

MENU

ALL YOU CAN EAT

€ 26,90

Niños de 4 a 10 años | €14,90
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*

*Toda la comida no consumido será
penalizada a precio indicado en la carta*



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

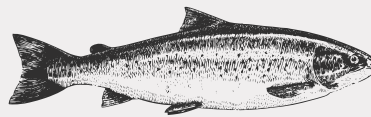
El sushi es
un plato cuya preparación
es quizá la más sencilla del mundo.

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 la **SALUD**



PESCADO

- pocas calorías
 - poca grasa
 - rico contenido en proteínas
 - fuente de vitamina B12 y yodo
 - el atún y el salmón son ricos en grasas Omega3
-



ARROZ

- fuente de proteínas e hidratos de carbono



ALGA MINION PRO

- rica en proteínas, minerales y yodo -
reservorio de vitaminas A, B1 y C
-



ACEITE

- rico en propiedades antibacterianas
- favorece la digestión
- es un acondicionador natural de la piel



JENGIBRE Y WASABI

- tiene propiedades antibacterianas
- favorece la digestión
- el wasabi es rico en potasio y vitamina C
- el jengibre alivia las náuseas

ENTRANTES



01 · HARUMAKI VERDURAS

Rolls rebozados con relleno de verduras

alergenos: 1-3



02 · WANTUNG FRITO

Pasta de wantung relleno de cangrejo y Philadelphia

alergenos: 1-2-7-12



03 · MUSLITOS DEL MAR

Deliciosos muslitos de cangrejo empanadas y rebozados

alergenos: 1-2-3-4-6



04 · PATATAS FRITAS

Stick de patatas fritas

alergenos: 1



13 · PAN DE GAMBAS

Crujientes chips de tapioca sabor a mar

alergenos: 1-2



14 · COSTILLAS DE CERDO

Deliciosos costillas de cerdo marinados y rebozados

alergenos: 1-3-4-6-12-14



05 · TIRAS IBERICO

Deliciosos tiras de carne ibérico marinados con especias y rebozados

alergenos: 1-3-6-7-11



06 · MIXTO DE MARISCOS

Mix de mariscos con toque MIHO

alergenos: 1-2-4-11-14



07 · GOMA WAKAME 🌿 🌶️
Ensalada de goma wakame con
toque agria picante
alergenos: 1-11



08 · WAKAME 🌿
Ensalada de wakame y sesamo
alergenos: 1-6-11



09 · EDAMAME 🌿
Vainas de soja cocidas
alergenos: 6



10 · TENERA NEW STYLE 🌶️
Carpaccio de ternera flameado con
salsa ponzu, jengibre y jalapeño
alergenos:1-6



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



12 · BAO DE LANGOSTINOS
Bao relleno de langostino en tempura con
mezcla de hojas verdes, tomate y salsa rosa
alergenos: 1-2-3-4-6-7-10

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



19 · SAUMAI

Saquito relleno de langostino, carne y verduras

alergenos: 1-2-6



20 · GYOZA DE LANGOSTINOS AL GRILL

Empanadilla japonesa de langostinos y verduras a la plancha

alergenos: 1-2-6-9



21 · NIKU

Raviolis de carne y verdura al vapor

alergenos: 1-3-6-7-8



22 · SAUMAI DE POLLO

Deliciosos saquitos rellenos de pollo con setas y cebollino

alergenos: 1-6-9-11-14



23 · GYOZA DE POLLO FRITO

Empanadilla japonesa de pollo con verduras rebozados

alergenos: 1-3-6-7-8



24 · DIMSUM MIX

Raviolis mixtos al vapor

allergeni: 1-2-4-6-7-9-11-14



26 · SOPA DE MISO

Tradicional sopa a base de dashi y pasta miso
alergenos: 1-4-6



27 · SOPA AGRIAPICANTE 🌶️

Sopa de verduras con tofu, bambu y pollo toque agriapicante
alergenos: 1-3-6

ENSALADA



28 · YASAI SALAD 🌿

Ensalada mixta con algas, maiz, tomate y sesamo
alergenos: 1-6-11



29 · GYOKAI SALAD

Mezcla de mariscos sobre base de lechugas, con algas y sesamo
alergenos: 1-2-4-6-11



