

# YOSHI

## SUSHI & JAPANESE GRILL

### ¡Bienvenidos a Yoshi!

En nuestra carta encontrarás una cuidada selección de sashimi y de todo tipo de sushis, fresquísimos y elaborados en el momento, además de una gran variedad de platos calientes, incluyendo otra especialidad nuestra, el Robotayaki, técnica culinaria japonesa, similar a la barbacoa, en la cual se preparan los alimentos a fuego lento sobre una parrilla de carbón vegetal. Confiamos en que disfrutes de tu comida y que te anime a adentrarte aún más en el fascinante mundo de la cocina japonesa.



[www.yoshi.es](http://www.yoshi.es)

## ENTRANTES

2



1. MISOSHIRU (sopa de soja fermentada con tofu y algas) 4,25
2. ENSALADA DE CALAMARES Y ALGAS 5,95
3. GOMA WAKAME (ensalada de algas con sésamo) 5,50
4. WAKAME SU (ensalada de algas y pepino en vinagre) 5,50
5. NAMA HARUMAKI (rollitos de langostino y verduras envueltos en hoja de arroz) 5,95



4

3



6. IKAPIRI (chipirones fritos con salsa picante y wasabi mayonesa) 5,95
7. YOSHI SARADA (ensalada de algas, lechuga y surimi con salsa) 5,50
8. AGEDASHI TOFU (tofu frito con salsa especial) 5,95
9. NASU DENGAKU (berenjena asada con crema de miso) 5,95



8

5





15

- 11. HIJIKI  
(marmita de algas finas con tofu y verduras) 5,50
- 12. EDAMAME  
(habas de soja verde) 4,75
- 13. EBI FRY  
(langostinos jumbo empanados con salsa) 10,45
- 14. SALMON KATSU  
(dados de salmón empanado con surimi, mayonesa y tobiko) 6,50



11



9

- 15. GYOZA  
(Empanadillas de carne y verduras a la plancha-5 uds.) 6,50
- 16. HARUMAKI  
(rollitos fritos de carne y verduras - 3 uds.) 5,50
- 17. YASAI GYOZA  
empanadillas de verduras - 4 uds.) 5,50
- 18. Rollitos fritos de marisco  
(3 uds.) 5,70



