



MENU TAKE AWAY

Pedidos superiores a 50€,
una bebida o una cerveza gratis



Apoyamos el medioambiente con
FRIEND OF THE SEA.
MIHO es "Restaurante Certificada"

Toda la comida sobrante se debera pagar al precio indicado para contribuir con las ONGs

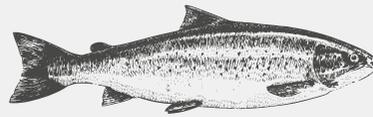
El sushi es
un plato cuya preparación
es quizá la más sencilla del mundo.

Es la pura combinación de
arroz con pescado o marisco.

Pero, por esta misma razón,
no hay falsificación
y sólo los verdaderos maestros
consiguen prepararlo.

Jirò Ono

ALGUNOS BENEFICIOS DEL SUSHI Y EL SASHIMI PARA NUESTRA SALUD



PESCADO

- Bajo contenido en calorías
 - Bajo contenido en grasas
 - Alto contenido en proteínas
 - Fuente de vitamina B12 y iodo
 - El atún y el salmón son ricos en grasas omega-3
-



ARROZ

- Fuente de proteínas e hidratos de carbono



ALGA NORI

- Rico en proteínas, minerales y iodo
 - Reserva de vitaminas A, B1 y C
-



ACEITE

- Rico en propiedades antibacterianas
 - Favorece la digestión
- Es un acondicionador natural de la piel



JENGIBRE Y WASABI

- Tienen propiedades antibacterianas
 - Facilitan la digestión
- El wasabi es rico en potasio y vitamina C
 - El jengibre alivia las náuseas

ESPECIAL A



● **A1 · MILHOJAS DE SALMON Y TRUFA**
€14,00

Laminas de salmon relleno de aguacate y trufa
alergenos: 1-3-4-6-10



● **A2 · GAMBA ROJAS EN SALSA PONZU**
€18,00

Gambas rojas en salsa ponzu y tobiko*
alergenos: 1-2-6



● **A3 · CIGALAS EN EMULSION**
€12,00

Cigalas crudas en emulsion de salsa de fruta de la pasion y tobiko*
alergenos: 1-2-4-6-8-14



● **A4 · CARPACCIO MIXTO CON PISTACHOS**
€19,00

Pescado mixto flambeado en salsa de ponzu con pistachos
alergenos: 1-2-4-6



● **A5 · HAMACHI JALAPEÑO**
€15,00

Carpaccio de hamachi (pez limón) con jalapeños y salsa ponzu
alergenos: 1-4-6



● **F1 · VIEIRAS EN PURE DE PATATA (1 PIEZA) €6,00**

Vieiras a la parrilla sobre cama de purè de patatas, con crocantes de bacon crujientes

alergènos: 1-7-14



● **F2 · GAMBON KATAIFI (3 PIEZAS) €12,00**

Gambon rebozado con pasta kataifi crujientes

alergènos: 1-2-3



● **F3 · TARTAR DE GAMBAS ARGENTINAS €16,00**

Daditos de gambas argentinas cocida sobre base de aguacates y salsa MIHO

alergènos: 1-2-6



● **F4 · LANGOSTINOS SALPIMIENTA €12,00**

Langostinos en tempura con toque de sal y pimienta

alergènos: 1-2-3



● **F5 · TARTAR DE LANGOSTINOS €12,00**

Tostaditas orientales con langostinos y alcaparras mezclados con pimienta de sichuan y pesto de shiso

alergènos: 1-2-7-8-11

ESPECIAL T



● **T1 · SASHIMI MIX €18,00**
Surtido de pescados, gambas rojas y cigalas
alérgenos: 2-4



● **T2 · TRES DE TARTAR €14,00**
Degustacion variado de tartar de pescado con **tobiko***
alérgenos: 1-3-4-6-10-11



● **T3 · TARTAR MIHO €14,00 🌶️**
Tartar de salmon con Philadelphia y aguacate con laminas de almendras, **tobiko*** y salsa teriyaki
alérgenos: 1-3-4-6-7-8-10



● **T4 · TUNA TARTAR €14,00**
Tartar de atun sobre base de aguacate con salsa yuzu y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11



● **T5 · TARTAR DE SALMON Y PISTACHOS €12,00 🌶️**
Tartar de salmon sobre base de arroz negro con virutas de pistacho, Philadelphia, **tobiko*** y salsa teriyaki
alérgenos: 1-3-4-6-7-8-10

