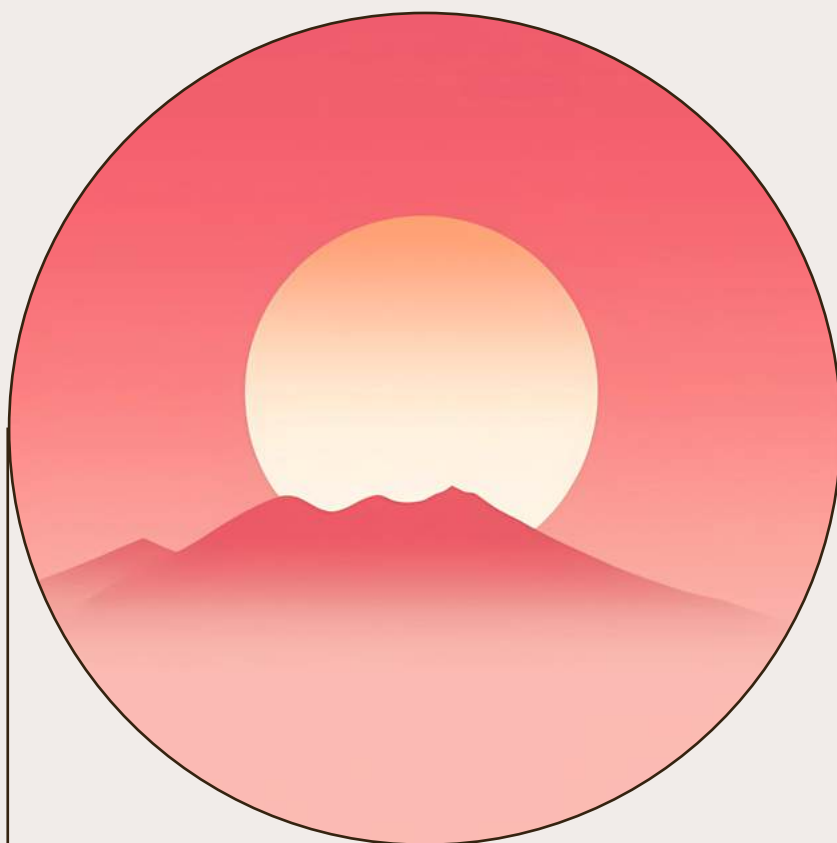




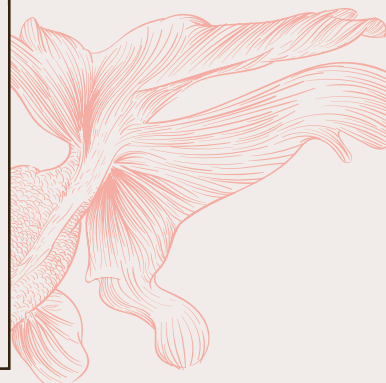
Un mundo de sabores,
donde la gastronomía japonesa enciende
tus sentidos.

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

- 5€ EDA-MAME
Vainas de soja al vapor con sal escamada.
- 5€ EDA-MAME CREMOSO
Vainas de soja al vapor con cremoso de ají amarillo.
- 5€ MISO SHIRO TRADICIONAL DE KYOTO
Sopa de miso blanco de Kyoto con alga wakame y setas shiitake.
- 14€ GYOZAS DE LANGOSTINOS (6 piezas)
Gyozas al vapor de langostinos y jengibre en salsa tentsuyu.
- 14€ GYOZAS DE CERDO Y GENJIBRE (6 piezas)
Gyozas al vapor de cerdo y jengibre en salsa Tentsuyu.
- 14€ DUO BAO CON CONFIT DE PATO Y PANCETA CHASHU
Uno de pato con y foie gras, salsa teriyaki y cebolla crocante y otro de panceta chashu, ají amarillo, cebolla morada y cebolla crocante.

Crudo

- 18€ ATÚN TATAKI DE BARBATE CON CEBOLLA MORADA EN VINAGRETA DE SÉSAMO
- 17€ 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
- 21€ CEVICHE NIKKEI DE DORADA Y ROCOTO
Ceviche de dorada y vegetales en leche de tigre.
- 15€ WAKAME SALMÓN SASHIMI SALAD
Ensalada de alga wakame con sashimi de salmón tataki.
- 35€ SASHIMI NOMORIAWASE (12 piezas)
Degustación de 4 pescados del día, selección del chef.

