



DAIWA

だいわ

*Luxury
Rafael*

CONDICIONES

LAS OPCIONES NO INCLUYEN BEBIDA NI POSTRE.

PUEDE PEDIR ILIMITADAMENTE, NO SE PERMITE LLEVAR.

PLATOS NO CONSUMIDOS TIENEN PENALIZACIÓN DE 3€.

MINIMO 1 BEBIDA POR PERSONA. ALGUNOS PLATILLOS INCLUYEN SUPLEMENTO.

IGIC INCLUIDO

VINOS BLANCOS

Yaiza Seco · Malvasía Volcánica Semidulce · Malvasía Volcánica	27,95€
828 Semidulce Rioja Seco Rioja Semidulce	16,90
El Novio Perfecto Semidulce · Moscatel · Macabeo	17,95€
Goleta Azul Semidulce	17,95€
Camino de Castilla Verdejo	17,50€
Copa de la Casa	3,75€

VINO ESPUMOSO

J.P Chenet	15,95€
-------------------	---------------

VINOS TINTOS

Protos Ribera del Duero · Roble · Tempranillo	18,95€
Protos Selección Ribera del Duero · Selección	23,00€
Protos 10 Meses · Barrica Ribera del Duero · Tempranillo	25,00€
Camino de Castilla	17,50€
Ramón Bilbao Crianza · Rioja	23,50€
Pago de los Capellanes	26,95€
Pago de los Capellanes	37,95€
Finca Resalso Ribera del Duero · Tempranillo	23,50€
828	16,90€
Habla del Silencio Syrah · Cabernet Sauvignon · Tempranillo	25,00€
Sangria	4,50€
Tinto de Verano	4,50€
Copa de la Casa	3,75€

VODKAS

Absolut + Combinado	6,00€
Moskovskaya + Combinado	6,00€
Blat + Combinado	9,50€

BRANDY

Conde Osborne	10,50€
Carlos Iº	10,50€
Carlos Iº Gran Reserva	10,50€
Copa de Magno	4,50€

WHISKIS

Haig	5,00€
100 Pipers	7,00€
Johnnie Walker Negra	7,50€
Johnnie Walker Roja	6,50€
Cardhu	9,50€

COÑAC

Remi Martin VSOP	10,50€
-------------------------	---------------

GINEBRAS

RONES

Arehucas Blanco + Combinado	6,00€
Havana 3 + Combinado	6,50€
Havana 7 + Combinado	6,50€
Cacique 500 + Combinado	7,00€
Zacapa + Combinado	9,00€
Carta Blanca + Combinado	7,00€

LICORES

Jagermeister	4,50€
Chupito Jagermeister	2,20€
Licor de Hierbas	4,50€
Baileys	4,50€
Limoncello	4,50€
Orujo	4,50€
Fernet	5,00€
Martini Blanco	4,50€
Martini Rosso	4,50€
Frangelico	4,50€
Cointreau	5,00€
Tequila Fresa	5,00€
Disaronno Amaretto	4,50€

CERVEZA

Copa de Cerveza	4,50€
Tropical	3,00€
Tropical Limón	3,00€
Alhambra 1925	3,50€
Sin Alcohol	3,00€
Kirin	3,50€
Asahi	3,50€

Beefeater + Combinado	5,50€
Gvine + Combinado	7,00€
Bombay + Combinado	6,00€
Hendrick's + Combinado	7,00€
London N°1 + Combinado	7,00€
Tanqueray + Combinado	7,00€
Tanqueray Ten + Combinado	8,00€
Gin Oro + Combinado	7,00€
Puerto de India + Combinado	7,50€
Martin Miller + Combinado	9,00€
Gordon's + Combinado	7,00€

SAKÉ

Saké Jarrita	6,90€
Chupito	2,20€
Sake Chupito	2,80€
Chupito	2,55€
Chupito Especial	3,00€

REFRESCOS

Agua sin Gas (1/2L)	2,95€
Agua Con Gas	2,95€
Pepsi	2,95€
Pepsi Max	2,95€
Schweppes Limon	2,95€
Schweppes Naranja	2,95€
Seven Up	2,95€
Appletister	2,95€
Tonica	2,95€
Lipton	2,95€
Clipper Fresa	2,95€
Zumo de pera Piña	2,95€
Zumo de Melocoton	2,95€

ALÉRGENOS

Si padece alguna alergia o intolerancia a algún alimento, avise al camarero.