ENTRANTES



01 · HARUMAKI VERDURAS

€3,50

Rolls rebozados con relleno de verduras

alergenos: 1-3



02 · WANTUNG FRITO €5,00

Pasta de wantung relleno de cangrejo y Philadelphia

alergenos: 1-2-7-12



03 · CRUJIENTES DE SALMON €5,00

Nugget crocantes de salmon, patata y bechamel

alergenos: 1-3-4-6-7



04 · PATATAS FRITAS

€3,50

Stick de patatas fritas

alergenos: 1



05 · TIRAS IBERICO €6,50

Deliciosos tiras de carne ibérico marinados con especias y rebozados

alergenos:1-3-6-7-11



07 · GOMA WAKAME
€4,50 🌿 🌶️

Ensalada de goma wakame con
toque agria picante
alergènos: 1-11



08 · WAKAME €4,50 🌿

Ensalada de wakame y sesamo
alergènos: 1-6-11



09 · EDAMAME €4,50 🌿

Vainas de soja cocidas
alergènos: 6



10 · CARPACCIO DE TERNERA €14,00

Laminas de ternera crudas con hojas
de rucula , queso parmesano,aceitunas, salsa de
trufa y tomate mezclado con mozzarella
alergènos: 1-6-7-8



11 · BAO DE POLLO €6,00 🌶️

Bao relleno de Pollo en tempura con mezcla de
hojas verdes, tomate y Spicymayo y sésamo
alergènos: 1-3-6-7-11



12 · BAO DE LANGOSTINOS €7,00

Bao relleno de langostino en tempura con
mezcla de hojas verdes, tomate y salsa rosa
alergènos: 1-2-3-4-6-7-10

DIMSUM

MiHO



17 · BAO FRITO €4,00 
Tradicional panecillo de
harina rebozado
alergenos: 1-7



18 · XIAO LONG BAO €5,50
Saquitos rellenos de carne y
verduras al vapor
alergenos: 1-3-6-7-8



19 · SAUMAI €6,00
Saquito relleno de langostino,
carne y verduras
alergenos: 1-2-6



**20 · GYOZA DE LANGOSTINOS AL GRILL
€6,50**
Empanadilla japonesa de langostinos y verduras
a la plancha
alergenos: 1-2-6-9



21 · NIKU €6,50
Raviolis de carne y verduras al vapor
alergenos: 1-3-6-7-8



22 · SAUMAI DE POLLO €6,00
Deliciosos saquitos rellenos de pollo con setas y
cebollino
alergenos: 1-6-9-11-14



23 · GYOZA DE POLLO FRITO €6,50
Empanadilla japonesa de pollo con verduras
rebozados
alergenos: 1-3-6-7-8



26 · SOPA DE MISO €3,00
 Tradicional sopa a base de dashi
 y pasta miso
 alergènos: 1-4-6



27 · SOPA AGRIAPICANTE €4,00 🌶️
 Sopa de verduras con tofu, bambu
 y pollo toque agriapicante
 alergènos: 1-3-6

ENSALADA



28 · YASAI SALAD €4,50 🌿
 Ensalada mixta con algas,maiz,
 tomate y sesamo
 alergènos: 1-6-11



29 · GYOKAI SALAD €9,00
 Mezcla de mariscos sobre base
 de lechugas, con algas y sesamo
 alergènos: 1-2-4-6-11



24 · POLLO SALAD €8,00
 Ensalada mixta con pollo
 en tempura y salsa spicymayo
 alergènos: 1-2-3-6-7-11

HOSOMAKI - ROLL FRITO

MiHO



30 · HOSOMAKI SAKE €5,00
Rollitos envueltos con alga y arroz
relleno de salmon
alérgenos: 4



31 · HOSOMAKI AVOCADO €3,50 🌿
Rollitos envuelto con alga y arroz
relleno de aguacate
alérgenos: /



32 · HOSOMAKI PHILADELPHIA €4,00 🌿
Rollitos envueltos con alga y arroz
relleno de queso Philadelphia
alérgenos: 7



33 · HOSOMAKI MIX €5,50
Rollitos envueltos con alga y arroz
relleno de pescado mixto
alérgenos: 4



34 · HOSOMAKI FRITO €8,00
Rollitos envueltos con alga rebozado, relleno de salmon
con philadelfia y fruta por encima y salsa teriyaki
alérgenos: 1-3-4-6-7

PESCADO
COCIDO



35 · HOSOMAKI SPICY SALMON €9,00 🌶️
Rollitos envueltos con alga y arroz
rebozado, relleno de salmon, con
tartar de salmon, salsa teriyaki y
kataifi y tobiko*
alérgenos: 1-2-4-6-7



