

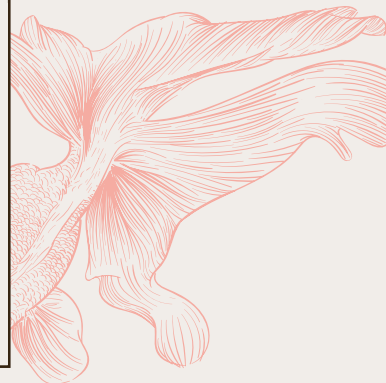
Un mundo de sabores,
donde la gastronomía japonesa enciende
tus sentidos.

Cada bocado,
un viaje a tierras lejanas,
una historia que se despliega,
donde la tradición y el sabor se entrelazan.

A world of flavors,
where Japanese gastronomy
ignites your senses.

Each bite,
a journey to distant lands,
an unfolding story,
where tradition and flavor intertwine.

@thejaporestaurant



Aperitivos

- 6€ EDA-MAME
Vainas de soja al vapor con sal escamada
- 6.5€ EDA-MAME CREMOSO
Vainas de soja al vapor con cremoso de ají amarillo
- 14€ DÚO DE GYOZAS (6 PIEZAS)
Gyozas al vapor de langostinos y cerdo con salsa tentsuyu
- 14€ CRISPY EBI (6 piezas)
Langostinos crujientes con mahonesa de sweet chili
- 12€ SUNOMONO
Ensalada japonesa de pepino encurtido y sésamo tostado
- 15€ DUO BAO CON CONFIT DE PATO Y PANCETA CHASHU
Uno de pato con foie gras, salsa teriyaki y cebolla crocante y otro de panceta chashu, ají amarillo, cebolla morada y cebolla crocante
- 13€ ENSALADA DE TOFU, MISO Y AGUACATE
Ensalada de hojas frescas de temporada, tofu orgánico marinado, aguacate y vinagreta de miel y miso
- 18€ MINI BURGER DE WAGYU
Acompañada de hojas de shiso verde, cebolla caramelizada y mahonesa de kimchi

Crudo

- 24€ ATÚN TATAKI DE BARBATE CON CEBOLLA MORADA EN VINAGRETA DE SÉSAMO
- 21€ ATÚN TARTAR & CROCANTES DE MAIZ
Tartar de atún, aguacate y kimchee
- 21€ TACOS DE ATÚN & SALMÓN (4 piezas)
Tacos crujientes de trigo rellenos de tartar de salmón y atún de almadraba
- 22€ CEVICHE DE HAMACHI
Tacos de hamachi marinados en leche de tigre peruana, acompañado de camote y choclo
- 36€ SASHIMI NOMORIAWASE (12 piezas)
Degustación de 3 pescados del día, selección del chef

Appetizers

- EDA-MAME
Steamed soybean pods with flaked salt
- CREAMY EDA-MAME
Steamed soybean pods with creamy ají amarillo sauce
- GYŌZA DUO (6 PIECES)
Steamed shrimp and pork gyōzas with tentsuyu sauce
- CRISPY EBI (6 PIECES)
Crispy prawns with sweet chili mayonnaise
- SUNOMONO
Japanese pickled cucumber salad and toasted sesame
- DUO BAO WITH DUCK CONFIT AND CHASHU PORK BELLY
One bao with duck foie gras, teriyaki sauce, and crispy onion, and another with chashu pork belly, ají amarillo, red onion, and crispy onion
- TOFU, MISO & AVOCADO SALAD
Salad of seasonal fresh greens with marinated organic tofu, avocado, and a honey-miso vinaigrette
- WAGYU MINI BURGER
Served with green shiso leaves, caramelized onion, and kimchi mayonnaise