If you have an allergy or intolerance to any food, tell the waiter.



Cacahuetes



Crustáceos



Frutos
Secos



Gluten



Huevos



Lacteos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Sulfitos



Soja



Sésamo

15. MISO SHIRU

Sopa de miso con queso.



12. TEMPURA RAMEN

Caldo de bonito con tallarines ramen y tempura.



1. EDAMAME Judías al vapor.



2. GOMA WAKAME Algas.



4. WAKAME NO SUNOMONO Alga marina, pepino y vinagreta.



10. HAGAO

Empanadilla de
gambas al vapor



Suplemento +1,00€



11. SYU MAI

Saquitos de cerdo
al vapor.



ENTRANTES

22. ROLLITO PRIMAVERA Verduras.



9. EBI ROLL Rollitos de langostino.



Suplemento +1,00€

28. LANGOSTINO FRITO Langostino.





33. PAN DE GAMBA
Pan a base de gamba.



34. CRACKERS DE YUCA
Galletas crujientes
y picantes.



35. PAN CHINO
Frito





*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.

115. FUNA MORI **Suplemento +2,00€**
Barco especial Daiwa.



SASHIMI



100. SASHIMI
DE ATÚN
Atún.



*Debido a la escasez
actual de atún, se
utilizara salmón
en su lugar.

101. SASHIMI DE
SALMÓN
Salmón.



NIGUIRI



103. NIGUIRI DE
ATÚN
Arroz y atún.



*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.

104. NIGUIRI DE
SALMÓN
Arroz y salmón.



105. NIGUIRI DE
ANGUILA
Arroz y anguila.



Suplemento +1,00€

NIGUIRI



120. SAKE GOURMET

Salmón, philadelphia y salsa de mango.



121. MAGURO GOURMET

Atún, cebolla caramelizada y salsa de mayo.



*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.



122. NIGUIRI ABURI DE ATÚN

Atún flambeado, trufa, cebolla y teriyaki.



Suplemento +1,00€

123. NIGUIRI ABURI DE SALMÓN

Salmón flameado, teriyaki, mostaza y miel.



NIGUIRI

125. NIGUIRI DE SALMÓN TRUFADO Salmón, trufa, cebolla y salsa teriyaki.



Suplemento +1,00€



129. NIGUIRI DE SALMÓN SPICY Salmón y salsa picante.





132. MIXT NIGUIRI ORO Salmón, gambón y atún.



Suplemento +1,00€

*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.



*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.

135. MAGURO DELUXE

Atún, almendras y philadelphia.



137. ROLLO EBI

Camarones fritos, salmón y salsa de la casa.





109. CARPACCIO DE SALMÓN

Suplemento +1,00€

Salmón, trufa, mango y
salsa de mango.





308. CARPACCIO TROPICAL
Salmón, mango, aguacate,
fresa, salsa hawaiana.



Suplemento +1,00€



119. SAKE MAYO

Salmón flambeado y salsa.



309. CARPACCIO OSAKA

Salmón flambeado, mango,
cebolla frita, salsa especial.





116. ROJO EBI ESPECIAL

Langostino con salsa
de la casa.

Suplemento +1,00€





112. TEMAKI DE SALMÓN

Salmón, aguacate,
arroz y salsa spicy.



113. TEMAKI DE ATÚN

Atún, aguacate,
tobiko y arroz.



*Debido a la escasez
actual de atún, se
utilizara salmón
en su lugar.



114. TEMAKI DE LANGOSTINO

Langostino, aguacate, tobiko y arroz.



118. TEMAKI LANGOSTINO TEMPURIZADO

Langostino, aguacate, philadelphia, cebolla frita, teriyaki y papel de soja.



Suplemento +1,00€





117. TATAKI HAWAII

Salmón y gambón
con salsa hawaiana y mermelada
de frutas tropicales.



Suplemento +1,00€



300. ESPECIAL CHEF

Langostino rojo, salmón, vieira,
salsa cremosa al horno, salsa de
mango, horneada y aguacate.