36 · HOSOMAKI NIDO €9,00
Rollitos envueltos con alga y
arroz relleno de salmon, con
Philadelphia y kataifi
alérgenos: 1-2-3-6-7

PESCADO
COCIDO



37 · FUTOMAKI FRITO €9,00
Roll grande envueltos con alga
y arroz rebozado, relleno de
langostinos, aguacate y tobiko*
alérgenos: 1-2-3-6

PESCADO
COCIDO



**38 · SALMON
Y AGUACATE €4,00**

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon, aguacate y sesamo

alérgenos: 4-11



**39 · ATUN Y AGUACATE
€5,00**

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de atun, aguacate y sesamo

alérgenos: 4-11



40 · EBITEN €5,00

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de langostino en tempura, lechuga, sesamo y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-6-11



41 · SPICY SAKE €4,00 🌶️

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon especial , pepino y mayonesa toque picante

alérgenos: 1-3-4-10-11



42 · SALMON ESPECIAL €5,00

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon cocido, lechuga Philadelphia, sesamo y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-7-11



**43 · SALMON
CON ALMENDRAS €5,50 🌶️**

Cono de arroz envuelto con hoja de soja con sesamo relleno de tartar de salmon, lechuga y almendras laminadas y tobiko*

alérgenos: 1-3-4-6-8-10-11



44 · VENUS €5,50 🌶️

Cono de arroz negro envuelto con hoja de soja con sesamo relleno de tartar de salmon, pistachos y salsa teriyaki y tobiko*

alérgenos: 1-3-4-6-8-10-11

URAMAKI CLASICO - 8 piezas

MiHO



45 · SALMON Y AGUACATE €8,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon y aguacate con sesamo alrededor
alérgenos: 4-11



46 · ATUN Y AGUACATE €9,00

Roll de arroz y alga relleno de atun y aguacate con sesamo alrededor
alérgenos: 4-11



48 · CALIFORNIA € 7,50

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino con sesamo y tobiko*
alérgenos: 1-2-10-11



PESCADO COCIDO

47 · ONION ROLL €8,00 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino, con salsa picante, salsa teriyaki y cubierta de cebolla frita y tobiko*
alérgenos: 1-2-3-6-10



PESCADO COCIDO

49 · EBITEN €9,00

Roll de arroz y alga relleno de langostinos rebozados con sesamo y salsa teriyaki
alérgenos: 1-2-6-11



PESCADO COCIDO

50 · MIURA €9,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido, Philadelphia con sesamo y salsa teriyaki
alérgenos: 1-4-6-7-11

URAMAKI CLASICO - 8 piezas



51 · SPICY SAKE €8,00 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de tartar de salmon, pepino con salsa picante y especias picantes y tobiko*

alergènos: 1-3-4-10-11



52 · SPICY CALIFORNIA €7,50 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate con salsa picante y especias picantes y tobiko*

alergènos: 1-2-3-7-10-11



53 · SPECIAL ROLL €8,00

Roll de arroz sin alga relleno de Philadelphia cubierto de salmon con salsa teriyaki

alergènos: 1-4-6-7

URAMAKI VEGANO - 8 piezas



54 · VEGGIE ROLL €7,50 🌿

Roll de arroz y alga relleno de nabo marinado, aguacate, Philadelphia y lechuga con almendras laminadas

alergènos: 7-8



55 · JUST VEGETAL €8,00 🌿

Roll de arroz negro y alga relleno de aguacate y Philadelphia con virutas de pistacho

alergènos: 7-8

URAMAKI ESPECIAL - 8 piezas

MIHO



56 · YONG ROLL €9,00

Roll de arroz y alga relleno de trocitos de langostinos y granitos de tempura con tobiko* y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-6



57 · FEVER €9,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon, aguacate y Philadelphia con kataifi y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-7-11



PESCADO
COCIDO

59 · SUPER DRAGON €10,00

Roll de arroz y alga relleno de langostinos rebozados, Philadelphia cubiertos de aguacate, sesamo y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-6-7-11



60 · TERNERA ROLL €14,00 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de aguacate y Philadelphia cubierta de solomillo de ternera a baja temperatura con salsa yakiniku y crema de trufas

alérgenos: 1-2-3-4-6-7-8-10-11-12



62 · AMAEBI ROLL €12,00 🌶️

Roll de arroz y alga con amaebi (gamba dulce) cruda, cubierto de tartar de salmon y salsa teriyaki y tobiko*

alérgenos: 1-2-4-6



61 · MIHO ROLL €12,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido y Philadelphia cubierto de salmon con salsa MIHO y salsa teriyaki, tobiko* y sesamo

alérgenos: 1-3-4-6-7-11



63 · TIGER ROLL €10,00

Roll de arroz y alga relleno de langostino rebozado cubierto con salmon y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-3-4-6-10