Raw

- BARBATE TUNA TATAKI WITH RED ONION IN SESAME VINAIGRETTE
- TUNA TARTARE & CORN CRISPS
Tuna tartare with avocado and kimchi
- TUNA & SALMON TACOS (4 pieces)
Crispy wheat tacos filled with salmon and bluefin tuna tartare
- HAMACHI CEVICHE
Hamachi cubes marinated in Peruvian leche de tigre, served with sweet potato and corn
- SASHIMI MORIAWASE (12 pieces)
Tasting of 3 fish of the day, chef's selection



I love makis (8 PIEZAS / 8 PIECES)

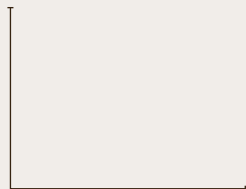
- | | | |
|-----|--|---|
| 19€ | URAMAKI CALIFORNIA ROLL
Salmón, pepino, aguacate con cobertura de tobiko y wakame | URAMAKI CALIFORNIA ROLL
Salmon, cucumber, avocado, topped with tobiko and wakame |
| 21€ | KABANOKI ROLL
Esturión ahumado, aguacate, cubierto de salmón flambeado y salsa kabayaki | KABANOKI ROLL
Smoked sturgeon, avocado, topped with torched salmon and kabayaki sauce |
| 17€ | YUZU TERIYAKI
Salmón del Atlántico, langostino, aguacate, salsa teriyaki | YUZU TERIYAKI
Atlantic salmon, prawn, avocado, teriyaki sauce |
| 17€ | EBI TEMPURA ROLL
Langostinos en tempura, aguacate, pepino, teriyaki | EBI TEMPURA ROLL
Tempura prawns, avocado, cucumber, teriyaki |
| 18€ | SPICY TUNA ROLL
Atún, salsa kimchee | SPICY TUNA ROLL
Tuna with kimchi sauce |
| 16€ | KAPPA MAKI
Pepino, sésamo tostado | KAPPA MAKI
Cucumber, toasted sesame |
| 17€ | SALMÓN AGUACATE
Salmón de Noruega, aguacate | SALMON AVOCADO
Norwegian salmon, avocado |
| 16€ | CRISPY MANGO MAKI
Kanikama, crema de queso, mango y cebollino | CRISPY MANGO MAKI
Kanikama, cream cheese, mango, and chives |
| 20€ | KYURI MAKI
Hamachi, atún rojo, salmón, aguacate, lechuga fresca y cobertura de pepino con salsa yuzu | KYURI MAKI
Hamachi, bluefin tuna, salmon, avocado, fresh lettuce, and a cucumber wrap with yuzu sauce |



El rincón del nigiri Nigiri corner

(3 PIEZAS / 3 PIECES)

14€	NIGIRI DE SALMÓN TATAKI	SALMON TATAKI NIGIRI
16€	NIGIRI DE ATÚN AKAMI	AKAMI TUNA NIGIRI
17€	NIGIRI DE VENTRESCA DE ATÚN AHUMADA	SMOKED TUNA BELLY NIGIRI
16€	NIGIRI DE (HAMACHI) PEZ LIMÓN	HAMACHI (YELLOWTAIL) NIGIRI
15€	NIGIRI DE SHITAKE KIMCHEE (SETA)	KIMCHI SHIITAKE (MUSHROOM) NIGIRI



Sugerencias del chef Chef's Suggestions

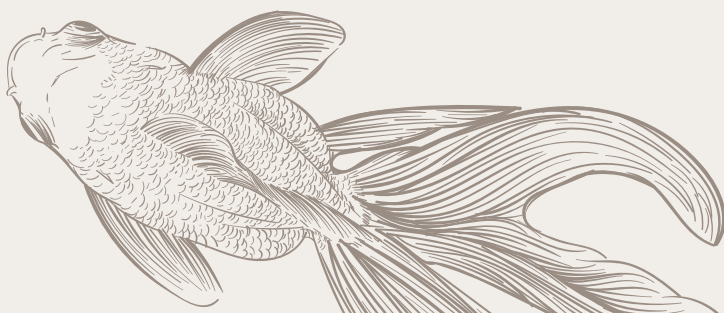
- 28€ **BACALAO NEGRO**
Láminas de bacalao gratinados con miso, gajos de naranja y toques de ajo negro
- 32€ **TATAKI DE TERNERA**
en salsa teriyaki, acompañado de setas shiitake y tirabeques
- 26€ **SALMÓN TERIYAKI**
Láminas de salmón glaseadas con salsa teriyaki y acompañado de arroz oriental
- 25€ **NASU DENGAKU**
Berenjena japonesa asada y glaseada con miso dulce y aderezada con siso verde, gengibre y sésamo
- 18€ **TONKOTSU RAMEN**
Noodles con pack choy, chashu (cerdo asado), seta shiitake, bambú, huevo, naruto, brotes de soja, spring onions y caldo ibérico