16



13



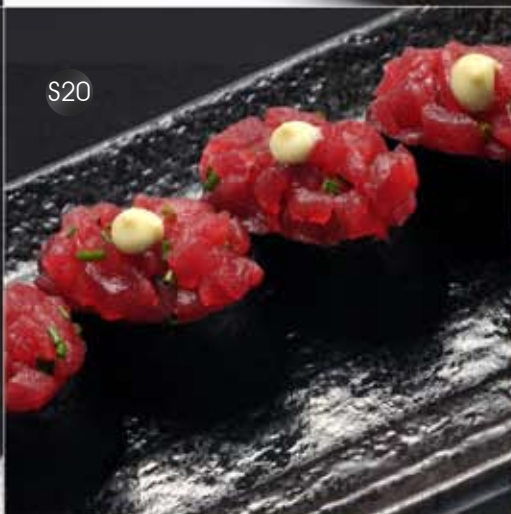
\$22



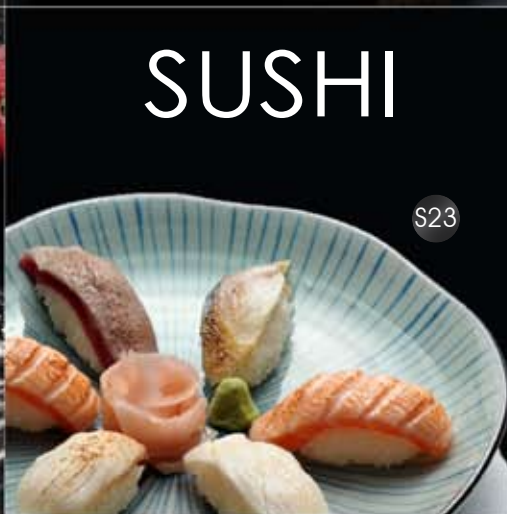
\$19



\$18



\$20



\$23

# SUSHI



\$15



# NIGIRI SUSHI

(canapé de arroz con pescado) 1 pieza

S0.	TAI (pescado blanco)	2,30	S5.	UNI (erizo de mar)	4,50
S00.	HAMACHI (pez limón)	2,50	S6.	EBI (langostino cocido)	2,30
S01.	IBODAI (pez mantequilla)	2,30	S7.	AMAEBI (gambas dulces)	2,30
S02.	PEZ MANTEQUILLA con trufa	2,50	S8.	IKURA (huevas de salmón)	3,20
S1.	SAKE (salmón)	2,10	S8A.	TOBIKO (huevas de pez volador)	2,75
S1A.	ABURI SAKE (salmón flambeado)	2,10	S9.	AKAGAI (concha de arca)	2,50
S2.	MAGURO (atún)	2,50	S10.	Huevo de codorniz con trufa	2,30
S2A.	TORO (ventresca de atún)	3,40	S11.	TAMAGO (tortilla japonesa)	1,95
S3.	SHIME SABA (caballa en vinagre)	2,10	S12.	HOTATEGAI (vieira)	3,00
S4.	UNAGI (anguila)	3,20	S12A.	INARI (Requesón fino de soja frita)	2,30
			S12B.	ABURI GYUNIKU (solomillo flambeado)	2,50

# SUSHI

S13.	SUSHI SET PEQUEÑO (6 nigiri, 3 maki)	13,85
S14.	SUSHI SET MEDIANO (8 nigiri, 3 maki)	17,50
S15.	SUSHI SET GRANDE (10 nigiri, 3 maki)	20,85
S16.	SAKE SUSHI (salmón - 8 piezas)	15,50
S17.	MAGURO SUSHI (atún - 8 piezas)	18,50
S18.	SAKE-MAGURO SET (4 salmón, 4 atún)	16,95
S19.	CHIRASHI SUSHI (pescados crudos sobre arroz sushi )	16,95
S20.	MAGURO TARTAR SUSHI (atún marinado con crema de aguacate - 4 piezas)	9,50
S21.	YASAI SUSHI SET (verduras variadas - 6 piezas)	10,50
S22.	ABURI GYUNIKU SUSHI (solomillo flambeado - 4 piezas)	9,50
S23.	SUSHI FLAMBEADO (6 nigiri flambeado)	11,50

I.V.A. INCLUIDO



N14

N13

N10

N17

N9

N8

N2

N1

N18

N19



T6

T3A

T1

# TEMAKI

Cucuruchos de alga con arroz rellenos de verduras pescado, etc.



N11

N15

# NORIMAKI

Rollos de algas rellenas de arroz con verduras, pescado, etc.

## NORIMAKI

N1.	SAKE MAKI (salmón - 6 piezas)	5,55
N2.	TEKKA MAKI (atún - 6 piezas)	6,05
N2C	TORO MAKI (ventresca de atún y cebolleta - 6 piezas)	7,15
N3.	EBI MAKI (langostino - 6 piezas)	6,05
N4.	KAPPA MAKI (pepino con sésamo - 6 piezas)	4,75
N5.	OSHINKO MAKI (rábano japonés - 6 piezas)	4,75
N6.	AVOCADO MAKI (aguacate - 6 piezas)	5,00
N7.	MAKI BUFFET (3 sabores distintos a elegir entre N1, N2, N3, N4, N5 o N6 - 18 piezas)	15,35
N8.	CALIFORNIA MAKI (langostino, aguacate y tobiko - 8 piezas)	9,50
N9.	UNAGI MAKI (anguila, aguacate y sésamo - 8 piezas)	9,95
N10.	<b>FUTOMAKI</b> rollos gruesos de tortilla japonesa, surimi y verduras - 10 piezas)	9,95
N11.	EBI TEMPURA MAKI (rollos gruesos con langostino tempurizado por dentro - 10 piezas)	11,50
N12.	MAKI SET ESPECIAL (4 futomaki, 8 california maki, 6 norimaki)	17,55
N13.	KANI MAKI (cangrejo de caparazón blando frito con pepino y mayonesa picante - 8 piezas)	11,50
N14.	SAN FRANCISCO (aguacate, pepino, cebolleta y tobiko por dentro envuelto en salmón- 8 piezas)	10,95
N15.	YOSHI MAKI TEMPURIZADO (salmón, atún y cebolleta por dentro y rebozado por fuera - 8 piezas)	13,50
N16.	KAMO MAKI TEMPURIZADO (pato marinado con espárragos por dentro y rebozado por fuera - 8 piezas)	11,50
N17.	SURIMI TEMPURA MAKI (surimi rebozado con queso filadelfia, envuelto en aguacate - 8 piezas)	11,50
N18.	SUPAISHI TEKKA MAKI (atún con salsa picante, pepino macerado y cebolleta por dentro, sésamo y tobiko negro por fuera - 8 piezas)	11,50
N19.	IBODAI URAMAKI (pez mantequilla flambeado y cebolla frita por dentro y sésamo, tobiko y mayonesa por fuera - 8 piezas)	11,50
N20.	SAKE URAMAKI (Salmón, aguacate, queso philadelphia por dentro, tobiko y wakamé por fuera - 8 piezas)	11,50