64 · GAMBAS ROJAS TRUFAS ROLL €15,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon y aguacate ,cubierto de gambas rojas, salsa de trufa y spicy mayonesa

alérgenos: 1-2-3-4-6-7-10



66 · GAMBAS ROJAS ROLL €15,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon con aguacate cubierto de aguacate Philadelphia y gamba roja

alérgenos: 2-3-4-6-7



67 · DRAGON ROLL €12,00

Roll de arroz y alga de salmon con aguacate y Philadelphia, cubierto de aguacate y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-7



65 · SOUTH BEACH €10,00

Roll de arroz y alga relleno de salmon y aguacate cubierto con tobiko, almendras laminadas, fruta de temporada y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-8-15



68 · IBIZA ROLL €12,00 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos y aguacate cubierto de salmon flameado, kataifi, salsa picante y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-4-6-7-15

URAMAKI ESPECIAL - 8 piezas



70 · MIURA PLUS €12,00 🌶️

Roll de arroz negro relleno de salmon cocido y Philadelphia, con guarnición de tartar de salmon, kataifi y salsa teriyaki y tobiko*

alérgenos: 1-3-4-6-7-10



69 · SALMÓN SUMISO ROLL €14,00 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de salmon picante, aguacate cubierto de salmon flameados, virutas de pistacho y mayonesa miso y tobiko*

alérgenos: 1-4-7-8



71 · EBI FLO' €12,00

Roll de arroz negro y alga relleno de langostinos rebozados y Philadelphia cubierto de salmon, almendras y salsa teriyaki

alérgenos: 1-2-4-6-7-8



72 · SALMON PISTACHO €12,00

Roll de arroz negro y alga relleno de tartar de salmon, aguacate y Philadelphia con pistachos y tobiko*

alérgenos: 1-4-7-8



73 · PATO ROLL €10,00

Roll de arroz y alga relleno de pato asado, pepino, zanahoria y puerros, con salsa hosin, sesamo y tobiko*

alérgenos: 1-4-7-8



74 · TORIKARAGA ROLL €10,00

Roll de arroz y alga relleno de pollo rebozado con aguacate Phidelphia, envuelto con sesamo

alérgenos: 1-2-3-4-7-10-11



**85 · CHIRASHI
SAKEDON €14,00**

Lamina de salmon sobre cama de
arroz con sesamo
alérgenos: 4-11



86 · CHIRASHI MIX €14,00

Laminas de pescado mixto sobre
cama de arroz y sesamo
alérgenos: 2-4-11



87 · POKE MIXTO €14,00

Daditos de pescado mixto, arroz, aguacate y frutas de
temporada, almendras laminadas e ikura y tobiko*
alérgenos: 1-3-4-6-8



88 · POKE SALMON €14,00

Cubitos que suena mejor que
daditos de salmón, arroz,
edamame, aguacate, pistachos ,
goma wakame, mayonesa y salsa
teriyaki
alérgenos: 1-3-4-6-7-10-11

NIGIRI - 2 piezas



89 · AVOCADO €3,50 
Aguacate sobre la bola de
arroz
alérgenos: /



90 · SAKE €3,50
Lamina de salmon sobre la bola
de arroz
alérgenos: 4



91 · MAGURO €4,00
Lamina de atun sobre la
bola de arroz
alérgenos: 4



92 · TAI €3,50
Lamina de lubina sobre la
bola de arroz
alérgenos: 4



93 · EBI €3,50
Langostino cocido sobre
la bola de arroz
alérgenos: 2



94 · AMAEBI €4,00
Gambas crudas sobre
la bola de arroz y tobiko*
alérgenos: 2

NIGIRI - 2 piezas



95 · SALMON FLAMEADO Y PHILADELPHIA
€4,50

Bolita de arroz , salmon flameados cubiertos de Philadelphia y salsa teriyaki
 alérgenos: 1-4-6-7



96 · SALMON FLAMEADOS Y PISTACHOS
€4,50

Bolita de arroz, salmon flameado con pistacho y salsa teriyaki
 alérgenos: 1-4-6-8



97 · NIGIRI ALMENDRAS €4,50

Bolita de arroz con salmon flameado, almendras y salsa teriyaki
 alérgenos: 1-4-6-8



