheesecake frutos rojos

Fabricado en un obrador utilizando pescado (gelantina), soja y sulfitos.



5.95€



316. Coulant de chocolate

Fabricado en un obrador utilizando cacahuetes, frutos de cáscara, soja, sésamo.



5.95€



319. Pirámide chocolate blanco

Fabricado en un obrador utilizando sulfitos.



5.95€



323. Dorayakis de chocolate

3.95€ / und



322. Soufflé banoffee

Fabricado en un obrador utilizando pescado (gelantina).



5.95€



324. Gofre Yoxi

Gofre con helado, frutas y salsa de chocolate.

6.50€



325. Gofre de banana

Gofre con helado, plátano, frutas y salsa de chocolate.

6.50€



327. Mochi de mango

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de mango con trocitos de mango. **4.95€ / und**



328. Mochi de oreo

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de galleta de oreo. **4.95€ / und**



329. Mochi de cheesecake

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso con corazón de mermelada de frambuesa y arándanos. **4.95€ / und**





330. Mochi de tiramisú

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso mascarpone con corazón de melindro bañado en café.



4.95€ / und



332. Mochi de té matcha

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de té matcha, un sabor tradicional japonés.



4.95€ / und



333. Sorbete de limón



4.50€



334. Sorbete de chocolate



4.50€

Bebidas

VINOS BLANCOS

Copa vino Blanco (rueda).....	3.50€
Vino Blanco de la Casa - Seco.....	10.95€
Vino Blanco de la Casa - Semidulce.....	10.95€
Moscato.....	11.95€
Viñas del vero-verdejo.....	13.95€
Sommos-gewurztraminer.....	13.95€
Blanc pescador-DO Cataluña	15.95€
Bicos - Albariño (Rías Baixas).....	16.95€
José Pariente - Verdejo (Rueda).....	18.95€
Marqués de Frías (Rias Baixas).....	18.95€
Mar de Frades (Rias Baixas).....	29.95€

VINOS ROSADOS

Copa vino rosado de la casa.....	3.50€
Vino rosado de la casa.....	10.95€
Lambrusco.....	10.95€
Señorío real	11.95€
Cresta Rosa Aguja.....	12.95€
Mateus Rosé.....	12.95€

VINOS TINTOS

Copa vino tinto de la casa.....	3.50€
Tinto de verano.....	3.95€
Vino tinto de la casa.....	10.95€
Montelciego - Crianza (Rioja).....	14.95€
Ramón Bilbao - Crianza (Rioja).....	15.95€
Camino de Castilla - Crianza (Ribera del Duero).....	15.95€
Protos - Roble (Ribera del Duero).....	17.95€
Protos - Crianza (Ribera del Duero).....	29.95€
Pago de Carraovejas (Ribera del Duero).....	49.95€

CAVAS

Visiega brut nature.....	11.95€
Anna de Codorniu.....	15.95€
Agustí Torelló selec. sumiller.....	17.95€
Cava rosa freixenet.....	19.95€

REFRESCOS

Agua.....	2.95€
Agua con gas.....	3.50€
Refrescos.....	3.50€
Zumo naranja / piña / melocotón.....	3.50€
Cerveza (Victoria)	3.50€
Cerveza sin alcohol.....	3.50€
Cerveza con limón.....	3.95€
Cerveza Sapporo.....	3.95€
Cerveza Asahi.....	3.95€
Cerveza Kirin.....	3.95€

SANGRÍA Y SAKE

Sangría de vino.....	15.95€
Sangría de cava.....	17.95€
Jarra de sake.....	3.95€

CAFÉ E INFUSIONES

Café solo.....	1.70€
Cortado.....	1.90€
Café con leche.....	2.00€
Café americano.....	2.00€
Carajillo de coñac.....	2.90€
Carajillo de Baileys.....	3.00€
Carajillo de whisky.....	3.00€
Trifásico.....	3.00€
Té japonés.....	3.50€
Infusiones.....	2.80€
Cafés con hielo + 0,20€	



DISFRUTA DEL MEJOR
SUSHI
GRACIAS POR SU VISITA



