

ENTRANTES

 01. Wakame Korea (alga marinada) 4,95€	 02. Tamago yaki (tortilla japonesa) 3,95€	 03. Kimuchi (col china picante) 3,95€	 10. Kombu (alga cocida) 3,95€	 19. Oden (galletita de pescado) 3,95€
 09. Wakame no somomono (algas con pepino a la vinagreta) 4,95€	 07. Wakame Karashiae (algas a la mostaza japonesa) 3,95€	 25. Nijon salad (ensalada japonesa) 3,95€	 88. Merichi (pescadito picante) 4,95€	
 04. Ikadango (albóndigas de calamar) 5,50€	 05. Gyoza (empanadilla de carne y verdura) 4uds. 8uds. 4,25€ 6,95€	 11. Tara Korroke (croqueta de bacalao) 4uds. 8uds. 4,95€ 7,50€		
 12. Ebi Korroke (croqueta de langostino) 2uds. 4uds. 4,95€ 7,50€	 14. Hiyayako (tofu natural con condimentos) 4,95€	 15. Aguedashi tofu (tofu frito con salsa) 5,25€		
 17. Okonomiyak (tortilla con marisco) 5,95€	 13. Nagitoro (tataki de atún tataki de salmón con salsa de la casa con huevo) 8,50€ +0,50€			


















ENSALADAS




























 21. Sakana sarada (atún, salmón, escarola, cebolla tomate y pepino con 2 salsas sólo atún) 7,95€ 8,95€	 22. Wafu sarada (ensalada de tomate, pepino, cangrejo, champiñón japonés, algas y tortilla japonesa) 6,25€	 24. Kankoku (lechuga, tomate, cebolla, pepino, illa de tortilla con salsa coreana) 5,50€
--	---	---

SOPAS

 29. Yasai ramen (sopa de ramen con carne de cerdo o pollo y verdura) 4,95€	 35. Tempura udon (sopa de udon fresca con tempura de langostino y verdura) 5,50€
 34. Tempura soba (sopa de tallarines integral con tempura de langostinos y verdura) 5,50€	 33. Kaisen udon (sopa de udon fresca con marisco) 5,50€
 32. Miso shiru (sopa de miso con tofu y algas) 3,50€	

SASHIMI Y SUSHI

 61. Sashimi moriwase (pescado crudo variado atún y salmón) 20 uds. 10 uds. 16,50€ 11,50€ 17,50€ 12,50€	 Sushi moriwase sobre bolita de arroz + 6 norimaki (pescado crudo variado atún y salmón) 8uds. 4uds. 15,50€ 10,50€ 16,50€ 11,50€	
 62. Sashimi especial (pescado crudo variado, calamar, anguila asada y huevas de salmón) 19,50€	 64. Sushi especial (8 piezas de sushi con atún, salmón, calamar, pulpo, tortilla, anguila, pescado blanco, langostino + 6 makis) 16,50€	
 93. Maguro rollo (maki de atún con aguacate en salsa teriyaki y un toque picante) 8uds. 4uds. 14,50€ 10,50€	 68. California maki (maki de algas relleno de langostino, aguacate y mayonesa) 10 uds. 5 uds. 10,95€ 7,95€	 70. Futomaki (maki de algas relleno de tortilla, nabo, pepino, cangrejo y setas) 10 uds. 5 uds. 10,50€ 7,50€
 79. Filadelfia maki (relleno de aguacate, salmón y queso filadelfia con toques de huevas de pez volador) 8 uds. 4 uds. 14,50€ 10,50€	 80. California hantai (relleno de aguacate, langostino, mayonesa cubierto de sésamo) 8 uds. 4 uds. 10,95€ 7,95€	 96. Teximaki (relleno de lomo empanado, aguacate, nachos crujientes) con salsa de queso 8 uds. 4 uds. 13,95€ 9,95€
 89. Pasión maki (relleno de aguacate, salmón cocinado con salsa de la pasión) 8 uds. 4 uds. 14,50€ 10,50€	 90. Chatobrian maki (relleno de solomillo con foie y salsa del chef) 8 uds. 4 uds. 16,50€ 10,95€	
 94. California light pasión (rollo de soja relleno de langostino y aguacate) 8 uds. 4 uds. 14,50€ 10,50€	 95. Soja maki de foie (rollo de soja relleno de foie con salsa de chef) 5,95€	
 77. Futomaki light (rollo de soja relleno de tortilla, espinaca, pepino, cangrejo y seta) 8 uds. 4 uds. 11,95€ 7,95€	 78. California light (rollo de soja relleno de langostino, aguacate y mayonesa) 8 uds. 4 uds. 12,50€ 8,95€	 71. Soja maki light (rollo de soja relleno de atún, salmón y pepino) 18 uds. 12 uds. 12,50€ 8,50€ 13,50€ 9,50€