98 · SALMON LIME €4,50

Lamina de salmon sobre la bola de arroz con toque citrico
 alérgenos: 1-4-6-7



99 · TERNERA TRUFA €4,50

Lamina de ternera sobre la bola de arroz flameado y con toque de trufa
 alérgenos: 2-3-8-9-11



100 · NIGIRI UNAGI €4,50

Lamina de anguila sobre la bola de arroz con sesamo y salsa teriyaki
 alérgenos: 1-4-6-11-12

GUNKAN



101 · SOY SALMON €3,50 🌶️
Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo relleno de tartar de salmon y tobiko*
alérgenos: 1-2-6-11



PESCADO
COCIDO

102 · SOY GAMBAS €4,00 🌶️
Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo relleno de trocitos de gambas cocidas y tobiko*
alérgenos: 1-2-11



103 · SAKE €3,50 🌶️
Bolita de arroz envuelto en alga relleno de tartar de salmon y tobiko*
alérgenos: 1-3-4-10



104 · MAGURO €4,50
Bolita de arroz envuelto en alga relleno de tartar de atun
alérgenos: 4



105 · TOBIKO €5,00
Bolita de arroz envuelto en alga y relleno de tobiko
alérgenos: 1-4



PESCADO
COCIDO

106 · CALABACIN €4,00 🌶️
Bolita de arroz envuelto lamina de calabacin relleno de tartar de gambas y tobiko*
alérgenos: 1-2



107 · GIO TROPICAL €4,50
 Bolita de arroz envuelto en salmon relleno de Philadelphia y fruta de temporada
 alérgenos: 4-7



108 · GIO SPICY SALMON €4,50 🌶️
 Bolita de arroz envuelto en salmon relleno tartar de salmon con salsa especial y tobiko*
 alérgenos: 1-3-4-10



109 · GIO SPICY TUNA €4,50 🌶️
 Bolita de arroz envuelto en atun relleno tartar de atun con salsa especial
 alérgenos: 4



110 · GUNKAN PISTACHO €5,00 🌶️
 Bolita de arroz envuelto en salmon flameado, relleno de tartar de salmon, salsa teriyaki y pistachos y tobiko*
 alérgenos: 1-3-4-8-10



115 · SUSHI MIX VEGETAL €13,00 

Surtido de nigiris y uramakis Vegetales
(10 pz.)

alérgenos: 1-2-4-6-7-8-11-14



116 · SUSHI MIX €16,00

Surtido de nigiris y uramakis y tobiko*
(13 pz.)

alérgenos: 1-4-6-7-8



**117 · TACOS LANGOSTINO (2 PIEZAS)
€8,00**

Nachos rellenos de langostino con aguacate,
cebolla morada y tomate con
salsa mayo
alérgenos: 1-2-3-6-7



118 · TACOS POLLO (2 PIEZAS) €7,00 🌶️

Nachos rellenos de pollo en tempura,
aguacate, cebolla morada, tomate y
salsa spicymayo
alérgenos:1-3-6-7



**119 · TACO SALMON (2 PIEZAS)
€8,00 🌶️**

Nachos relleno de Tartar de
salmon, Philadelphia con salsa
guacamole y sesamo
alérgenos: 1-3-4-6-7-11



120 · NICETY EBI €8,00

Delicioso bocadito de langostino rebozado con Philadelphia
y lechuga envuelto en salmon flameado con salsa teriyaki
alérgenos: 1-2-4-6-7

TARTAR - CARPACCIO - SASHIMI



125 · SAKE TARTAR €12,50 🌶️
Tartar de salmon en salsa ponzu
y cubierta de granitos de tempura y tobiko*
alérgenos: 1-3-4-6-7-10



**128 · TARTAR DE AGUACATE Y KATAIFI
€9,00** 🌿
Tartar de aguacate sobre crema de sesamo y
cubierto de kataifi
alérgenos: 1-3-11



**130 · CARPACCIO
DE SALMON €11,00**
Finas lonchas de salmon en salsa
ponzu y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11



**135 · SASHIMI SALMON
€12,00**
Laminas de salmon crudo
alérgenos: 4



**136 · SASHIMI DE ATUN
€14,00**
Laminas de atun crudo
alérgenos: 4



140 · TORIKARAGE €6,00
Deliciosos bocaditos de pollo rebozados
alérgenos: 1-3-6



142 · ALITAS DE POLLO €6,00
Alitas de pollo frito con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-3-6-8-11



143 · TAKOYAKI €8,00
Bolitas rellenos de pulpo y patata con salsa mayonesa, salsa teriyaki y katsobushi
alérgenos: 1-2-3-6-7-14



