

# MENU MEDIODIA

ALL YOU CAN EAT

€ 17,90

Niños de 4 a 10 años | € 12,90  
Niños menores de 4 años | gratis

*Mínimo una bebidas por persona  
\*Todas las bebidas, los postres, cafés y  
pedidos fuera de la lista no esta incluido en el  
precio*



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

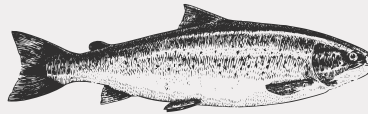
El sushi es  
un plato cuya preparación  
es quizá la más sencilla del mundo.

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.

Jirô 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



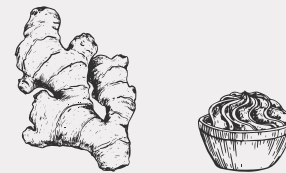
ALGA NORI

- 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

# ENTRANTES



## 01 · HARAMAKI VERDURAS

Rolls rebozados con relleno de verduras  
alérgenos: 1-3



## 02 · WANTUNG FRITO

Pasta de wantung relleno de cangrejo y Philadelphia  
alérgenos: 1-2-7-12



## 03 · MUSLITOS DEL MAR

Deliciosos muslitos de cangrejo empanadas y rebozados  
alérgenos: 1-2-3-4-6



## 04 · PATATAS FRITAS

Stick de patatas fritas  
alérgenos: 1



## 13 · PAN DE GAMBAS

Crujientes chips de tapioca sabor a mar  
alérgenos: 1-2



## 05 · TIRAS IBERICO

Deliciosos tiras de carne ibérico marinados con especias y rebozados  
alérgenos: 1-3-6-7-11



## 07 · GOMA WAKAME

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



## 08 · WAKAME

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



## 09 · EDAMAME

Vainas de soja cocidas  
alérgenos: 6



**11 · BAO DE POLLO** 🌶️

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



**14 · COSTILLAS DE CERDO**

Deliciosos costillas de cerdo marinados y rebozados  
alergenos: 1-3-4-6-12-14

DIMSUM



**17 · BAO FRITO** 🌿

Tradicional panecillo de harina rebozado  
alergenos: 1-7



**18 · XIAO LONG BAO**

Saquitos rellenos de carne y verduras al vapor  
alergenos: 1-3-6-7-8



**23 · GYOZA DE POLLO FRITO**

Empanadilla japonesa de pollo con verduras rebozados  
alergenos: 1-3-6-7-8

# SOPA



---

## 26 · SOPA DE MISO

Tradicional sopa a base de dashi y pasta miso

alérgenos: 1-4-6



---

## 27 · SOPA AGRIAPICANTE 🌶️

Sopa de verduras con tofu, bambu y pollo toque agriapicante

alérgenos: 1-3-6

# ENSALADA



---

## 28 · YASAI SALAD 🌿

Ensalada mixta con algas, maiz , tomate y sesamo

alérgenos: 1-6-11



### 30 · HOSOMAKI SAKE

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon  
alérgenos: 4



### 31 · HOSOMAKI AVOCADO

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de aguacate  
alérgenos: /



### 32 · HOSOMAKI PHILADELPHIA

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de queso Philadelphia  
alérgenos: 7



PESCADO  
COCIDO

### 34 · HOSOMAKI FRITO

Rollitos envueltos con alga rebozado, relleno de salmon con philadelphia y fruta por encima y salsa teriyaki  
alérgenos: 1-3-4-6-7



PESCADO  
COCIDO

### 36 · HOSOMAKI NIDO

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon, con Philadelphia y kataifi  
alérgenos: 1-2-3-6-7



PESCADO  
COCIDO

### 37 · FUTOMAKI FRITO

Roll grande envueltos con alga y arroz rebozado, relleno de langostinos, aguacate y tobiko\*  
alérgenos: 1-2-3-6



## 38 · SALMON Y AGUACATE

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

alérgenos: 4-11



## 40 · EBITEN

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 🌶️

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

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

alérgenos: 1-4-6-7-11





**45 · SALMON Y AGUACATE**

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



**46 · ATUN Y AGUACATE**

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



**47 · ONION ROLL 🌶️**

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



**48 · CALIFORNIA**

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



**49 · EBITEN**

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



**50 · MIURA**

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

# URAMAKI CLASICO - 4 piezas



## 51 · SPICY SAKE 🌶️

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 🌶️

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

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

alergènos: 1-4-6-7

# URAMAKI VEGANO - 4 piezas



## 54 · VEGGIE ROLL 🌿

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

alergènos: 7-8



## 55 · JUST VEGETAL 🌿

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

alergènos: 7-8



**56 · YONG ROLL**

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**

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

alérgenos: 1-4-6-7-11



**63 · TIGER ROLL**

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

alérgenos: 1-2-3-4-6-10



**68 · IBIZA ROLL 🌶️**

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



**61 · MIHO ROLL**

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



**74 · TORIKARAGA ROLL**

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

alérgenos: 1-2-3-4-7-10-11

# NIGIRI - 2 piezas



**89 · AVOCADO** 

Aguacate sobre la bola de arroz  
alérgenos: /



**90 · SAKE**

Lamina de salmon sobre la bola de arroz  
alérgenos: 4



**92 · TAI**

Lamina de lubina sobre la bola de arroz  
alérgenos: 4



**93 · EBI**

Langostino cocido sobre la bola de arroz  
alérgenos: 2



**95 · SALMON FLAMEADO Y PHILADELPHIA**

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



**98 · SALMON LIME**

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

## GUNKAN - SUSHI



PESCADO  
COCIDO



### 101 · SOY SALMON 🍣

Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo  
relleno de tartar de salmon y tobiko\*