24 · POLLO SALAD

Ensalada mixta con pollo en tempura y salsa spicymayo
alergenos: 1-2-3-6-7-11

HOSOMAKI - ROLL FRITO



30 · HOSOMAKI SAKE

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon

alergenos: 4



31 · HOSOMAKI AVOCADO

Rollitos envuelto con alga y arroz relleno de aguacate

alergenos: /



32 · HOSOMAKI PHILADELPHIA

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de queso Philadelphia

alergenos: 7



33 · HOSOMAKI MIX

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de pescado mixto

alergenos: 4



34 · HOSOMAKI FRITO

Rollitos envueltos con alga rebozado, relleno de salmon con philadelfia y fruta por encima y salsa teriyaki

alergenos: 1-3-4-6-7

PESCADO COCIDO



35 · HOSOMAKI SPICY SALMON

Rollitos envueltos con alga y arroz rebozado, relleno de salmon, con tartar de salmon, salsa teriyaki y kataifi y tobiko*

alergenos: 1-2-4-6-7



PESCADO COCIDO

36 · HOSOMAKI NIDO

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon, con Philadelphia y kataifi

alergenos: 1-2-3-6-7



PESCADO COCIDO

37 · FUTOMAKI FRITO

Roll grande envueltos con alga y arroz rebozado, relleno de langostinos, aguacate y tobiko*

alergenos: 1-2-3-6



38 · SALMON Y AGUACATE

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

alergenos: 4-11



39 · ATUN Y AGUACATE

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

alergenos: 4-11



40 · EBITEN

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

alergenos: 1-2-6-11



41 · SPICY SAKE 🌶️

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

alergenos: 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

alergenos: 1-4-6-7-11



43 · SALMON CON ALMENDRAS 🌶️

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

alergenos: 1-3-4-6-8-10-11



44 · VENUS 🌶️

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

alergenos: 1-3-4-6-8-10-11

URAMAKI CLASSIC - 4 piezas



45 · SALMON Y AGUACATE

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



46 · ATUN Y AGUACATE

Roll de arroz y alga relleno de atun y aguacate con sesamo alrededor
alergenos: 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*
alergenos: 1-2-3-6-10



48 · CALIFORNIA

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



49 · EBITEN

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



50 · MIURA

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

URAMAKI CLASSIC - 4 piezas



51 · SPICY SAKE 🌶️

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

alergenos: 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*

alergenos: 1-2-3-7-10-11



53 · SPECIAL ROLL

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

alergenos: 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

alergenos: 7-8



55 · JUST VEGETAL 🌿

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

alergenos: 7-8

URAMAKI ESPECIAL - 4 piezas

MIHO

PESCADO
COCIDO



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



59 · SUPER DRAGON

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 🌶️

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 🌶️

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

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

URAMAKI ESPECIAL - 4 piezas



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



+1€

● 64 • GAMBAS ROJAS TRUFAS ROLL

Roll de arroz y alga relleno de salmon y aguacate, cubierto de gambas rojas y trufas

alérgenos: 1-2-3-4-6-7-10



+1€

● 66 • GAMBAS ROJAS ROLL

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

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

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 🍣

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 - 4 piezas



70 · MIURA PLUS 🌶️

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 🌶️

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'

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

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

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

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

alérgenos: 1-2-3-4-7-10-11



89 · AVOCADO 
Aguacate sobre la bola de
arroz
alérgenos: /



90 · SAKE
Lamina de salmon sobre la bola
de arroz
alérgenos: 4



91 · MAGURO
Lamina de atun 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



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

NIGIRI - 2 piezas



95 · SALMON FLAMEADO Y PHILADELPHIA

Bolita de arroz , salmon flameados cubiertos de Philadelphia y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-7



96 · SALMON FLAMEADOS Y PISTACHOS

Bolita de arroz, salmon flameado con pistacho y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-8



97 · NIGIRI ALMENDRAS

Bolita de arroz con salmon flameado, almendras y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-8



