


¡BIENVENIDOS A SHIRO!  
 NUESTRA MISIÓN ES TRANSMITIRTE LA  
 ESENCIA DE LA COCINA JAPONESA. DESDE LO MÁS SENCILLO.  
 CON UN PRODUCTO FRESCO Y DE TEMPORADA.  
 TODAS NUESTRAS ELABORACIONES  
 SON PREPARADAS EN NUESTRA  
 COCINA CON MUCHO CARÍÑO.  
 ¡ESPEREMOS QUE DISFRUTES!

## PARA EMPEZAR

Bol de Edamame 	7.2€	Gyozas de pato	12.5€
con sal especiada de yuzu y té		con salsa tibia de naranja y mantequilla (5ud)	
Ensalada Wakame 	7.5€	Rollitos de carne	14.5€
con salsa de sésamo, tomate cherry y cebolla encurtida		y salsa agridulce de sisho (5ud)	
Kimchee casero 	6€	Pollo karaage	14€
(consultar disponibilidad)		con mayonesa de limón, ajo y jengibre	
Gyozas de pollo y verduras	11€	Tosta crujiente de arroz	17€
con salsa teriyaki (5ud)		con tartar de atún y tobiko	
<b>*Opción sólo verduras</b> 		Ceviche Shiro	17.5€
Tempura de verduras y langostinos	15.5€	de corvina salvaje marinada en nuestra cítrica salsa umami, con emulsión de apio y manzana verde	
con salsa tentsuyu y mayonesa de wasabi		Sopa miso 	11€
<b>*Opción sólo verduras</b>	15€	con tofu, algas wakame y cebolleta	



# SUSHI

## HOSOMAKIS (6UD)

Pepino 	7€
Aguacate 	7.5€
Salmón	10€
Atún	11€

## MAKIS (8UD)

Salmón y pepino	13€
Atún y aguacate	14.8€
Langostinos	17€
crujientes, hojas de shiso, aguacate, pepino, mayonesa yuzu y tobiko	


## URAMAKIS (8UD)

Salmón	14.5€
mango y aguacate	
Setas y pollo asado	15.5€
aguacate, mayonesa wasabi y cebolla frita	
Picante langostinos	15€
crujientes, mango, philadelphia, shichimi y sriracha	
Salmón picante	16.7€
kimchee, aguacate, mayonesa picante y brotes frescos	

California	15.5€
con mix de cangrejo, mayonesa japonesa, cebollino, pepino, aguacate y tobiko	
Atún	16.8€
queso crema y cebolleta	
Langostinos cocidos	15€
aguacate, shiitakes y cebollino cubierto con philadelphia tostada y ralladura de lima	
Vegano 	16.5€
con berenjena crujiente marinada al miso, crema de edamame y cebolleta cubierto con aguacate, sésamo y ajo negro	

## FUTOMAKIS (9UD)

Tempurizado	21.5€
con philadelphia, atún, salmón, shiitakes, teriyaki y salsa tentsuyu	

Vegano 	18€
con espárragos, aguacate, mango, shiitakes, cebollino y brotes frescos	

# GUNKANS (2UD)



Chutoro (parte del atún medio graso) 12.5€

wasabi, ponzu, cebollino y yema de codorniz

Salmón 10€

ikura, piel de yuzu y wasabi

Erizo de mar 15€

wasabi

## NIGIRIS (2UD)

Atún 7.5€

Lubina salvaje 7€

Salmón 6.5€

Langostino cocido  
con ajo negro 6€

## SASHIMIS

Atún(6ud) 19.5€

Salmón(6ud) 16.5€

Lubina(6ud) 16.5€

Mixto(9ud) 25.5€

# COMBOS

## Combo Clásico (24ud)

4 ud Uramaki Salmón

4 ud Maki Lubina

8 ud Uramaki Langostinos

Picante

6 ud Hosomaki Atún

2 ud Nigiris Salmón

42.5€

## Combo Premium (36ud)

4 ud Maguro Roll

4 ud Lubina y Langostino Roll

8 ud California

3 ud Gunkan (atún, salmón, erizo)

3 ud Sashimi Lubina

4 ud Nigiris Atún

4 ud Nigiris Salmón

6ud Hosomaki Salmón

92.7€



## ESPECIALES DE LA CASA (8UD)

---

Maguro	23€
con crema de edamame, aguacate y cebolleta, cubierto con atún, ajo negro y okra	
Dúo Roll	21€
con aguacate, pepino y cebollino, cubierto con lubina y atún, salsa umeboshi y brotes frescos	
Sake	19.5€
con mango, aguacate, salmón, ikura y piel de lima	
Rainbow	21€
con langostinos crujientes, mango y queso crema, cubierto con salmón, aguacate y atún	
Uramaki solomillo	25€
con berenjena crujiente al miso, sésamo y apio encurtido, cubierto con tartar de ternera y foie	

## SUGERENCIAS DEL CHEF

---

Tataki de solomillo de ternera	26.5€	Yakisoba	18.2€
con crema de tulinambo y pakchoi (200gr)		con panceta a baja temperatura o gambas. Verduras, huevo frito y Katsouboushi	
Vieiras	24.5€	Yakisoba Vegano	18€
con beurre blanc japonés y algas crujientes		con tofu frito y verduras	

## POSTRES

Dangos y piña caramelizada	8€	Pannacotta de té matcha y lima	7.5€
con espuma de coco			