Suplemento +1,00€



301. ESPECIAL DE CAMOTE

Salmón flambeado, langostino frito, salsa horneda y teriyaki.





304. FLORES DE CEREZO

Salmón flambeado, pistacho,
salsa de amor.





305. SALMÓN JU

Sashimi de salmón, salsa horneada y teriyaki.



306. MIZU NO KATACHI

Salmón flambeado, salsa de
mango y salsa Daiwa.



307. PASIÓN DE SALMÓN

Salmón, mango, salsa de
fruta de la pasión.





310. SUELO MOLECULAR TARTAR
Salmón, mango, masago,
suelo molecular.





312. SAKE ARRÓZ

Salmón, aguacate, arroz,
pistacho, salsa de mango y
salsa de leche hawaiana.





136. TARTAR DAIWA
Tartar de salmón
con salsa Daiwa.



140. ORO Y SALMÓN
Salmón, Aguacate
y oro.



Suplemento +1,00€



141. TARTAR DE
SALMÓN
Salmón y salsa de
maracuya.



146. TARTAR DE
ATÚN
Atún y salsa de
maracuya.



*Debido a la escasez
actual de atún, se
utilizara salmón
en su lugar.





145. CACITO DE
 SALMÓN
 Panecillo crujiente
 con salmón.



149. CACITO DE
 ATÚN
 Panecillo crujiente
 con atún.



*Debido a la escasez
 actual de atún, se
 utilizara salmón
 en su lugar.



138. YUCA DE SALMÓN
Salmón y salsa picante.



139. YUCA DE MANGO
Salmón y mango.





147. CANAPE SALMÓN
Salmón picado sobre patata.





152. POKE DAIWA
Arroz, salmón, aguacate,
mango, sésamo, cebolla frita.



153. POKE DELUXE
Arroz, salmón, wacame,
edamame y sésamo.



155. CÓCTEL DAIWA

Salmón, anguila, gamba, aguacate, nori, sésamo.



Suplemento +1,00€



156. CÓCTEL POLLO

Pollo rebozado, pasta frita, lechuga, nori, wakame.



157. CÓCTEL DE LANGOSTINO

Langostino, mango, philadelphia, nori, lechuga y pasta frita.





164. KABUTO
Salmón picado sobre foso
de aguacate tempurizado.



400. DRAGÓN ROLL.

Gamba frita, aguacate, tempura frita,
salsa teriyaki y salsa de leche hawaiana.



Suplemento +1,00€





200. IMPERIAL

Maki empanado con
pollo y mango.



201. HOT DOG
Maki empanado, langostino
cangrejo, philadelphia.



203. CALIFORNIA FRITO

Maki empanado, pollo,
mango y philadelphia.





204. PHILADELPHIA
Salmón, aguacate,
philadelphia y mango.



4 unds

205. TOKIO

Mango, topping de
salmón, philadelphia y
salsa de maracuya.



4 unds



207. GOLDEN URAMAKI
FOIE.

Aguacate, foie y
laminas de oro.



Suplemento +1,00€

URAMAKI



209. NAGOYA

Pollo, almendras y salsa de maracuya.



4 unds

210. DINOSAURIO

Pollo, patata crujiente y salsa de mostaza.



4 unds



213. FANTASIA

Langostino empanado, aguacate, alga de soja, philadelphia y salsa de maracuya.



Suplemento +1,00€

224. DRAGÓN

Langostino empanado,
aguacate, surimi y salsa.



4 unds



227. SALAMANDRA

Langostino empanado,
salmón flambeado,
teriyaki y mostaza.



4 unds

228. FIRE SALMÓN

Aguacate, salmón
flambeado y spicy.



4 unds



URAMAKI



230. OKAYAMA

Mango, topping de atún, wakame y teriyaki.



4 unds

*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.

233. FRUTTI ROLL

Salmón, aguacate y topping de mango.



4 unds



234. EBI AVOCADO ROLL

Gamba rebozada, philadelphia, aguacate, y teriyaki.



4 unds

Suplemento +1,00€





4 unds

235. MAGURO DE TRUFA

Gamba, atún, trufa y philadelphia.