 68. Norimaki (rollo de algas relleno de atún, salmón y pepino atún y salmón) 18 uds. 12 uds. 11,50€ 7,50€ 12,50€ 8,50€	 72. Tekadon (atún crudo o salmón crudo sobre arroz de sushi y salsa) 12,50€		
 60. Maki de roru furai (maki empanado con queso filadelfia relleno de atún, salmón o langostino) 13,95€	 65. Ebi furai maki (maki relleno de langostino empanado y lechuga) 7,95€	 74. Tonkatsu maki (maki relleno de lomo de cerdo empanado y lechuga) 7,50€	
 73. Unagui sushi (6 uds. de sushi de anguila asada) 19,50€	 Nama chirasi sushi (pescado crudo variado sobre arroz de sushi con salsa anguila) 14,50€	 66. Temaki (cucurucho de sushi relleno de pescado crudo, langostino y cangrejo) 2,75€ x ud. / con aguacate 1€ mas	
 97. Mini pasión light (relleno de aguacate salmón cocinado con salsa pasión) 13,95€	 98. Mini filadelfia light (rollo de soja relleno de aguacate y queso filadelfia con toque de huevas de pez volador) 13,95€	 99. Temaki Pasión (cucurucho de sushi relleno de salmón y salsa pasión) 3,75€	
 76. Unagui maki (maki de anguila asada) 5,50€	 100. Takuan maki (maki de nabo japonés) 3,25€	 31. Kapa maki (maki de pepino) 3,25€	 Aguacate maki (maki de aguacate) 3,50€
 Sushi Gourmet (por pares de: langostino/atún / salmón) 4,95€ por Par	 20. Ikura (huevas de salmón) 8,50€	 Tamago yaki (tortilla japonesa) 3,25€	 Ikura (huevas de salmón) 6,95€
 Maguro (atún) 3,95€	 Shake (salmón) 3,95€	 Abura (pez maritequilla con huevas) con trufa 3,95€ 5,75€	 Aburiyaki (salmón asado) 4,25€
 Unagui (anguila asada) 6,50€	 Ika (calamar) 3,75€	 Siromi (pescado blanco) 3,95€	 Ebi (langostino cocido) 4,50€

ARROCES Y TALLARINES








 48. Yakisoba (tallarines japoneses fritos con langostinos y verdura) 8,95€	 155. Bibimbap (arroz con 5 variedades de verduras estilo coreano picante) 12,95€ - Con carne +1€	
 43. Oyakodon (pollo empanado con huevo sobre arroz blanco) 6,25€	 44. Katsudon (lomo de cerdo empanado con huevo sobre arroz blanco) 6,25€	 45. Unadon (anguila panillada con salsa sobre arroz blanco) 17,50€
 42. Tendon (tempura de langostino y verdura sobre arroz blanco) 7,95€	 49. Yakudon (udon fresca con langostino y verdura) 8,50€	
 41. Gohan (arroz blanco) 2,95€	 46. Yaki mesu (arroz frito 3 delicias) 4,25€	 47. Ebi yaki mesu (arroz frito con gambas) 5,95€

CARNES Y PESCADOS

 101. Bugoki (taquitos de entrecot a la plancha con salsa de sésamo) 12,95€	 Bugoki de atún (taquitos de atún a la plancha con salsa de sésamo) 12,95€	
 107. Maguro teriyaki (atún a la plancha con salsa) 12,95€	 108. Yaki shake (salmón asado) 12,95€	
 104. Tonkatsu (lomo de cerdo empanado) 5,95€	 103. Yaki buta (cerdo asado con salsa de la casa) 6,25€	 106. Tori teriyaki (pollo a la plancha con salsa japonesa) 6,25€
 105. Tori no karaage (pollo frito con sésamo) 5,95€	 109. Unagui Kabayaki (anguila a la plancha con salsa) 25,00€	

 110. Ebi no sio yaki (langostinos a la plancha) 14,50€	 111. Ika no teriyaki (calamar a la plancha con salsa) 12,95€	 6. Syumai (albóndigas de cerdo al vapor) 4,95€
---	--	---

TEMPURA Y FRITURAS

 82. Tempura moriwase (tempura de langostinos y verduras) 9,95€	 83. Ebi ten (tempura de langostino) 14,50€	
 81. Yasai no tempura (tempura de verdura) 7,50€	 84. Kaki furai (ostra empanada en pan rallado japonés) 11,50€	 85. Ebi furai (langostino empanado en pan rallado japonés) 14,50€
 86. Ika furai (calamar empanado en pan rallado japonés) 11,50€	 87. Yasai itame (verdura salteada) 7,50€	

PINCHITOS

 91. Yaki tori (2 pinchitos de pollo) 4,50€	 92. Shake no kusi-yaki (2 pinchitos de salmón) 8,50€
---	--



RESERVAS Y PEDIDOS ☎ 928 24 72 60
 Horario de cocina: de 13:00 a 15:45 y de 20:00 a 23:45 h.
 DE MARTES A DOMINGO · LUNES CERRADO
 C/ Barcelona, nº13 · Las Palmas de Gran Canaria

KYOTO
 RESTAURANTE JAPONES

LA FILOSOFÍA DE LA COCINA JAPONESA
 LA GASTRONOMÍA JAPONESA ES UNA SINFONÍA ARTÍSTICA
 LAS TÉCNICAS SON SENCILLAS, PERO COMO ES BIEN
 SABIDO, LA SIMPLICIDAD ES DIFÍCIL DE CONSEGUIR.
 EL COCINERO RESPETA LOS INGREDIENTES, Y LOS PREPARA
 CON MIMO PARA CERCORARSE DE QUE CADA SABOR
 SE DISTINGA EN EL PLATO