

PLAToS

- Edamame Sr.Ito salteado con kimchiee..... **6.00€**
- Japo-taco salmon, anguila ahumada y ajo negro..... **5.90€**
- Tartar de atún Balfegó con yema de galo macerada... **21.90€**
- Neem de langostino tigre y piparra..... **5.90€**
- Saam de pulpo Gallego con anticucho al kamado..... **9.00€**
- Yubiki de Vieiras..... **11.50€**
- Pulpo Nikkei al Kamado con pure de coliflor al miso..... **24.90€**

BAoS

- PEPITO JAPO-MANCHEGO De panceta ahumada, encurtido, albahaca , hierbabuena y salsa de kimchiee..... **6.50€**
- MALAGUITA Bao negro de langostino crujiente y salsa de adobo..... **6.50€**
- LOVESTORY Pollo al glaseado japones..... **5.95€**

GYoZAS

- | | | |
|---|--------------|-----------------|
| | (2u.) | (4u.) |
| • De rabo de toro con yema de codorniz, trufada y torta del casar..... | 6.00€ | - 12.00€ |
| • De rabo de toro crujiente a la cordobesa | 5.50€ | - 11.00€ |
| • Dumpling de gamba, suquet de ajococo blanco, sobrasada asiatica y anguila blanca..... | 5.50€ | - 11.00€ |

NIGUIRI

- | | |
|--|----------------|
| | (1 u.) |
| • Salmon flambeado con lima y azúcar caramelizada..... | 2.80€ |
| • Pez mantequilla, ajo negro y trufa..... | 2.80€ |
| • Vieira flambeada con salsa xo..... | 3.20€ |
| • Anguila flambeada y foie..... | 3.70€ |
| • Aguacate , queso y miel..... | 2.20€ |
| • Gunkan de pez mantequilla con yema de codorniz trufada | 3.40€ |
| • Gunkan de Atún picante... | 4.50€ |

ROLLoS

- | | | |
|--|--------------|-----------------|
| | (4u.) | (8u.) |
| • ROLL VEGETAL..... | 5.50€ | - 10.90€ |
| Según producto de temporada (consultar) | | |
| • CALIFORNIA ROLL..... | 7.20€ | - 14.00€ |
| Salmon soasado con piparra, mousse de guacamole y sesamo de kimchi | | |
| • CRAZY ROLL..... | 8.00€ | - 16.00€ |
| Tartar de atún picante, tanuki, cebolleta , aguacate y soja dulce | | |
| • OBAMA..... | 8.50€ | - 17.00€ |
| Langostino en tempura, atún, queso ricota y tobiko negro | | |
| • SR. ITO ROLL..... | 8.50€ | - 17.00€ |
| Centollo y vieiras, sesamo y salsa ligeramente picante | | |
| • TEMPURA ROLL..... | 9.00€ | - 18.00€ |
| Anguila, queso ricota y cebolleta | | |

POSTRES

- CHEESE CAKE Helado de frambuesa, crumble, gel de hibisco, crema de petit suisse, ras el hannout y sisho verde **7.80€**
- COULANT Etereo de chocolate , frutos rojos, sorbete de mandarina, petazeta y crema de violetas y lima **7.80€**

ESPUMoSoS

(Copa) (Botella)

- CAVA. Privat reserva , Brut nature.
BIO..... **20.90€**
- CAVA. Gygnus , Brut nature.
ECO..... **4.70€ - 19.90€**
- CAVA. Pere Ventura Rosé
Brut **21.50€**
- MOSCATO D'ASTI. BIO..... **23.50€**
- CHAMPAGNE. Pierre Moncuit
Bdh. Brut..... **37.00€**
- CHAMPAGNE. Pierre Rose
Moncuit Brut..... **39.00€**

BLANCOS / ROSADOS

(Copa) (Botella)