## TEMAKI

T1.	CALIFORNIA TEMAKI (cangrejo y aguacate)	5,45
T2.	SAKE TEMAKI (salmón)	4,95
T2A.	SUPAISHI SAKE TEMAKI (salmón con salsa picante, pepino y cebollino)	5,45
T3.	TEKKA TEMAKI (atún)	5,45
T3A.	SUPAISHI TEKKA TEMAKI (atún con salsa picante, pepino y cebollino)	6,00
T4.	EBI TEMAKI (langostino cocido)	5,45
T5.	IKURA TEMAKI (huevas de salmón)	6,55
T6.	UNAGI TEMAKI (anguila y aguacate)	6,55
T7.	TORO TARTAR TEMAKI (ventresca de atún y cebolleta)	6,55



SA7



SA9



SA15

# SASHIMI

Lonchas de pescado crudo



SA14



SA2



# SASHIMI, TATAKI Y TARTAR

SA1.	SASHIMI VARIADO PEQUEÑO (12 cortes)	15,95
SA2.	SASHIMI VARIADO GRANDE (21 cortes)	25,25
SA3.	SAKE SASHIMI (salmón - 12 cortes)	15,95
SA3A.	SAKE SASHIMI (salmón - 6 cortes)	8,55
SA4.	MAGURO SASHIMI (atún - 12 cortes)	18,65
SA4A.	MAGURO SASHIMI (atún - 6 cortes)	9,85
SA5.	SAKE-MAGURO SASHIMI (6 salmón, 6 atún)	17,35
SA12.	TORO SASHIMI (ventresca de atún - 6 cortes)	14,25
SA13.	IBODAI SASHIMI (pez mantequilla-12 cortes)	16,95
SA23.	IBODAI SASHIMI (pez mantequilla-6 cortes)	9,00
SA14.	SUZUKI SASHIMI CON TRUFA (lubina con trufa, acompañada con salsa ponzu - 10 cortes)	15,35
SA6.	SAKE KIMUCHI (salmón picante)	8,75
SA7.	MAGURO KIMUCHI (atún picante)	9,85
SA8.	MAGURO TATAKI (lomo de atún ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)	14,85
SA9.	GYU TATAKI (lomo de buey ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu)	14,85
SA10.	SAKE TATAKI (salmón ligeramente hecho por fuera y crudo por dentro con salsa ponzu y algas wakame)	12,50
SA11.	ARROZ SUSHI (arroz con vinagre)	3,00
SA15.	SAKE TARTAR CON TRUFA (Tartar de salmón)	13,50
SA16.	MAGURO TARTAR (atún, piñon, col y huevo de codorniz)	14,50
SA17.	GARI (jengibre encurtido)	1,00

# ROBATAYAKI

(grill al estilo japonés de carbón vegetal)

