



ENTRANTES // ENTRANCES

- Edamame Sr.Ito 5.90 €
Soybean pods with a special Sr.Ito's sauce
- Sunomono Sr.Ito con algas y mariscos con aliño especial 12.50 €
Sr.Ito sunomono's seafood seaweed salad and special lemon dressing
- Tiradito de corvina con salsa nikkei 16.50 €
Raw croaker tiradito with nikkei sauce
- Yubiki de vieiras flameadas con toque especial 10.50 €
Flamed scallops with a special sauce
- Tartar de atún poco picante y huevo roto o no... 14.50 €
Tuna tartar mild spicy w/ or w/o scramble eggs
- Tartar de langostino tigre, salsa acevichada y crujiente de piel de bacalao 13.50 €
Tiger prawn tartar with ceviche sauce and crusty cod skin

Tartar de salmón Exquis-Ito <i>Sr.Ito's salmon tartar with quail eggs</i>	12.00 €
Japo-Burrito de anguila ahumada y salmón <i>Japanese style burrito filled with salmon, smoked Eel and black garlic</i>	5.90 €
Kabochas de calabaza, secreto ibérico y curry japonés <i>Pumpkin kabochas stuffed with ibérico meat and Japanese curry</i>	5.00 € ^(2u) 10.00 € ^(4u)
Carpaccio de presa Ibérica con salsa yakiniku <i>Ibérico meat carpaccio roll with spices assortment and yakiniku sauce</i>	13.50 €
Sashimi variado: atún, salmón, pez mantequilla y vieiras <i>Tuna, salmon, butterfish and scallop sashimi</i>	16.50 €

GYOZAS // GYOZAS

Rabo de toro con crema de huevo y trufa 5.50 € (2u.)
Ox tail gyozas with egg cream and truffle 11.00 € (4u.)

Butifarra y bearnesa Japonesa 5.50 € (2u.)
Spanish white sausage with "Japanese" béarnaise stew 11.00 € (4u.)

Puchero Malaguita Style (con butifarra) 5.50 € (2u.)
Spanish white sausage with a typical Malaga hot peasant soup 11.00 € (4u.)

PLATOS CALIENTES // HOT DISHES

Tempura Sr.Ito: (1/2 ración) 10.00 €
Cangrejo de concha blanda, langostinos y piparras 19.50 €
Soft shell crab, king prawns and piparras Chile pepper in tempura

Vieiras salteadas con tempura de trigueros y tomate chery 18.00 €
Stir scallops with green asparagus and cherry tomato tempura

Pollo teriyaki con arroz salteado 12.00 €
Teriyaki chicken brest with stir rice on the side

BAOS // BAOS

Rabo de toro, huevo, ricotta, shichimi y hierbas 6.00 €
Ox tail with egg, ricotta cheese, shichimi and green herbs

Langostino en tempura, aguacate, shitake dulce y huevo de codorniz 5.50 €
King prawns spicy tempura, avocado, sweat shiitake and quail egg

Pollo glaseado coreano a la barbacoa 5.50 €
Sr.lto Korean barbecue chicken

Socarrao con vieiras, salsa holandesa de soja y sésamo 7.25 €
Steamed bun crust with stewed scallops and Dutch sauce made with soya and sesame

ROLLS // ROLLS

	(4u.)	(8u.)
Midori Roll Espárrago tempurizado, aguacate, shitake dulce y tofu <i>Asparagus tempura, avocado, sweet shiitake mushroom and tofu</i>	5.50 €	10.90 €
California Roll Langostino tigre en tempura, piparra, guacamole y sésamo de kimchee <i>King prawn tempura, pickle piparra Chile pepper, guacamole and kimchee sesame</i>	7.20 €	14.00 €
Ebimayo Roll Atún, pez mantequilla, langostino y vieiras <i>Tuna, butterfish, king prawn and scallop</i>	7.00 €	13.50 €
Tempura Roll Anguila asada, queso ricotta y cebolleta <i>Roasted eel, ricotta cheese and spring onion</i>	7.50 €	14.50 €

	(4u.)	(8u.)
Sr.Ito Roll	8.50 €	16.00 €
Carne de centollo, vieiras, salsa picante y sésamo de ciruelas <i>Crab, scallop, spicy sauce and plum sesame</i>		
Obama Roll	7.50 €	15.00 €
Langostino en tempura, atún, queso ricotta y tobiko negro <i>King prawn in tempura, tuna, ricotta cheese and black tobiko</i>		
Old Bay Sanlucar		16.00 €
Carabineros, la crema de sus cabezas y langostino de Sanlucar <i>Carabineros shrimp and king prawn from SanLucar and kimchee sauce</i>		