- Libalis Frizzante. DO. Valles de
Sadacia..... **3.00€ - 15.00€**
- Cueva de Chaman.
DO. Almansa..... **3.00€ - 16.00€**
- Blanco Sr.ITO
Vino de Madri..... **3.00€ - 16.50€**
- Benito Santos. Albariño.
DO Monterrei..... **21.00€**
- Benito Santos. Godello, crianza
DO Monterrei..... **3.70€ - 19.90€**
- Rosado Sr.ITO
Vino de Madrid... **3.00€ - 16.50€**
- K-naia . Verdejo.
DO. Rueda..... **3.50€- 18.50€**

TINTOS

(Copa) (Botella)

- Sr.ITO.
Vino de Madrid... **3.00€ - 17.00€**
- Unzu . Crianza. 12 meses.
DO. Rioja..... **3.70€ - 20.50€**
- Valderiz Valdhermoso. Roble.
DO. . Ribera del Duero.
Crianza 9 meses... **3.20€ - 18.00€**
- Tres Filas. Crianza 6 meses
DO. Bierzo..... **21.50€**
- Paco Garcia. Garnacha.
DO. Rioja..... **23.00€**
- Raro. DO. Salamanca..... **24.00€**

sr. Ito *lab.*

TRAFALGAR 7

CoCTAILS

- Mojito..... **7.00€**
- Moj-ITO..... **8.50€**
- Pisco Sour..... **7.00€**
- Pisco Maracuya..... **8.00€**
- Spritz..... **5.50€**
- Combinado..... **8.00€**
- Combinado Premium..... **9.00€**

BEBIDAS

- Agua **2.20€**
- Agua con gas..... **2.50€**
- Zumos..... **2.50€**
- Refresco..... **2.50€**
- Mosto..... **2.50€**
- Vermut reserva..... **3.50€**
- Martini..... **3.00€**
- Tinto de verano..... **3.50€**
- Chupito..... **3.00€**

CERVEZAS

- Caña..... **2.00€**
- Clara..... **2.00€**
- Doble..... **3.00€**
- Inedit by Ferran Adrià
Caña..... **2.20€**
- Doble..... **4.00€**
- 1/3 Estrella..... **3.00€**
- Voll Damm..... **3.00€**
- Sin Gluten..... **3.00€**
- Sin alcohol **2.50€**
- Japonesa Artesana..... **5.90€**

SAKES

- Jarra (fria -caliente)..... **9.00€**
- Kensho. Premium Español
botella 33cl..... **18.00€**

INFUSIONES

- Camomilla Golden. Manzanilla,
manzana asada y canela **2.50€**
- Polar Mint .
Mezcla de mentas..... **2.50€**

TÉS y RooIBOS

- Rooibos oroginal. Puro..... **2.90€**
- Rooibos Lemn Pie.
Tarta de limon..... **2.90€**
- Gracia Blent White. Té blanco con
vainilla, naranja y rosas..... **2.90€**
- Oolong Spacy Strawberry. Té azul
con fresa, jengibre, canela,
anis estrellado y clavo..... **2.90€**
- Asian wellness. Té verde con aloe
vera, spirulina, piña, papaya y
flor de cactus..... **2.90€**
- Gunpowder organico, té verde. **2.90€**
- Geimaicha, té verde **2.90€**
- Bancha, té verde..... **2.90€**
- Kukicha Organico, té verde..... **2.90€**
- Pu erh original, té rojo..... **2.90€**
- Pu erh frutas del bosque,
té rojo con frutas del bosque..... **2.90€**
- Pu erh choco noir, té rojo con
chocolate negro y lapacho..... **2.90€**
- Slim Puccino, té rojo y té negro con
caramelo y aroma de cafe..... **2.90€**
- Nilguiri Organic
té negro puro..... **2.90€**
- Pakistani, té negro estilo chai
con clavo, cardamono, canela
y vainilla..... **2.90€**

CAFES

- Café solo..... **1.80€**
- Café cortado..... **2.00€**
- Café con leche..... **2.20€**
- Capuchino..... **2.50€**