144 · EBI STICK €6,00
Langostinos envuelto en una masa crujiente y rebozados
alérgenos: 1-2-3



145 · EBI TEMPURA €12,00
Langostinos rebozados en tempura super crujiente
alérgenos: 1-2



146 · TEMPURA DE VERDURA €12,00 
Surtido de verduras rebozadas en tempura
alérgenos: 1

ARROCES

MiHO



150 · GOHAN €3,00 
Bol Arroz blanco con sesamo
alérgenos: 11



151 · YASAI GOHAN €4,00 
Arroz salteado con mix de verduras y huevo
alérgenos: 3



152 · KAISEN GOHAN €6,50
Arroz salteado con huevo y menestra de mariscos y
verduras
alérgenos: 1-2-3-14



153 · ARROZ AL CANTONES €5,50
Tradicional arroz salteado con huevo, guisantes y
jamon york
alérgenos: 1-3



154 · ARROZ CON TERNERA €6,50
Arroz salteados con verduras y ternera con salsa soja
alérgenos: 1-3-6-11



156 · EBI YAKI UDON €9,00

Tallarines de arroz grueso salteado con mix de verduras, langostinos y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



157 · EBI YAKI SOBA €9,00

Tallarines de saraceno (soba) salteado con langostinos, verdura y huevo en salsa del chef con cacahuetes
alérgenos: 1-2-3-5-8-11



158 · PADTHAI PICANTE €8,00 🌶️

Pasta tailandesa salteada con langostinos y verduras, cacahuete y chiles picantes
alérgenos: 1-2-3-5-8-14



159 · FIDEOS DE SOJA PICANTE €7,50 🌶️

Tallarines de soja salteado con brotes de soja y pollo
alérgenos: 1-6-14



160 · FIDEOS DE ARROZ IMPERIAL €7,50

Fideos echo de arroz salteados con langostinos, verduras y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6



161 · RAMEN SALTEADO CON POLLO €7,50

Tallarines ramen salteado con pollo, verduras y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



162 · RAMEN VERDURAS €7,50 🌿

Tallarines ramen salteada con verduras y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



163 · SOPA RAMEN CON TERNERA €9,00

Tallarines ramen en caldo con huevo a baja temperatura, verduras y filete de ternera
alérgenos: 1-2-3-6-9-11

GRILL (PLANCHA)

MiHO



165 · EBI YAKI €10,00
Gambones a la plancha con
salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-2-6-11



166 · SAKE YAKI €9,00
Lomo de salmon a la plancha con
salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11



**167 · EBI NO KUSHIYAKI
€9,00**
Brochetas de langostinos a la
plancha con salsa teriyaki y
sesamo
alérgenos: 1-2-4-6-11



**168 · PULPITOS A LA
PLANCHA €9,00**
Pulpito a la plancha
con salsa verde
alérgenos: 1-6-14



169 · SAKE TATAKI €9,00
Salmon marinado con salsa
teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11



**170 · SEPIA A LA PLANCHA
€9,00**
Sepia a la plancha con salsa
verde
alérgenos: 1-6-14



171 · YAKITORI €8,00
Brochetas Tradicionales de pollo a la plancha con
salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-6-11



172 · TERNERA TEPPANYAKI €14,00 🌶️
Ternera a la plancha en
salsa
alérgenos: 1



173 · PATO LIMON €9,00
 Pato asado con salsa de limon
 alérgenos: 1-3-6



174 · PATO NARANJA €9,00
 Pato asado con salsa de naranja
 alérgenos: 1-3-6



175 · PATO ASADO €9,00
 Pato asado con toque de hierbas orientales
 alérgenos: 1-3-6-11



176 · TERNERA CON SALSA DE OSTRAS €8,00
 Laminas de ternera salteadas con salsa de ostras
 alérgenos: 1-3-6-14



177 · TERNERA PICANTE €8,00 🌶️
 Laminas de ternera salteadas con verduras y salsa
 picante
 alérgenos: 1-3-6-14



178 · TERNERA CON BAMBÚ Y SETAS €8,00
 Laminas de ternera salteada con bambú y setas
 alérgenos: 1-3-6-14

