



DIMSUM



GUA BAO

Hakao de langostinos y bambu	9.60€
Shumai de ternera	9.60€
🌿 Gyozas vegetales	8.90€
Dim Sum de pato con boletus	9.60€
Gyozas de cerdo a la plancha	8.90€
Gyozas de pollo a la plancha	9.60€

Pollo con salsa Cesar	8.50€
Pato con salsa Hoisin	8.50€
🌿 Setas y tofu	8.20€
Cerdo Chasiu con salsa Hoisin	8.50€
🔥 Langostinos con chilli garlic	9.20€
🔥 Rabo de toro Chilli garlic	9.20€

CRUJIENTES

🌿 Rollitos de vegetales	5.80€
Rollitos Nem de pollo	5.80€
Crujientes de langostinos	12.80€
Tiras de pollo crujientes	9.90€

SOPA Y ENSALADA

🌿 Sopa miso	5.50€
🔥 Sopa Wuntun agripicante	7.50€
🌿 Ensalada de algas Wakame	5.00€
Ensalada de pomelo y langostinos	10.90€

POKE BOWL

<i>Salmón</i>	12.00€
<i>Atún</i>	12.00€
<i>Mixto</i>	12.00€
<i>Vegano</i>	10,50€

El Poke Bowl, originario de Hawái, se gestó en las tradiciones pesqueras locales, donde pescadores sazonaban trozos de pescado fresco. Con influencias de inmigrantes asiáticos, evolucionó fusionando técnicas y sabores. Su atractivo global radica en la versatilidad y presentación artística, con ingredientes frescos como pescado crudo, arroz y vegetales. Este plato ha ganado renombre internacional, llevando consigo la rica historia culinaria de Hawái a mesas de todo el mundo.



+Poke bowl de salmón

Tacos de salmón marinado, aguacates y algas wakame con la base de arroz de sushi

DONBURI

El Donburi es un plato japonés que presenta un tazón de arroz cubierto con diversos ingredientes, como carne, pescado, vegetales u otros acompañamientos, aderezados con salsas sabrosas. Algunas variantes populares incluyen el Oyakodon, con pollo y huevo cocidos en una salsa dulce, y el Katsudon, que consiste en cerdo empanizado y huevo servidos sobre el arroz. Esta combinación única de sabores y texturas en un solo tazón hace del Donburi una opción culinaria versátil y apreciada tanto en Japón como internacionalmente.

🔥 Chicken curry	13.50€
Oyakodon	13.00€
Katsudon	12.50€



+Katsudon

Lomo de cerdo crujiente con salsa Teriyaki, semilla de sésamo acompañado de huevo y de base arroz blanco.

NOODLE Y ARROZ

🔥 Tallarines Pad thai con langostinos	13.50€
Tallarines salteados con ternera	13.50€
Yakisoba con pollo Karrage	12.50€
🌿 Fideos vermicelli con verduras	11.90€
Arroz salteado al estilo Thai	8.90€
Arroz salteado con Chasiu	8.50€
Arroz salteado con Gambas y piña	9.50€



+Yakisoba con pollo Karrage



+Tallarines Pad thai con langostinos

CARNE Y PESCADO

Pato crujiente caramelizado	16.00€
Pato crujiente con shiitake	16.00€
Pollo con curry amarillo	12.90€
Pollo cítrico crujiente agridulce	13.90€
Pollo crujiente con puerro	13.90€
🔥 Ternera en tiras con curry rojo	14.50€
Solomillo en brochetas (4)	19.50€
Salmón a la plancha con Teriyaki	20.90€
🔥 Langostinos con curry verde	15.50€
Chiripones con puerro	17.50€



+Salmón a la plancha con salsa Teriyaki

RAMEN

🔥 Niu rou mian con ternera	13.50€
🔥 Wuntun con raviolis	12.50€
Curry con langostinos	13.90€

El ramen tiene sus raíces en China, donde se conocía como "lamian" (拉面). Se trata de fideos hechos a mano, estirados y cocidos en diversos caldos. Con el tiempo, esta preparación fue introducida en Japón por inmigrantes chinos en el siglo XIX. En China, los fideos varían en grosor y forma, y los caldos pueden incluir ingredientes como carne, verduras y condimentos regionales. Este plato ha evolucionado en ambas culturas, dando lugar a diversas variantes tanto en China como en Japón.



牛肉面
+Niu rou mian

Arroz blanco	3.00€
Pan bao (2uds)	2.00€

🌿 Plato vegetariano
🔥 Plato picante

LE ROGAMOS QUE COMUNIQUE A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA QUE PUDIERA SUFRIR PARA QUE PUEDAN INFORMARLE ADECUADAMENTE SOBRE LA COMPOSICION DE LOS PLATOS DE CARTA. MISSKA GARANTIZA LA CONGELACION PREVIA A SU ELABORACION DE TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA SUMINISTRADOS EN EL ESTABLECIMIENTO SEGON REAL DECRETO 1420/2006 DE 1 DE DICIEMBRE