## CARNES

R1.	Yakitori (pinchos de pollo - 2 piezas)	4,40
R3.	Teba shio (pinchos de alitas de pollo - 2 piezas)	4,40
R4.	Tsukune (pinchos de albóndigas de pollo - 2 piezas)	4,60
R5.	Gyukushi (pinchos de lomo de buey - 2 piezas)	5,30
R6.	Ramu kushiyaki (pinchos de cordero - 2 piezas)	4,95
R7.	Asparagus bacon (pinchos de espárrago con beicon - 2 piezas)	4,60
R8.	Toriniku no miso yaki (pollo marinado en miso a la parrilla)	9,95
R9.	Saikoro steak (solomillo de tenera a la parrilla cortado en cubos)	15,35
R10.	Ribs nikomiyaki (costillas ibéricas a la parrilla con anacardos)	10,95
R11.	Kamo teriyaki (pato a la parrilla con salsa teriyaki)	11,55

## MARISCOS

R13.	Sake teriyaki (salmón a la parrilla con salsa teriyaki)	11,95
R14.	Tara no miso yaki (bacalao marinado en miso a la parrilla)	13,95
R15.	Yaki hotate (vieira a la parrilla con salsa de soja dulce y yuzu )	12,50

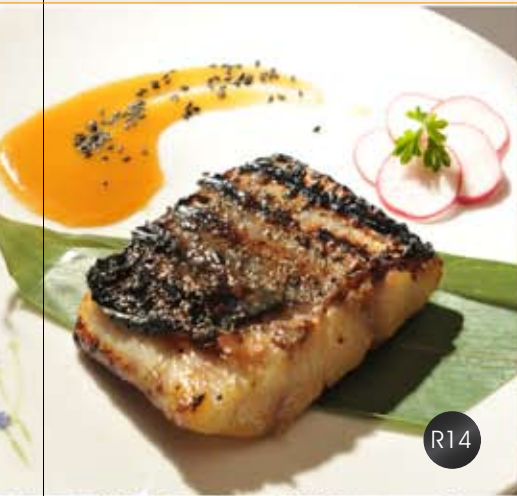
## VERDURAS

R18.	Wafu yaki asparagus (pinchos de espárragos con salsa wafu - 2 piezas)	4,60
R19.	Yaki shiitake (pinchos de champiñones japoneses - 2 piezas)	4,60
R20.	Cheese yaki nasu (pinchos de berenjena con queso - 2 piezas)	4,25
R22.	Kushiyaki moriawase (5 pinchos a la parrilla: muslo de pollo, albóndigas de pollo, lomo de buey, tomate con beicon, calamar)	11,55

## SALSAS

Mayonesa picante	1,20
Salsa ponzu	1,20
Salsa de anguila	1,20
Salsa teriyaki	1,20

I.V.A. INCLUIDO



R14



R15



R9



ROBATAYAKI



R10



# ARROCES Y TALLARINES



31



23



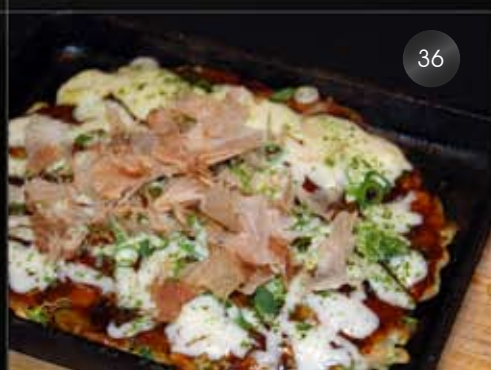
28



33



43



36



26

# AGEMONO

(Platos rebozados o fritos)

21.	EBI TEMPURA (6 piezas de langostinos rebozados)	16,50
22.	YASAI TEMPURA (verduras variadas rebozadas)	10,95
23.	MIX TEMPURA ( 2 langostinos y verduras variadas rebozadas)	14,50
43.	TORI NO KARAAGE (pollo macerado frito, estilo japonés)	9,50
46.	TONKATSU (escalope de cerdo empanado con salsa tonkatsu)	9,50