alérgenos: 1-2-6-11

### 102 · SOY GAMBAS 🍣

Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo  
relleno de trocitos de gambas cocidas y tobiko\*

alérgenos: 1-2-11



### 103 · SAKE 🍣

Bolita de arroz envuelto en alga relleno de tartar de  
salmon y tobiko\*

alérgenos: 1-3-4-10



### 115 · SUSHI MIX VEGETAL 🌿

Surtido de nigiris y uramakis Vegetales (10 pz.)

alérgenos: 1-2-4-6-7-8-11-14

## TARTAR - SASHIMI



### 127 · TARTAR DE SALMON Y PISTACHOS 🍣

Tartar de salmon sobre base de arroz negro con  
virutas de pistacho, Philadelphia, tobiko\* y salsa  
teriyaki

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-3-4-6-7-8-10



### 134 · SASHIMI SALMON

Laminas de salmon crudo

alérgenos: 4



---

**140 · TORIKARAGE**  
Deliciosos bocaditos de pollo rebozados  
alérgenos: 1-3-6



---

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



---

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



---

**146 · TEMPURA DE VERDURA**   
Surtido de verduras  
rebozadas en tempura  
alérgenos: 1



---

**150 · GOHAN**   
Bol Arroz blanco con sesamo  
alérgenos: 11



---

**151 · YASAI GOHAN**   
Arroz salteado con mix de verduras y huevo  
alérgenos: 3



---

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



---

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



---

## 156 · EBI YAKI UDON

Tallarines de arroz grueso salteado con mix de verduras, langostinos y huevo

alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



---

## 160 · FIDEOS DE ARROZ IMPERIAL

Fideos echo de arroz salteados con langostinos, verduras y huevo

alérgenos: 1-2-3-4-6



---

## 161 · RAMEN SALTEADO CON POLLO

Tallarines ramen salteado con pollo, verduras y huevo

alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



---

## 162 · RAMEN VERDURAS

Tallarines ramen salteada con verduras y huevo

alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14





**167 · EBI NO KUSHIYAKI**

Brochetas de langostinos a la plancha con salsa teriyaki y sesamo  
alérgenos: 1-2-4-6-11



**171 · YAKITORI**

Brochetas Tradicionales de pollo a la plancha con salsa teriyaki y sesamo  
alérgenos: 1-6-11



**178 · TERNERA CON SALSA DE OSTRAS**

Laminas de ternera salteadas con salsa de ostras  
alérgenos: 1-3-6-14



**179 · TERNERA PICANTE** 🌶️

Laminas de ternera salteadas con verduras y salsa picante  
alérgenos: 1-3-6-14



**180 · TERNERA CON BAMBU Y SETAS**

Laminas de ternera salteada con bambu y setas  
alérgenos: 1-3-6-14



**181 · POLLO CON ALMENDRAS**  
Pollo salteado con verduras y almendras  
alérgenos: 1-3-6-8-14



**183 · POLLO A LA PIMIENTA** 🌶️  
Pollo rebozado y crujientes a la pimienta  
alérgenos: 1-3



**185 · POLLO AL LIMON**  
Pollo rebozado y cubierto de salsa de limón  
alérgenos: 1



**186 · COSTILLAS DE CERDO A LA PIMIENTA**  
Costillas de cerdo rebozados a la pimienta  
alérgenos: 1-3-4-6-12-14



**187 · COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE**  
Costillas de cerdo rebozados y en salsa agridulce  
alérgenos: 1-3-4-6-12-14



**188 · GAMBAS CINCO COLORES**  
Gambas salteadas con 5 tipos de verduras  
alérgenos: 2-3-9



**190 · GAMBAS A LA PIMIENTA** 🌶️  
Gambas salteadas a la pimienta  
alérgenos: 1-2-3-6-8



**192 · GAMBAS AGRIDULCES**  
Gambas salteadas con salsa agridulces  
alérgenos: 1-2-3



**200 · BAMBU Y SETAS** 🌿  
Salteado de bambu y setas  
alérgenos: 1-6-14



**201 · VERDURAS MIXTAS** 🌿  
Menestra de verduras salteadas  
alérgenos: 8-14



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
Fuze tea 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



SAPPORO - 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

---

Señorío 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.

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.