- BLACK COD**
Black cod tataki gratiné miso with orange segments and touches of black garlic
- BEEF TATAKI**
In teriyaki sauce, served with shiitake mushrooms and snow peas
- TERIYAKI SALMON**
Glazed salmon slices with teriyaki sauce and served with oriental rice
- NASU DENGAKU**
Roasted Japanese eggplant glazed with sweet miso, topped with green shiso, ginger, and sesame
- TONKOTSU RAMEN**
Noodles with pak choi, chashu (roast pork), shiitake mushroom, bamboo shoots, egg, naruto, bean sprouts, spring onions, and Iberian broth

Combos

- 29€ **EDOMAE SUSHI MIX (10 piezas)**
4 rolls de salmón, aguacate y pepino, nigiri salmón, nigiri de atún, 2 sashimi de salmón y 2 sashimi de atún
- 36€ **THE JAPO SUSHI MIX (12 piezas)**
4 rolls de ebi tempura roll, aguacate y pepino, 2 nigiri de salmón y 2 nigiri de atún, 2 sashimi de salmón y 2 sashimi de atún
- 110€ **NARA SUSHI OMAKASE (48 piezas)**
24 makis, 12 nigiris, 12 sashimis
8 ebi tempura roll, 8 kappa roll, 8 salmón aguacate roll, 4 nigiri de salmón, 4 nigiri de atún, 4 nigiri de hamachi, 4 sashimi de atún 4, sashimi de salmón, 4 sashimi de pez limón

- EDOMAE SUSHI MIX (10 pieces)**
4 salmon-avocado-cucumber rolls, salmon nigiri, tuna nigiri, 2 salmon sashimi, and 2 tuna sashimi
- THE JAPO SUSHI MIX (12 pieces)**
4 ebi tempura-avocado-cucumber rolls, 2 salmon nigiri, 2 tuna nigiri, 2 salmon sashimi, and 2 tuna sashimi
- NARA SUSHI OMAKASE (48 pieces)**
24 makis, 12 nigiris, 12 sashimis
8 ebi tempura rolls, 8 kappa rolls, 8 salmon-avocado rolls, 4 salmon nigiri, 4 tuna nigiri, 4 hamachi nigiri, 4 tuna sashimi, 4 salmon sashimi, 4 yellowtail sashimi



Postres Desserts

- | | | |
|-----|---|---|
| 10€ | TARTA DE QUESO
Tarta de queso esponjosa con gel de kalamansi y crumble | CHEESECAKE
Fluffy cheesecake with kalamansi gel and crumble |
| 10€ | MOCHI YUZU
Mochi de yuzu (cítrico de Osaka) y su sorbete | YUZU MOCHI
Yuzu mochi (citrus from Osaka) served with yuzu sorbet |
| 10€ | MATCHA GYUNYU
Bizcocho de té matcha, confitura de mango y maracuyá acompañado de helado de té matcha. | MATCHA GYUNYŪ
Matcha sponge cake with mango and passion fruit confiture, served with matcha ice cream |
| 10€ | KURO GAMA
Fondant de chocolate belga y helado de sésamo | KURO GAMA
Belgian chocolate fondant with sesame ice cream |
| 10€ | SUSHI HELADO | ICE CREAM SUSHI |