SUSHI NIGIRIS // SUSHI NIGIRIS

Salmón flameado con lima y azúcar caramelizado <i>Flamed salmon with lime, caramel sugar and kimchee sauce</i>	2.80 €
Pez mantequilla flameado con miso <i>Flamed butterfish with miso</i>	2.80 €
Pez mantequilla con ajo negro y trufa <i>Butterfish with black garlic and truffle</i>	2.80 €
Anguila ahumada, cítrica y anisada <i>Citric and aniseed smoked eel</i>	3.00 €
Anguila flameada y foie <i>Flamed eel with foie</i>	3.60 €
Sardina ahumada y crema de piparra <i>Smoked sardine and piparra chile pepper cream</i>	3.00 €
Vieira flameada y salsa xo <i>Flamed scallops and "xo" sauce</i>	3.20 €
Aquacate, queso y miel <i>Avocado, cheese and honey</i>	2.20 €
Gunkan de pez mantequilla, trufa y huevo de codorniz <i>Butterfish and truffle Gunkan with quail egg</i>	3.40 €
Gunkan de atún picante <i>Spicy tuna Gunkan</i>	3.40 €

sr.Ito

restaurantybar
PELAYO 60



+91 031 05 15
reservas@srIto.pe

VINOS BLANCOS

	COPA	BOTELLA
VINO DE MADRID. Vino blanco SR.ITO <i>100% Malvar, especialmente seleccionado por nosotros</i>	3.20 €	16.50 €
DO RUEDA. K-Naia <i>100% Verdejo</i>	3.40 €	17.90 €
DO NAVARRA. Viña Zorzal <i>100% Garnacha blanca</i>	3.50 €	18.50 €
DO MONTERREY. Benito Santos <i>100% Godello. Crianza en lías</i>	3.70 €	19.90 €
DO MOSELA (Alemania). Dr. Loosen L Riesling <i>100% Riesling</i>	3.80 €	21.50 €
DO RIAS BAIXAS. Benito Santos <i>100% Albariño</i>		21.90 €
DO MÁLAGA. La Ola del Melillero <i>70% Pedro Ximénez y 30% Moscatel</i>		23.00 €
DO VALDEORRAS. Albamar Ceibo <i>100% Godello. Producción muy limitada (92 RP)</i>		28.50 €

VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
VINO DE MADRID. Vino rosado SR.ITO <i>100% Tempranillo. Especialmente seleccionado x nosotros.</i>	3.20 €	16.50 €

VINOS TINTOS

	COPA	BOTELLA
VINO DE MADRID. Vino tinto SR.ITO <i>100% Tempranillo, especialmente seleccionado x nosotros</i>	3.20 €	16.50 €
DO RIOJA. Unzu Crianza <i>Tempranillo, Garnacha y Mozuelo. Crianza 12 meses</i>	3.70 €	20.50 €
DO MÁLAGA. Cortijo de los Aguilares <i>Tempranillo, Merlo y Syrah</i>		21.00 €
DO BIERZO. Las Tres Filas <i>100% Mencía. Crianza de 6 meses</i>	3.80 €	21.50 €
DO MONT SANT. L'Altre de Can Blau <i>Mazuelo, Garnacha y Syrah</i>		21.90 €
DO RIBERA DEL DUERO. Chiripa <i>95% Tempranillo y 5% Albillo. Crianza 12 meses</i>		23.00 €
DO TINTA DE TORO. Aciano <i>Garnacha y Mencía (94 RP)</i>		24.00 €

ESPUMOSOS

	COPA	BOTELLA
DO CAVA. Mirgin, Reserva - Brut nature <i>Xarel lo macabeo, parellada y chardoney. BIO</i>	4.70 €	23.00 €
DO CAVA. Mirgin Rosé, Brut <i>100% Treat</i>		23.00 €
DOCG MOSCATO D'ASTI. Vara Moscato <i>100% Moscato D'ASTI. BIO</i>		23.50 €
PIAOC CHAMPAGNE. Pierre Moncuit Bdb, Brut <i>100% Chardonnay</i>		35.00 €

BEBIDAS Y REFRESCOS // DRINKS AND SOFT DRINKS

Agua	2.20 €
<i>Water</i>	
Agua con gas	2.50 €
<i>Sparkling water</i>	
Refrescos	2.50 €
<i>Soft Drinks</i>	