Appetizers

- EDA-MAME
Steamed soybeans with flake salt.
- CREAMY EDA-MAME
Steamed soybeans with yellow chili pepper cream.
- TRADITIONAL KYOTO WHITE MISO SHIRO
Kyoto-style white miso soup with wakame seaweed and shiitake mushrooms.
- PRAWN GYOZAS (6 pieces)
Steamed prawn and ginger gyozas in tentsuyu sauce.
- PORK & GINGER GYOZAS (6 pieces)
Steamed pork and ginger gyozas in Tentsuyu sauce.
- BAO DUO WITH DUCK CONFIT AND CHASHU PORK BELLY
One with duck confit and foie gras, teriyaki sauce, and crispy onion and one with chashu pork belly, yellow chili, red onion, and crispy onion.

Raw

- BARBATE TUNA TATAKI WITH RED ONION IN SESAME VINAIGRETTE
- TUNA TARTARE & CRISPY CORN
Tuna tartare, avocado and kimchi.
- TUNA & SALMON TACOS (4 pieces)
Tacos crujientes de trigo rellenos de tartar de salmón y atún de almadraba
- NIKKEI CEVICHE OF SEA BREAM AND ROCOTO
Sea bream and vegetable ceviche in tiger's milk.
- WAKAME SALMON SASHIMI SALAD
Wakame seaweed salad with salmon tataki sashimi.
- SASHIMI NOMORIAWASE (12 pieces)
Tasting of 4 daily fish cuts, chef's selection.



I love makis (6 PIEZAS / 6 PIECES)

22€	KYOTO FOIE GRAS Atún, aguacate, almendras tostadas, foie gras.	KYOTO FOIE GRAS Tuna, avocado, toasted almonds, foie gras
19€	URAMAKI CALIFORNIA ROLL (8 piezas) Salmón, pepino, aguacate con cobertura de tobiko y wakame.	URAMAKI CALIFORNIA ROLL (8 pieces) Salmon, cucumber, avocado, topped with tobiko and wakame
21€	KABANOKI ROLL (8 piezas) Esturión ahumado, aguacate, cubierto de salmón flambeado y salsa kabayaki.	KABANOKI ROLL (8 pieces) Smoked sturgeon, avocado, topped with flamed salmon and kabayaki sauce.
16€	CURRY SALMÓN TATAKI Salmón tataki, aguacate, cebolla roja, salsa curry japonés.	CURRY SALMON TATAKI Salmon tataki, avocado, red onion, Japanese curry sauce.
17€	YUZU TERIYAKI Salmón del Atlántico, langostino, aguacate, salsa teriyaki	YUZU TERIYAKI Atlantic salmon, prawn, avocado, teriyaki sauce
15€	EBI TEMPURA ROLL Langostinos en tempura, aguacate, pepino, teriyaki	EBI TEMPURA ROLL Tempura prawns, avocado, cucumber, teriyaki sauce
16€	UNAGI KABAYAKI NACIONAL Anguila kabayaki, aguacate, pepino, salsa unagi	NATIONAL UNAGI KABAYAKI Kabayaki eel, avocado, cucumber, unagi sauce
19€	ATÚN ANTICUCHO (8 piezas) Langostinos al vapor, aguacate, cubierto de atún y salsa anticuchera	TUNA ANTICUCHO (8 pieces) Steamed prawns, avocado, topped with tuna and anticucho sauce
10€	SPICY TUNA ROLL Atún, salsa kimchee	SPICY TUNA ROLL Tuna, kimchee sauce
8€	KAPPA MAKI Pepino, sésamo tostado	KAPPA MAKI Cucumber, toasted sesame
8€	SALMÓN AGUACATE Salmón de Noruega, aguacate	SALMON AVOCADO Norwegian salmon, avocado
14€	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, with cucumber topping and yuzu sauce.



El rincón del nigiri

(2 PIEZAS / 2 PIECES)

8€	NIGIRI DE SALMÓN TATAKI	TATAKI SALMON NIGIRI
7€	NIGIRI DE DORADA	SEABREAM NIGIRI
9€	NIGIRI DE ATÚN AKAMI	AKAMI TUNA NIGIRI
10€	NIGIRI DE ATÚN TORO YAKINIKU SALSA	TORO TUNA NIGIRI WITH YAKINIKU SAUCE
10€	NIGIRI DE VENTRESCA DE ATÚN	TUNA BELLY NIGIRI
12€	NIGIRI DE SOLOMILLO TATAKI Y TRUFA	TATAKI BEEF TENDERLOIN & TRUFFLE NIGIRI
10€	NIGIRI DE HOTATEGIA (VIEIRA)	SCALLOP NIGIRI
9€	NIGIRI DE (HAMACHI) PEZ LIMÓN	YELLOWTAIL NIGIRI
7€	NIGIRI DE EBI (LANGOSTINO)	PRAWN NIGIRI
9€	NIGIRI DE UNAGI KABAYAKI (ANGUILA)	KABAYAKI EEL NIGIRI
7€	NIGIRI DE SHITAKE KIMCHEE (SETA)	SHIITAKE KIMCHEE NIGIRI