PLATOS CALIENTES

MiHO



179 · POLLO CON ALMENDRAS €8,00

Pollo salteado con verduras y almendras
alérgenos: 1-3-6-8-14



180 · POLLO AL CURRY €8,00 🌶️

Pollo salteado con verduras y salsa de curry
alérgenos: 7-8



181 · POLLO A LA PIMIENTA €8,00 🌶️

Pollo rebozado y crujientes a la pimienta
alérgenos: 1-3



182 · POLLO AGRIDULCE €8,00

Tiras de pollo rebozadas en salsa agridulce
alérgenos: 1-3-6



183 · POLLO AL LIMÓN €8,00

Pollo rebozado y cubierto de salsa de limón
alérgenos: 1



184 · GAMBAS CINCO COLORES €8,50

Gambas salteadas con 5 tipos de verduras
alérgenos: 2-3-9



185 · GAMBAS THAI €8,50 🌶️

Gambas salteadas con verduras
al estilo thai
alérgenos: 1-2-3-6



186 · GAMBAS A LA PIMIENTA €8,50 🌶️

Gambas salteadas a la pimienta
alérgenos: 1-2-3-6-8



187 · GAMBAS DEL CHEF €8,50 🌶️

Gambas peladas y crujientes al
estilo del chef
alérgenos: 1-2-3



188 · GAMBAS AGRIDULCES €8,50

Gambas salteadas con salsa
agridulces
alérgenos: 1-2-3



189 · GAMBAS AL LIMON €8,50

Gambas salteadas con salsa
limon
alérgenos: 2-3



190 · CALAMARES A LA PIMIENTA €9,50

Calamares salteada a la pimienta
alérgenos: 2-3-9



191 · CALAMARES PICANTE €9,50

Calamares salteadas con verduras
y salsa picante
alérgenos: 2-3-9

PLATOS CALIENTES



192 · ONABE DE GAMBAS €9,00 🌶️

Wok de gambas con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-2-3-6-14



193 · ONABE DE TERNERA €9,00 🌶️

Wok de ternera con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-3-6-14



194 · ONABE POLLO €9,00 🌶️

Wok de pollo con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-3-6-14



195 · BAMBU Y SETAS €6,50 🌿

Salteado de bambu y setas

alérgenos: 1-6-14



196 · VERDURAS MIXTAS €6,50 🌿

Menestra de verduras salteadas

alérgenos: 8-14



BEBIDAS

Agua 50cl	€ 2,70
Agua con gas 33cl	€ 2,80
Coca-Cola & Coca-Cola Zero 33cl	€ 3,60
Fanta Limon 33cl	€ 3,60
Fanta Naranja 33cl	€ 3,60
Nestea 33cl	€ 3,60
Aquarius Limon 33cl	€ 3,60
Aquarius Naranja 33cl	€ 3,60
Tonica 20cl	€ 3,60
Zumo Naranja 20 cl	€ 4,50
Tinto de Verano	€ 4,90
Jarra de sake	€ 7,00
Sangria de cava	€ 15,90

INFUSIONES



- | | |
|--|--------|
| 1. Tuareg - Té Verde + Menta | € 3,20 |
| El té tuareg es el símbolo de la hospitalidad de los nómadas del desierto del Sahara | |
| 2. Five O'Clock - Té Negro | € 3,20 |
| A las 5 de la tarde, Inglaterra toma el té. Una tradición muy arraigada iniciada por la alta clase | |
| 3. Mare Nostrum - Menta Poleo | € 3,20 |
| La menta mas fresca y viva de los bosques mediterraneos en una infusion clasica | |
| 4. Kalahari - Rooibos + Caocao | € 3,20 |
| El continente africano nos regala rooibos, sin teina | |
| 5. China imperial - Té Rojo (pu erh) | € 3,20 |
| Té rojo e hinojo en una cuidada receta | |
| 6. Ramses - Camomilla (manzanilla) | € 3,20 |
| Deliciosa infusion de sabor citrico y llenas de propiedades | |
| 8. Jarra de Te de Jazmin | € 5,90 |



ASAHI - VOL. 5%

La cerveza más vendida en Japón. Color amarillo claro y aroma ligeramente afrutado, regusto muy fresco

33cl

€ 3,90



KIRIN - Vol. 5%

La tercera marca más vendida entre las cervezas japonesas. Muy delicado, tiene un sabor puro y suave

33cl

€ 3,90



SAPORO - Vol. 5%

Cerveza japonesa de muy baja fermentación. Tiene un sabor ligeramente amargo y un aroma a cereales y almendras