CERVEZAS // BEERS

Caña / Clara	1.60 €
<i>Beer</i>	
Caña Doble / Clara Doble	2.60 €
<i>Doble Beer</i>	
Estrella (1/3)	2.60 €
<i>Estrella (1/3)</i>	
Voll Damn (1/3)	2.60 €
<i>Voll Damn (1/3)</i>	
Cerveza Artesana Japonesa	5.90 €
<i>Japannesse Artesane Beer</i>	
Asahi o Kirin (1/2)	5.00 €
<i>Asahi or Kirin Japanese beer (1/2)</i>	

CAFÉS // COFFEES

Café	1.60 €
<i>Coffee</i>	
Café con leche	1.80 €
<i>Coffee with milk</i>	
Capuchino	2.20 €
<i>Cappuccino</i>	
Carajillo	2.80 €
<i>Carajillo</i>	

TÉS VERDES // GREEN TEAS

Sencha Fuji-Bio	3.20 €
<i>Fuji Green Bio Tea</i>	
Genmaicha	2.90 €
<i>Genmaicha Green Tea</i>	
Kukicha	2.90 €
<i>Kukicha Green Tea</i>	
Tokyo Tea	2.90 €
<i>Tokyo Green Tea</i>	
Sakura	2.90 €
<i>Sakura Green Tea</i>	

TÉS NEGROS // BLACK TEAS

Keemun	2.90 €
<i>Keemun Black Tea</i>	
China Yunnan Imperial Bio	3.20 €
<i>China Yunnan Imperial Biola Black Tea</i>	
Orange Cookies	2.90 €
<i>Orange Cookies Black Tea</i>	

TÉS ROJOS // RED TEAS

Pu-Erh	2.90 €
<i>Pu-Erh Red Tea</i>	
Pu-Erh Pakistani	2.90 €
<i>Pu-Erh Pakistani Red Tea</i>	

TÉS ROOIBOS // ROOIBOS TEAS

Rooibos Bio	2.90 €
<i>Rooibos Bio Tea</i>	
Rooibos Frutos del Bosque	2.90 €
<i>Fruits of the Forest Rooibos Tea</i>	

LICORES

Vermut	2.50 €
<i>Vermouth</i>	
Martini Roso	3.00 €
<i>Martini Rosso</i>	
Umeshu Rock	3.50 €
<i>Umeshu Rock</i>	
Jarrita Ozeki	7.00 €
<i>Ozeki small jar</i>	
Chupito Ozeki	2.00 €
<i>Ozeki Shot</i>	
Chupito Tequila	2.00 €
<i>Tequila Shot</i>	
Chupito Premium	4.00 €
<i>Premium Shot</i>	

COCKTAILS

Spritz	5.50 €
<i>Spritz</i>	
Mojito Sake	8.00 €
<i>Sake Mojito</i>	
La Passion del Sr.lto	8.00 €
<i>Passion Cocktail</i>	
Pisco Sour	8.00 €
<i>Pisco Sour</i>	
Combinado (Whisky, Ron, Ginebra...)	8.00 €
<i>Alcoholic drinks</i>	
Combinado Premium	9.50 €
<i>Alcoholic Premium drinks</i>	

MENÚS

Todos los menús se sirven de 13:30 a 16:00 de lunes a viernes, no festivos.

Todos incluyen ensalada, sopa, bebida, y postre, café o té (a elegir).

menú sr.ito

Tempura de langostino y verduras, nigiri de atún, salmón, pez mantequilla, sashimi de salmón y atún, 3 makis, ensalada y sopa mini udón.

18.00 €

menú makis

12 makis variados de atún con aguacate y salmón con aguacate, ensalada y sopa miso.

13.50 €

menú sashimi

10 cortes de pescado variado, cuenco de arroz, ensalada y sopa miso.

16.50 €

menú teriyaki don

Atún y salmón asado con salsa teriyaki en cuenco sobre arroz, ensalada y sopa miso.

14.00 €

menú unagui don

Anguila asada con tamago hilado en cuenco de arroz, ensalada y sopa miso.

18.00 €

menú mix don

Cortes de atún y salmón crudo sobre arroz y alga nori, ensalada y sopa miso.

15.00 €

menú tempura

Tempura de langostinos y vegetales con seta shitake, cuenco de arroz, ensalada y sopa miso.

14.00 €

menú midori

Futomaki (6 uds. de makis vegetarianos), tempura vegetal, ensalada y sopa miso.

12.50€

menú tory teriyaki

Pollo macerado en salsa de soja y asado, judías verdes en tempura, cuenco de arroz, ensalada y sopa miso.

12.50 €

Los menús NO se podrán ofrecer a reservas hechas por el Tenedor, solo la carta.