(10 PIEZAS / 10 PIECES)

39€	EDOMAE NIGIRI MORIAWASE 5 tipos de pescados del día, selección de chef.	EDOMAE NIGIRI MORIAWASE 5 types of daily fish, chef's selection.
-----	---	--

Sugerencias del chef

Chef's Suggestions

28€ DADOS DE BACALAO NEGRO
GRATINADOS CON MISO, GAJOS
DE NARANJA Y TOQUES DE AJO
NEGRO

BLACK COD BITES GRATINÉED
WITH MISO, ORANGE SEGMENTS
AND BLACK GARLIC TOUCHES

32€ TATAKI DE SOLOMILLO DE
VACA EN SALSA TERIYAKI, SETA
SHITAKE Y TIRABEQUES

BEEF TENDERLOIN TATAKI
IN TERIYAKI SAUCE, SHITAKE
MUSHROOM AND SNOW PEAS

Combos

27€ **EDOMAE SUSHI MIX** (10 piezas)
4 rolls de salmón, aguacate y
pepino, nigiri salmón, nigiri de
atún, sashimi de salmón y de atún.

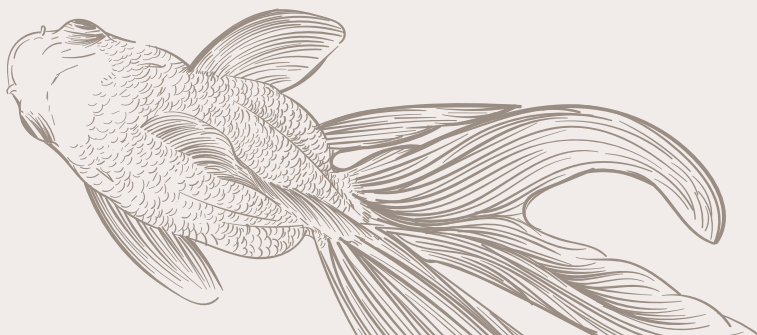
EDOMAE SUSHI MIX (10 pieces)
4 salmon, avocado & cucumber
rolls, salmon nigiri, tuna nigiri,
salmon sashimi and tuna sashimi.

35€ **THE JAPO SUSHI MIX** (12 piezas)
6 rolls de ebi tempura roll, aguacate
y pepino, 2 nigiri de salmón y 2
nigiride atún, 2 sashimi de salmón y
2 sashimi de atún.

THE JAPO SUSHI MIX (12 pieces)
6 ebi tempura rolls, avocado &
cucumber, 2 salmon nigiri and 2
tuna nigiri, 2 salmon sashimi and 2
tuna sashimi.

110€ **NARA SUSHI OMAKASE** (48 piezas)
6 ebi tempura roll - 6 kappa roll - 6
salmón aguacate roll - 6 spicy tuna
roll, 4 nigiri de salmón 4 nigiri de
atún, 4 sashimi de atún 4, sashimi
de salmón, 4 sashimi de dorada, 4
sashimi de pez limón.

NARA SUSHI OMAKASE (48 pieces)
6 ebi tempura rolls - 6 kappa rolls
- 6 salmon avocado rolls - 6 spicy
tuna rolls, 4 salmon nigiri, 4 tuna
nigiri, 4 tuna sashimi, 4 salmon
sashimi, 4 sea bream sashimi, 4
yellowtail sashimi.



Postres Desserts

10€ DAIFUKU DE MATCHA
Mochi relleno de crema
helada de té matcha.

DAIFUKU DE MATCHA
Mochi filled with matcha ice
cream.

10€ MOCHI YUZU
Mochi de yuzu
(cítrico de Osaka) y su
sorbete

MOCHI YUZU
Yuzu mochi (citrus from
Osaka) with its sorbet.

10€ MATCHA GYUNYU
Bizcocho de té matcha,
confitura de mango y
maracuyá acompañado de
helado de té matcha.

MATCHA GYUNYU
Matcha sponge cake,
mango and passion fruit
jam served with matcha ice
cream.

7€ HELADO DE SÉSAMO
Acompañado de crumble de
spéculos y frutos rojos.

SESAME ICE CREAM
Served with spéculos
crumble and red berries.

10€ KURO GAMA
Fondant de chocolate belga
y helado de sésamo

KURO GAMA
Belgian chocolate fondant
with sesame ice cream