33cl

€ 3,90



TSINGTAO - Vol. 4,8%

La bebida china más conocida. Color rubio muy claro

33cl

€ 3,90



HEINEKEN - Vol. 5%

33cl

€ 3,90

COPA DE CERVEZA 33cl

€ 3,30

COPA DE CERVEZA CON LIMON 33cl

€ 3,30

COPA DE CERVEZA CON GASEOSA 33cl

€ 3,30

JARRA DE CERVEZA 50cl

€ 4,60

ESTRELLA DAMN 33cl

€ 3,90

FREEDAMN 0.0 TOSTADA 33cl

€ 3,90

DAURA DAMN FREE GLUTEN 33cl

€ 3,90

LISTA VINO



CHAMPAGNE & CAVA

Jp.Chenet Blanc De Blancs	Francia	€ 16,90
Freixenet Rose	Freixenet	€ 24,90
Anna de codorniu blanc de Blanc Brut	Codorniu	€ 25,90
Champagne Louis Roederer - Collection 243	Francia	€ 75,90
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial Rose	Francia	€ 86,90
Louis Roederer Brut Rose Millesime 2016 Champagne	Francia	€ 96,90

VINO TINTO

Bachiller Roble	D.O Ribera Duero	€ 15,90
Marques de Legarda	Rioja alta	€ 21,90
Ramon Bilbao Crianza	Rioja	€ 24,90
Finca Resalso	Ribera Duero	€ 25,90
Viña Sastre Roble 2021	Ribera Duero	€ 28,90
Pago de los Capellanes Crianza	Ribera Duero	€ 59,90
Valduero reserva 2 Cotas 2015	Ribera Duero	€ 68,90
Pintia	D.O Toro Vega Sicilia	€ 95,90
Alion 2018	Ribera Duero Vega Sicilia	€ 172,90
Valbuena 5° año	Ribera Duero Vega Sicilia	€ 249,90

VINO BLANCO

Señorio Delizia 'verdejo'	Rueda	€ 13,90
J. Fernando 'verdejo'	Rueda	€ 21,90
Ladrón de Guevara 'semidulce'	Rioja	€ 21,90
Alma de Valdeguerra 'semidulce'	Madrid	€ 21,90
La Camioneta 'frizzante'	Rueda	€ 21,90
Ales Blanques	D.O. Catalunya	€ 26,80
Enate Chardonnay-234	Somontano	€ 27,90
Martin Codax	Rias Baixas	€ 28,90
La Ola de Eladio Piñeiro	D.O Rias Baixas	€ 35,90
Mar de Frades	Rias Baixas	€ 38,90
Markus Molitor	Alemania	€ 38,90
Chablis Regnard "Saint Pierre"	Francia	€ 59,90

COPA DE VINO

Señorio Delizia Blanco	Rueda	€ 3,90
Ladron de Guevara 'Semidulce' Blanco	Rioja	€ 4,50
La Camioneta 'Frizzante' Blanco	Rueda	€ 4,50
Bachiller Roble Tinto	Ribera Duero	€ 3,90
Marques de Legarda Tinto	Rioja alta	€ 4,50

CAFÉ - LICORES



Cafe solo	€2,00
Cafe cortado	€2,00
Cafe con leche	€2,00
Cafe Carajillo	€3,60
Cafe bombon	€3,60
<hr/>	
Cuba libre	€9,00
Cuba libre Premium	€13,00
Ginebra	€9,00
Coñac	€5,00
Licores	€6,00
Licores sin alcohol	€5,00

POSTRES

Pregunte al personal de la sala por su elección

Estimados clientes, si tiene alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, no dude en consultar con nuestros personales.

1. CEREALES que contienen gluten como el trigo, el centeno, la cebada, la avena, la espelta, el kamut y sus cepas y productos derivados
2. CRUSTÁCEOS y productos derivados
3. HUEVOS y sus productos derivados
4. PESCADO y productos a base de pescado
5. CACAHUETES y productos derivados
6. SOJA y productos a base de soja
7. LECHE y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. FRUTOS DE CÁSCARA como almendras, avellanas, nueces, pistachos y sus productos derivados
9. APIO y productos derivados
10. MOSTAZA y productos a base de mostaza
11. SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de semillas de sésamo
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de dióxido de azufre total
13. ALTRAMUCES y productos a base de altramuces
14. MOSLUSCOS y productos derivados

*TOBIKO: el consumo de este ingrediente puede afectar negativamente a la actividad y la atención de los niños

 Los platos marcados con este símbolo son VEGETARIANOS

 Los platos marcados con este símbolo son PICANTE

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

SEGURIDAD GARANTIZADA



La sinergia con proveedores confiables garantiza a nuestros restaurantes la mejor materia prima posible. Hemos seleccionado cuidadosamente a los mejores socios para asegurar a nuestros clientes la máxima frescura, especialmente en el pescado crudo. Nuestros maestros chefs siguen rigurosos procedimientos para la manipulación de los ingredientes, para garantizar la máxima seguridad alimentaria.



