



sr.Ito *lab.*
T R A F A L G A R 7

Platos

- Edamame Sr.Ito
Glaseado en barbacoa japonesa y kimchee. 8.00€
- Japo-Taco
Tartar de salmón macerado en kimchee,
encurtidos, anguila ahumada y praliné de ajo negro. 7.15€
- Gilda al plato
Tataki de bonnito, emulsión de aceituna gordal, piparra
y aceite de oliva. Rabano y cebolletas encurtidas en
jerez y vino tinto, piparra y boquerones 18.00€
- Volandeira
Bilbaina de cítricos, piparras y piel crujiente de bacalao 2 unid. 7.50€
- Volandeira
Flameada, con dashi de maracuyá al jengibre y
leche de coco crunch 2 unid. 7.50€
- Yubiki
Corte de vieiras sopleteados con aliño de soja dulce y sésamo. 16.50€



Platos

- Neem
- Langostino tigre y piparra sobre lechugón,
hierbas aromáticas y pepino encurtido en lima asiática. 8.50€
- Tortillitas de camarón
con ensalada de mango verde, hinojo y aliño tailandes de
lemon grass y lima kaffir 15.00€
- Temaki
Salmón al kamado y hoja de shiso verde. 8.00€
- Carpaccio de txuleta de vaca
Daikon encurtido, chirivía, germinados de
remolacha, wasabi fresco, emulsión de amontillado 18.50€



Platos

- Tartar de langostino tigre
Tempurizado con mayonesa de chiles, huevas de pez volador y hoja de shiso. 15.00€
- Tartar de atún Balfego
Con yema de huevo ecológico macerado en soja añeja. 23.00€
*Opción con trufa de temporada. 26.00€
- Sashimi variado 12 cortes
Atún, Salmón, dorada , langostino, pez mantequilla y vieira. 20.00€
- Sashimi de Toro 25.50€
- Ceviche rápido de corvina
con ají amarillo infusionado en hibisco, jengibre en salmuera y vinagre de frambuesa. 24.90€
- Skeletor
Sashimi de Dorada entera con ponzu de trufa y tajín de shichimi . 23.90€



Gyozas

2 unidades - 4 unidades

- Gyozas
De rabo de toro con los jugos de la cocción sobre
torta del casar y yema trufada. 7.50€ 15.00€
- Gyozas
De purrusalda crujiente (bacalao, patata y puerros)
Con crema de miso y manzana ácida 7.50€ 15.00€
- Gyozas
Shaomai de cochinillo asado, su piel crujiente,
consomé de ave y crema de orejones 7.50€ 15.00€



Baos

- De pollo asado con yakiniku de tomillo limonero y patata paja. 6.90€
- De langostino con adobo andaluz, pepino encurtido y hiervas frescas. 6.90€
- De pato Pekinés confitado, salsa imperial, barquillos madrileños y daikon encurtido 7.80€
- Baocadillo de chipirones, con chips crujientes, su tinta y sofrito de cebolla agripicante. 9.00€
- Japo Torrezno con kimchee de pera y nabo encurtido en anís estrellado y lemon grass (Duo). 10.90€



El servicio en terraza tiene un suplemento del 10% sobre los precios indicados en la carta.

Rolls

4 unidades - 8 unidades

- **MANILA** 8.50€ 17.00€
Esparrago triguero plancha , aguacate , chips de verduras y salmón al soplete
- **CRAZY** 9.00€ 18.00€
Tartar de atún picante, tanuki, cebolleta, aguacate, pepino y soja dulce.
- **OBAMA** 9.00€ 18.00€
Langostino en tempura, atún, queso crema y tobiko negro.
- **SR. ITO** 10.00€ 20.00€
Centollo y vieiras, sésamo de ciruelas y salsa ligeramente picante.
- **TEMPURA** 9.00€ 18.00€
Anguila, queso crema , aguacate y cebolleta.
- **FRENCH** 9.00€ 18.00€
Langostino en tempura, aguacate, atún macerado en shichimi y kimchi con topping de cebolla carameliza y tenkasu.



Nigiris

1 unidad

- Salmón flambeado con lima y azúcar caramelizado. 3.00€
- Aguacate, queso y miel. 2.50€
- Pez mantequilla ajo negro y trufa. 3.00€
- Dorada con yuzu kosho, ponzu y cebolleta. 3.00€
- Dorada Vizcaína. 3.50€
- Langostino al ajillo nipon. 3.50€
- Pez mantequilla con soja de vermut y umeboshi. 3.50€
- Vieira flambeada y sobrasada de mariscos. 4.00€
- Anguila asada y foie. 4.50€
- Atún con shichimi de ñoras y polvo de aceite ahumado. 4.00€
- Ventresca de atún Toro. 4.50€
- Ventresca flameada con piquillos caramelizados en soja. 4.70€
- Gunkan de ventresca y cebolleta. 4.90€
- Gunkan de ventresca, cebolleta con yema de codorniz. 5.20€
- Gunkan de atún picante. 4.80€

El servicio en terraza tiene un suplemento del 10% sobre los precios indicados en la carta.