98 · SALMON LIME

Lamina de salmon sobre la bola de arroz con toque citrico

alérgenos: 1-4-6-7



99 · TERNERA TRUFA

Lamina de ternera sobre la bola de arroz flameado y con toque de trufa

alérgenos: 2-3-8-9-11



100 · NIGIRI UNAGI

Lamina de anguila sobre la bola de arroz con sesamo y salsa teriyaki

alérgenos: 1-4-6-11-12



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



PESCADO COCIDO

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



104 · MAGURO

Bolita de arroz envuelto en alga relleno de tartar de atun

alérgenos: 4



105 · TOBIKO

Bolita de arroz envuelto en alga y relleno de tobiko

alérgenos: 1-4



PESCADO COCIDO

106 · CALABACIN 🌶️

Bolita de arroz envuelto lamina de calabacin relleno de tartar de gambas y tobiko*

alérgenos: 1-2

GUNKAN



107 · GIO TROPICAL

Bolita de arroz envuelto en salmon
relleno de Philadelphia y fruta de
temporada
alérgenos: 4-7



108 · GIO SPICY SALMON 🌶️

Bolita de arroz envuelto en salmon
relleno tartar de salmon con salsa
especial y tobiko*
alérgenos: 1-3-4-10



110 · GUNKAN PISTACHO 🌶️

Bolita de arroz envuelto en salmon
flameado, relleno de tartar de salmon,
salsa teriyaki y pistachos y tobiko*
alérgenos: 1-3-4-8-10

SUSHI



115 · SUSHI MIX VEGETAL 🌿

Surtido de nigiris y uramakis Vegetales
(10 pz.)
alérgenos: 1-2-4-6-7-8-11-14



116 · SUSHI MIX

Surtido de nigiris y uramakis y tobiko*
(13 pz.)
alérgenos: 1-4-6-7-8



117 · TACOS LANGOSTINO

Nachos rellenos de langostino con aguacate, cebolla morada y tomate con salsa mayo

alérgenos: 1-2-3-6-7



118 · TACOS POLLO 🌶️

Nachos rellenos de pollo en tempura, aguacate, cebolla morada, tomate y salsa spicymayo

alérgenos:1-3-6-7



119 · TACOS VEGGIE 🌶️

Nachos rellenos de aguacate, cebolla morada, tomate y salsa spicymayo

alérgenos: 1-3-6-7

TARTAR



122 · SAKE TARTAR 🍣

Tartar de salmon en salsa ponzu y cubierta de granitos de tempura y tobiko*

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-3-4-6-7-10



123 · TARTAR DE AGUACATE Y KATAIFI 🌿

Tartar de aguacate sobre crema de sesamo y cubierto de kataifi

alérgenos: 1-3-11



124 · TARTAR MIHO 🍣

Tartar de salmon con Philadelphia y aguacate con laminas de almendras, tobiko* y salsa teriyaki

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-3-4-6-7-8-10



125 · TRES DE TARTAR

Degustacion variado de tartar de pescado con tobiko*

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-3-4-6-10-11



126 · TUNA TARTAR

Tartar de atun sobre base de aguacate con salsa yuzu y sesamo

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-4-6-11



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



+1,5€

● 128 · TARTARE SALMONE SPECIAL
€ 15,00 🌶️

Tartar de salmón con gambas rojas,
trufas, y huevo de codorniz

alérgenos: 1-2-3-4-6-11



+1€

● 129 · CEVICHE MOJITO

Daditos de pescado mixto, langostinos cocido, con
tomate, pepinos y cebolla morada marinado con
aceite y sumo de limón

alérgenos: 2-4



● 130 · CARPACCIO DE SALMON

finas lonchas de salmon en salsa ponzu y sesamo

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 1-4-6-11



+1€

● 131 · MILHOJAS DE SALMON Y TRUFA

Laminas de salmon relleno de aguacate y trufa

alérgenos: 1-3-4-6-10

CARPACCIO-SASHIMI

MiHO



134 · SASHIMI SALMON

Laminas de salmon crudo

alérgenos: 4



135 · SASHIMI DE ATUN

Laminas de atun crudo

Solo 1 racion por persona

alérgenos: 4



+2€



+1,5€

● 136 · SASHIMI MIX

Surtido de pescados, gambas rojas y cigalas

alérgenos: 2-4

● 137 · CARPACCIO MIXTO CON PISTACHOS

Pescado mixto flambeado en salsa de ponzu con pistachos

alérgenos: 1-2-4-6



+1€



+1€

● 138 · CIGALAS EN EMULSION

Cigalas crudas en emulsion de salsa de fruta de la pasion y tobiko*

alérgenos: 1-2-4-6-8-14

● 139 · GAMBA ROJAS EN SALSA PONZU

Gambas rojas en salsa ponzu y tobiko*

alérgenos: 1-2-6



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 rellenas de pulpo y patata con salsa mayonesa, salsa teriyaki y katsobushi
alérgenos: 1-2-3-6-7-14



