



nnao

RESTAURANTE

nnao

SOPAS / SOUPS

TOM KAH KAI

Sopa Tailandesa de leche de coco, galanga y hoja de lima con chili y pollo
Thai coconut milk, galanga and lime leaf soup with chili and chicken

9,00 €

SOPA MISO

Sopa tradicional japonesa de miso con tofu y wakame
Traditional Japanese miso soup with tofu and wakame

6,50 €



ENTRANTES / STARTERS

MILLO SATAI

Mazorca de maíz con salsa satai y topping crujiente de frutos secos
Corn cob with satai sauce and crispy nut topping

7,50 €



EDAMAME

Vainas de soja escaldadas con vinagreta de yuzu y sésamo
Blanched soybeans with yuzu vinaigrette and sesame

5,00 €



KIMCHI

Col china marinada con kimchi casero de manzana estilo coreano
Chinese cabbage marinated with homemade Korean-style apple kimchi

7,00 €



EBI FURAI

Langostinos crujientes con salsa agri dulce de pimiento del piquillo
Crispy prawns in panko with sweet and sour piquillo pepper sauce

18,00 €



KINILAW

Ceviche filipino de lubina con coco, tomate cherry y pepino impregnado en aceite de oliva virgen y cebolla xnipec
Filipino sea bass ceviche with coconut, cherry tomato and cucumber impregnated in virgin olive oil and xnipec onion

25,00 €



GYOZA

BUTANIKU

Carne de cerdo picada con cebolleta y jengibre servida con salsa clásica
Minced pork with scallions and ginger served with classic sauce

12,00 €



EBI CURRI

Langostino macerado en leche de coco con puerro y zanahoria servido con salsa de curri japonés

Shrimp macerated in coconut milk with leek and carrot served with Japanese curry sauce

13,00 €



BAOS (El pan Bao pueden contener trazas/ Bao bread may contain traces)



CHILI CRAB

Cangrejo frito en salsa de tomate estilo Singapur
Fried crab in Singapore-style tomato sauce

9,00 €



ANGUILA

Unagi Kabayaki con mayonesa de wasabi y encurtidos de manzana y pepino
Unagi Kabayaki with wasabi mayonnaise and pickled apple and cucumber

8,00 €



BUTA

Panceta de cerdo a baja temperatura con pepino y mayonesa de miso y chili
Low-temperature pork belly with cucumber and chili-miso mayonnaise

7,50 €



ENSALADAS / SALADS

THAI DE HUEVO FRITO

Ensalada de tomate, judías planas y tallos verdes con huevo frito y aliño tailandés
Tomato salad, flat beans and green stems with fried egg and Thai dressing

14,00 €



NAMBANZUKE

Pescado escabechado al estilo japonés con wakame y pepino en sunomono
Japanese-style pickled fish with wakame and cucumber in sunomono

13,00 €



CHA GIO

Rollitos vietnamitas de verdura con hierbas aromáticas y salsa nuoc cham para comer estilo nem

Vietnamese vegetable rolls with aromatic herbs and nuoc cham sauce to eat nem style

14,00 €



PRINCIPALES / MAINS

CARRILLERA MASSAMAN CURRI

18,00 €

Carrillera de cerdo cocinada a baja temperatura con curri Massaman y frutos secos



Pork cheek cooked at low temperature with Massaman curry and nuts

OYAKODON

17,00 €

Pechuga de pollo de corral cocinada con huevo y caldo udon servida sobre arroz japonés



Free-range chicken breast cooked with egg and udon broth served over Japanese rice

TONKATSU

18,00 €

Lomo de cerdo empanado con salsa tonkatsu
Breaded pork loin with tonkatsu sauce



OKONOMIYAKI

17,00 €

Tortilla japonesa hecha al teppanyaki
Japanese omelette made at teppanyaki



POSTRES / DESSERTS

PANACOTA DE COCO

7,00 €

Cuajado de coco con confitura de piña y caramelo picante
Coconut curdling with pineapple jam and spicy caramel



PALMERITOS

8,00 €

Rolls crujientes de plátano con gianduja y praliné de cacahuetes
Crispy rolls with gianduja and peanut praline



YOKO SHIRATAMA

6,00 €

Fruta de temporada y mochi con granizado cítrico y helado de violeta
Seasonal fruit and mochi with citrus slush and violet ice cream



Soja / Soy



Sésamo / Sesame



Apio / Celery



Pescado / Fish



Gluten / Gluten



Altramuces / Lupin



Mostaza / Mustard



Fruto de cascara / Nuts



Cacahuete / Peanuts



Molusco / Shellfish



Sulfito / Sulfite



Huevos / Eggs



Lácteos / Dairy



Crustaceo / Crustaceans