Postres

- **TARTA DE QUESO**
De leche de oveja, galleta picada y polvo de té matcha. 8.00€
- **MOCHIS**
De sésamo negro con helado sésamo negro,
crema de cacahuete, mermelada de yuzu y lima rallada. 8.00€
- **MOCHIS**
De temporada (consultar) 8.00€
- **BROWNIE**
Con yuzu confitado, helado de chocolates con chiles y
crema inglesa de yuzu. 9.00€
- **CRUMBLE**
De té verde matcha con manzana asada con canela y
brandy, helado de requesón y
caramelo de pimienta sansho. 8.50€



Tés e Infusiones

• Gracia Blent White. Té blanco con vainilla, naranja y rosas	3.50€
• Oolong Spacy Strawberry. Té azul con fresa, jengibre, canela, anís estrellado y clavo	3.50€
• Asian wellness. Té verde con aloe vera, spirulina, piña, papaya y flor de cactus	3.50€
• Gunpowder organico, té verde	3.50€
• Geimaicha, té verde	3.50€
• Bancha, té verde	3.50€
• Kukicha Organico, té verde	3.50€
• Pu erh original, té rojo	3.50€
• Pu erh frutas del bosque, té rojo	3.50€
• Pu erh choconoir, té rojo con chocolate negro	3.50€
• Slim Puccino, té rojo y té negro con aroma de café	3.50€
• Nilguiri Organico, té negro puro	3.50€
• Pakistani, té negro estilo chai con clavo, cardamomo, canela y vainilla	3.50€
• Rooibos original. Puro	3.50€
• Rooibos Lemon Pie. Tarta de limón	3.50€
• Polar Mint, Infusion digestiva con poleo y menta	3.00€
• Camolila Golden, infusion de manzanilla y manzana	3.00€

Cafes

• Café solo	2.00€
• Café cortado	2.20€
• Café con leche	2.30€
• Capuchino	3.00€



Delivery

Alérgenos



ALÉRGENOS:

- **EDAMAME:** SOJA , GLUTEN, SÉSAMO, SULFITOS, HUEVOS, PESCADOS (OPCIÓN SIN GLUTEN)
- **JAPOTACO:** PESCADOS, SOJA, GLUTEN, SÉSAMO , HUEVO. SULFITOS
- **VOLANDEIRA:** PESCADOS, MOLUSCOS, SULFITOS
- **YUBIKI:** SOJA, GLUTEN, HUEVO, SÉSAMO, SULFITOS, MOLUSCOS , PESCADOS (OPCIÓN SIN GLUTEN)
- **NEEM :** HUEVO, GLUTEN, SULFITOS, PESCADOS, CRUSTÁCEOS, SOJA, MOLUSCO
- **TORTILLITAS:** GLUTEN, SOJA, SÉSAMO, SULFITOS, CRUSTÁCEOS , HUEVO
- **TEMAKI:** HUEVO, PESCADO , SULFITOS, MOLUSCOS, SOJA
- **TARTAR LANG:** SOJA, GLUTEN, PESCADO , CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SÉSAMO
- **TARTAR ATÚN:** PESCADO, SOJA, GLUTEN, SÉSAMO, SULFITOS, HUEVO, MOLUSCO (OPCIÓN SIN GLUTEN)
- **SASHIMI:** PESCADOS , MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, MOSTAZA
- **CEVICHE** SOJA, SULFITOS, PESCADO (PAPPADUMS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN)
- **SKELETOR** PESCADO , SÉSAMO, SOJA, SULFITOS , GLUTEN

- **GYOZAS RABO :** LÁCTEOS, HUEVO, GLUTEN, SOJA , APIO (LECHE SIN PASTEURIZAR)
- **GYOZAS COSTILLAR:** GLUTEN, SOJA, HUEVO, APIO
- **SHAOMAI :** GLUTEN, APIO, SULFITOS, HUEVO
- **GYOZA PURRUSALDA:** PESCADOS , GLUTEN, SOJA

- **BAO POLLO :** GLUTEN, PESCADOS, MOSTAZA, SÉSAMO, APIO
- **BAO MALAGUITA:** GLUTEN, CRUSTÁCEOS, SOJA, MOLUSCOS
- **BAO PATO:** GLUTEN, SOJA, SÉSAMO, SULFITOS, HUEVO, LÁCTEOS
- **B. TORREZNO** GLUTEN, PESCADOS, MOLUSCOS, SULFITO, SÉSAMO, SOJA , LÁCTEO
- **BAOCADILLO** GLUTEN, MOLUSCOS, PESCADOS, SULFITOS, LÁCTEOS