144 · EBI STICK

Langostinos envuelto en una masa crujiente y rebozados
alérgenos: 1-2-3



145 · EBI TEMPURA

Langostinos rebozados en tempura super crujiente
alérgenos: 1-2



146 · TEMPURA DE VERDURA 

Surtido de verduras rebozadas en tempura
alérgenos: 1



● 147 · GAMBON KATAIFI

Gambon rebozado con pasta kataifi crujientes
alérgenos: 1-2-3



150 · GOHAN 
Bol Arroz blanco con sesamo
alérgenos: 11



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



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



153 · ARROZ AL CANTONES
Tradicional arroz salteado con huevo, guisantes y
jamón 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



157 · EBI YAKI SOBA

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 🌶️

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



159 · FIDEOS DE SOJA PICANTE 🌶️

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



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



163 · SOPA RAMEN CON TERNERA

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



164 · SOPA RAMEN CON POLLO

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

GRILL (PLANCHA)



165 · EBI YAKI

Gambones a la plancha con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-2-6-11



166 · SAKE YAKI

Lomo de salmon a la plancha con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11



167 · EBI NO KUSHIYAKI

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



168 · PULPITOS A LA PLANCHA

Pulпитo a la plancha con salsa verde
alérgenos: 1-6-14



169 · ALMEJAS CON SALSA VERDE

Almejas a la plancha con salsa verde
alérgenos: 1-6-14



170 · SEPIA A LA PLANCHA

Sepia a la plancha con salsa verde
alérgenos: 1-6-14



171 · YAKITORI

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



172 · TERNERA TEPPANYAKI

Ternera a la plancha en salsa
alérgenos: 1



173 · VIERAS A LA PLANCHA

Mini vieiras a la plancha con salsa verde
alérgenos: 1-2-6-14



175 · PATO LIMON
Pato asado con salsa de limon
alérgenos: 1-3-6



176 · PATO NARANJA
Pato asado con salsa de naranja
alérgenos: 1-3-6



177 · PATO ASADO
Pato asado con toque de hierbas orientales
alérgenos: 1-3-6-11



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

PLATOS CALIENTES



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



182 · POLLO AL CURRY 🌶️
Pollo salteado con verduras y salsa de curry
alérgenos: 7-8



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



184 · POLLO AGRIDULCE
Tiras de pollo rebozadas en salsa agridulce
alérgenos: 1-3-6



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



189 · GAMBAS THAI 🌶️
Gambas salteadas con verduras
al estilo thai
alérgenos: 1-2-3-6



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



191 · GAMBAS DEL CHEF 🌶️
Gambas peladas y crujientes al
estilo del chef
alérgenos: 1-2-3



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



193 · GAMBAS AL LIMÓN
Gambas salteadas con salsa
limón
alérgenos: 2-3



194 · CALAMARES A LA PIMIENTA
Calamares salteada a la pimienta
alérgenos: 2-3-9



195 · CALAMARES PICANTE 🌶️
Calamares salteadas con verduras
y salsa picante
alérgenos: 2-3-9

PLATOS CALIENTES



196 · ONABE DE GAMBAS 🌶️

Wok de gambas con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-2-3-6-14



197 · ONABE DE TERNERA 🌶️

Wok de ternera con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-3-6-14



198 · ONABE POLLO 🌶️

Wok de pollo con verduras salteadas y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-3-6-14



199 · ONABE DE COLIFLOR 🌶️

Wok de coliflor salteada y servido encima del hornillo

alérgenos: 1-2-3-14



200 · BAMBU Y SETAS 🌿

Salteado de bambu y setas

alérgenos: 1-6-14



201 · VERDURAS MIXTAS 🌿

Menestra de verduras salteadas

alérgenos: 8-14

 MiHO

 MiHO

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
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 simbolo de la hospitalidad de los nòmadas del desierto del Sahara | |
| 2. Five O'Clock - Té Negro | € 3,20 |
| A las 5 de la tarde, Inglaterra toma el té. Una tradiciòn 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 DAMM 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.



MITO