Suplemento +1,00€

*Debido a la escasez actual de atún, se utilizara salmón en su lugar.



4 unds

236. SALMÓN CRUWCHY ROLL

Salmón crocante, aguacate, teriyaki salsa maracuya y cebolla frita.



237. ROLLO DE FESTUCS

Salmón crocante, aguacate, pistachos, salsa de maracuya y arándanos.



4 unds



239. ROLLO DE FOIE

Foie, salsa de aguacate y arándanos.



Suplemento +1,00€

4 unds

240. TEMPURA ARÁNDANO

Salmón, salsa philadelphia y arándano.

4 unds



241. TEMPURA ALVOCAT

Salmón, salsa teriyaki picante y aguacate.

4 unds



242. TEMPURA MANGO

Salmón, salsa de mango y philadelphia.

4 unds





244. FOSO SAKE
PHILADELPHIA
Salmón y philadelphia.



4 unds

245. MAGURO FOSO
PHILADELPHIA
Atún, philadelphia y
almendra.



4 unds

*Debido a la escasez
actual de atún, se
utilizara salmón
en su lugar.



246. FOSO TROPICAL
Aguacate, Philadelphia
y salsa de mango.



4 unds





247. FOSO DE
SALMÓN
Salmón.



4 unds

248. FOSO DE
ATÚN
Atún.



*Debido a la escasez
actual de atún, se
utilizara salmón
en su lugar.



4 unds



249. FOSO DE
AGUACATE
Aguacate.

4 unds



24. BAO CHICKEN
Pan al vapor con
pollo empanado.



25. EBI BAO KATSU

Pan al vapor con gamba
empanada.



40. TORI KATSU
Palitos de pollo
empanado.



44. TORI NO KARAAGE
Pollo frito al estilo
japonés.



TEMPURA

41. TEMPURA MIX Verduras y langostino tempurizado.



45. TEMPURA DE VERDURAS Verdura tempurizada.



ARROZ

43. ARROZ CON HUEVO Arroz y huevo.



46. CHA HAN Arroz tres delicias.



49. GOJAN Arroz blanco.



POLLO Y COSTILLA

69. COSTILLAS
AGRIDULCES
Costillas agridulces
en salsa Daiwa.



94. COSTILLAS
ESTILO JAPONÉS
Costillas, cerdo
frito.





86. POLLO DE
LA CASA
pollo salteado con
verdura y sesamo.



87. POLLO CON
ALMENDRAS

Pollo salteado con
verduras y almendras.



88. POLLO
ESTOFADO
Pollo salteado
con verduras.



60. GYU TEPPANYAKI

Ternera a la plancha.



62. GYU TATAKI

Ternera con salsa tempura.





81. GYU TATAKI FOIE

Ternera asada con
foie flambeado.



Suplemento +1,00€



61. PATO PEKIN

Pato, tacos, verdura
y salsa especial.



Suplemento +1,00€



63. WOK DE
TERNERA
Ternera con
verduras salteadas.



65. WOK DE
VERDURAS
Verduras salteadas.



FIDEOS

67. UDON DE VERDURAS Fideos gruesos salteados.



68. UDON DE LANGOSTINO Fideos gruesos con langostino.



FIDEOS

70. UDON CON POLLO Fideos gruesos con pollo.



82. YAKISOBA Fideos con verduras.





84. EBI YAKISOBA
Fideos salteados
con langostino.



85. TORI YAKISOBA
Fideos salteados
con pollo.





91. HARUSAME
DE TERNERA
Fideos de patata con
verduras y ternera.



92. HARUSAME
DE POLLO
Fideos de patata con
verduras y pollo.





93. HARUSAME
DE VERDURAS
Fideos de patata
con verduras.



POSTRES

TARTA DE COCO

Cremosa, suave y
con crema de coco.

7,00€



TARTA DE MARACUYÁ

Cremosa, suave
y con crema de
maracuya.

7,00€



MOCHI DE COCO

Postre Japoonés con
relleno de coco.

5,25€



MOCHI DE MANGO

Postre Japoonés con
relleno de mango.

5,25€



POLVITO URUGUAYO

Postre cremoso con dulce
de leche, merengue y galleta.

6,00€