ROLLS

- **MANILA:** SULFITOS, SÉSAMO, PESCADOS, HUEVO, MOLUSCOS , SOJA
- **CRAZY:** SOJA, SÉSAMO, PESCADO, HUEVO, SULFITOS, MOLUSCOS
- **OBAMA:** GLUTEN, SOJA, LÁCTEOS , HUEVOS, MOLUSCOS, PESCADOS, SULFITOS
- **SR. ITO:** SÉSAMO, SOJA, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, SULFITOS, PESCADOS
HUEVO
- **TEMPURA:** SOJA, PESCADOS, MOLUSCOS, GLUTEN, SULFITOS, HUEVO, LÁCTEOS
- **FRENCH:** PESCADO, CRUSTÁCEOS, SOJA, GLUTEN, MOSTAZA, SULFITOS,
SESAMO

NIGIRIS

- **SALMÓN:** SOJA , PESCADO, MOLUSCOS, SULFITOS, HUEVO
- **AGUACATE:** SULFITOS, LÁCTEOS
- **PEZ MANTEQUILLA AJONEGRO :** SOJA, PESCADO, LÁCTEOS, SULFITOS (*)
- **DORADA YUZU :** SOJA, SÉSAMO, SULFITOS, GLUTEN, PESCADOS
- **DORADA VIZCAÍNA :** PESCADOS , SULFITOS, SOJA, GLUTEN, SÉSAMO
- **LANGOSTINO AJILLO :** CRUSTÁCEOS, SOJA, SULFITOS, SÉSAMO
- **PEZ MANTEQ. VERMÚ:** SULFITOS, PESCADOS, SÉSAMO, MOSTAZA (*)
- **HOTATE :** MOLUSCOS, CRUSTÁCEOS, PESCADOS, SULFITOS, SOJA, SÉSAMO
- **ANGUILA:** SULFITOS, GLUTEN, PESCADO, SOJA
- **ATUN ÑORA:** PESCADOS, SÉSAMO, SOJA, MOSTAZA, SULFITOS
- **TORO :** PESCADOS, SULFITOS
- **TORO PIQUILLOS :** PESCADOS, SOJA, SULFITOS
- **GUNKAN TORO :** PESCADOS, SULFITOS, (HUEVO, EN LA OPCIÓN CON YEMA)

POSTRES

- **TARTA DE QUESO :** HUEVOS, LÁCTEOS, GLUTEN
- **MOCHI SÉSAMO :** SOJA, SÉSAMO, GLUTEN, LÁCTEOS, CACAHUETE (OPCIONAL SIN GLUTEN)
- **MOCHIS CAFÉ :** SOJA, GLUTEN, LÁCTEOS,
- **CRUMBLE:** LÁCTEOS, GLUTEN
- **BROWNIE :** HUEVOS , GLUTEN, LÁCTEOS (OPCIÓN SIN GLUTEN)

-NUESTRO WASABI CONTIENE MOSTAZA

- TODOS NUESTROS PESCADOS Y MARISCOS HAN SIDO CONGELADOS PREVIAMENTE

*- El consumo excesivo de pez mantequilla puede ocasionar trastornos gastrointestinales

MENÚS

Solo días laborables de 13:00 a 15:45 de lunes a viernes.

Disponible solo en salón y para **Take Away**.

- **Menú Chirashi** 19.00€
Selección de pescados y encurtidos sobre arroz sushi.
- **Menú Katsu Curry** 18.00€
Filete de cerdo crujiente sobre arroz y curry japonés y sopa de miso.
- **Menú Tori Teriyaki** 15.50€
Pollo teriyaki glaseado con arroz, ensalada mézclum-wakame y sopa de miso.
- **Menú Makis** 16.50€
4 makis de atún con aguacate y 4 makis de salmón y queso crema tempurizado.
Mas 2 gozas de gambas, ensalada mézclum-wakame y sopa de miso
- *Opcional de modificarlo para vegetarianos. 15.50€
- **Menú Teriyaki Don** 16.50€
Salmón asado con salsa teriyaki en cuenco de arroz, ensalada mézclum-wakame y sopa de miso.
- **Menú Salmón Don** 16.50€
Cortes de salmón crudo sobre algas y arroz. Sopa de miso y ensalada.

***Todos los menús incluyen bebida, café , té o helado**

***Extra gyozas 2.50€ o Extra arroz 3.00€**

sr.Ito *lab.*

TRAFALGAR 7