## TALLARINES Y ARROCES

26.	NABEYAKI UDON (tallarines gruesos en caldo con pollo, huevo y verduras)	10,50
27.	YAKISOBA (tallarines fritos con carne y verduras)	9,50
27A.	YAKIUDON (tallarines gruesos fritos con pollo y verduras)	9,95
28.	KAMO YAKISOBA (tallarines fritos acompañados de pato y salsa teriyaki)	12,50
29.	FIDEOS FRITOS CON LANGOSTINOS Y VERDURAS	9,95
30.	CHAHAN (arroz frito con langostino, pescado y verduras)	9,50
30A.	YASAI CHAHAN (arroz frito con verduras)	8,95
31.	KATSUDON (escalope de cerdo rebozado y huevo revuelto sobre arroz)	9,95
32.	TORI TERIYAKI DON (pollo al teriyaki sobre arroz)	9,95
33.	UNADON (anguila a la parrilla con salsa sobre arroz)	15,95
34.	YAKINIKU DON (lomo de buey salteado con salsa sobre arroz)	11,95
35.	KARE CHAHAN (arroz frito con ternera al curry)	9,50
35A.	GOHAN (arroz blanco)	2,75
36.	OKONOMIYAKI (tortilla japonesa con base de harina, huevo, repollo, cebolleta, gambas, calamar)	12,65

I.V.A. INCLUIDO

# MENÚS ESPECIALES

MIG

## M1 SUSHI-SASHIMI-MAKI

Pequeño 20,50

(4 nigiri, 6 norimaki, 6 sashimi)

Grande 27,50

(6 nigiri, 3 norimaki,  
4 california maki, 10 sashimi)

## M2 MENÚ NAGOYA

Sopa de miso

o

Ensalada de la casa

—  
Yakitori

—  
12 nigiri sushi variados  
4 futomaki, 8 california maki  
con bonito seco  
precio para 2 personas 46,00

Mínimo 2 personas

I.V.A. INCLUIDO



M2

### M3 MENÚ OSAKA

Sopa miso  
o  
Ensalada de la casa

Nigiri sushi y maki variado

Yakitori

Gyoza

Mix tempura

Yakisoba

Postre o cafe o té

precio por persona 29,00

Mínimo 2 personas

### M4 MENÚ YOSHI

Rollitos de langostino y verduras envueltos  
en hoja de arroz

Tartar de atún

Nigiri sushi y maki variado

Gyoza

Kushiyaki variado

Sugerencia de chef de robatayaki

Postre o cafe o té

precio por persona 33,00

Mínimo 2 personas

# POSTRES



79



75



70



71

- 70. Pasta de arroz dulce con relleno de helado 5,50
- 71. Helado de té verde o judía roja (2 bolas) 5,00
- 72. Sorbete de mango 5,00
- 73. Helado frito 5,00
- 74. Daifukumochi té verde 5,50
- 75. Mochi relleno de mousse de queso y mermelada de arándanos 6,00
- 76. Mousse de mango 5,00
- 77. Trufa de té verde 5,00
- 79. Manyu (bolita de arroz rellena de sésamo) 5,00



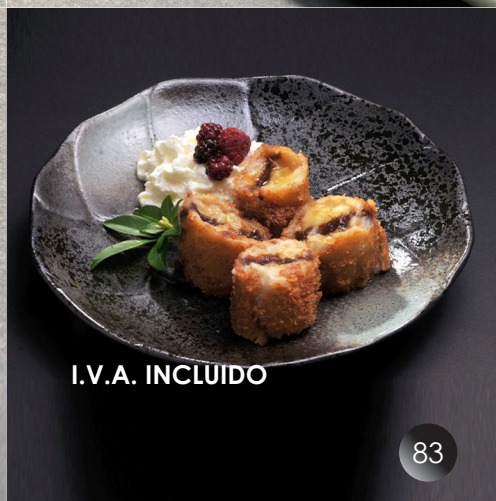
80



84



76



I.V.A. INCLUIDO

83

- 80. Lingote de chocolate y caramelo sobre crujiente de avellana y barquillo 6,00
- 81. Flan de té verde con nata 4,50
- 83. Plátano tempurizado relleno de judía roja 5,00
- 84. Mochi (pasta de arroz rellena de judía roja) 5,00
- 85. Furutsu Sarada (macedonia de fruta natural) 4,50
- 86. Volcán de chocolate con helado 6,00



74



# VINOS

## TINTOS

Tinto de la casa	10,95
1/2 botella de la casa	6,50
Cune (crianza, Rioja)	16,50
Viña Real (crianza, Rioja)	17,50
Ramón Bilbao (crianza, Rioja)	18,50
Celeste (Ribera del Duero)	15,95
Protos Roble (Ribera del Duero)	16,50

## BLANCOS

Blanco de la casa	10,95
1/2 botella de la casa	6,50
Verdeo (Verdejo, Rueda)	13,95
Monopole Siglo XXI (Verdejo)	15,50
Marqués de Riscal (Rueda)	19,50
Antonio Barbadillo (Sanlúcar)	13,95
Oroya (especial para sushi)	14,95
Atrium (Chardonnay)	17,50
Martín Códax (Albariño)	18,50

## ROSADOS

Rosado de la casa	10,95
Lambrusco	12,50
De Casta (penedés)	14,50

## CERVEZAS Y REFRESCOS

Jarra de sake	5,50
Copa de vino de la casa	2,75
Cerveza de barril	2,50
Cerveza japonesa botella (Sapporo, Asahi)	3,50
Cerveza sin alcohol	2,50
Refrescos, agua mineral	2,30
Zumo de mango	3,00
Calpis (refresco japonés)	3,00

# CAVAS

Segura Viuda Brut Arias Nature	15,95
pereda Brut (penedés)	15,95





## SAKE

NAMA SAKE (300ml) (Sake dulce y fresco, para tomar frío)	9,50
SAKE TAKARA MIO 5% (300ml) (Sake achampanado, para tomar frío)	11,50
TAISETSU (300ml) (Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente)	17,00
KYOTO FUSHIMIZU JITATE (300ml) (Sake seco, para tomar caliente o del tiempo)	10,50
KARATAMBA (720ml) (Sake muy seco, para tomar caliente o del tiempo)	21,50
YAMADA NISHIKI (720ml) (Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente)	28,50

I.V.A. INCLUIDO

# LICORES

Jarrita de sake	5,50	Baileys	4,95
Umeshu (licor de ciruela)	3,95	Magno	4,95
Shochu (Aguardiente japonés 25°)	3,95	Cardu, Johnnie Walker 12 años	7,95
Chupito de shochu	3,10	Combinados	7,95
Orujo de hierbas	3,95	(Johnnie Walker, Ballantines, White label, Cutty Sark, Cacique, Brugal, Barceló, Bacardi, Beefeater, vodka)	
Orujo blanco	3,95	Combinados	9,50
Licor de frutas (manzana, melocotón...)	3,50	(Martin Millers, Bombay Sapphire)	
Vermut	3,95	Combinados	12,00
Pacharán	3,95	(Citadel, Hendrick)	

# CÓCTELES JAPONESES

## JAPANESE CHERRY BLOSSOM

Shochu, granadina, cerezas marrasquino

7,95

## SAKEPOLITAN

Sake, shochu, cointreau, zumo de arándanos, zumo de limón, angostura

7,95

## MOJITO DE SAKE

Sake, hoja de menta, zumo de naranja, zumo de lima

7,95

## FANTASTIC LAKE

Shochu, blue curacao, cointreau, cherry brandy, zumo de limón

7,95

## PRETTY PRINCESS

Sake, licor de melocotón, zumo de arándanos, calpis

7,95

## FORBIDDEN FRUIT

Shochu, vodka, midori, zumo de limón, kiwi

7,95

# TE

TÉ GENMAI (Té japonés con arroz tostado)	1,95
TÉ VERDE JAPONÉS	1,95
TÉ JAZMÍN	1,95
INFUSIONES (poleo, manzanilla, té rojo, etc.)	1,95
CAFÉ	1,95

I.V.A. INCLUIDO