

Carta



Sashimi

- **3 cortes** € 12.00
Delicados cortes de pescado fresco **(d)**
 - **6 cortes** € 22.00
Degustación de pescados seleccionados por nuestro chef **(d)**
- **10 cortes** € 34.00
Selección premium de pescados y mariscos del día **(d)**

Nigiri Nikkei-2 Und

- **Toro Aburi** € 12.00
Panza de atún sopleteada y gel de ponzu **(a)**
 - **Wagyu** € 15.00
Lámina de wagyu sopleteada y un punto de wasabi **(a)**
 - **Vieira Parmesana Trufada** € 13.00
Vieira gratinada con queso parmesano **(a) (c)**
 - **Unagi** € 12.00
Anguila de río caramelizada en salsa dulce **(a) (d)**
- **Sake** € 12.00
Salmón en salsa spicy sopleteado y piel de salmón **(a) (d) (l)**
 - **Hamachi Anticuchero** € 13.00
Hamachi sopleteado en salsa de ají panca **(a) (d)**
 - **Corvina Cevichera** € 12.00
Marinado en leche de tigre y chalaquita de cebolla, cilantro y ají limo **(a) (d)**

Gunkan -2 Und

- **Zamburiñas** € 9.00
Zamburiñas frescas marinadas en leche de tigre **(c)**
 - **Atún** € 9.00
Tartar de atún con kiuri y salsa spicy **(d)**
- **Salmón** € 8.00
Tartar de salmón con cebollin y salsa spicy **(d)**
 - **Pulpo** € 8.00
Tartar de pulpo y salsa acevichada **(c)**

Sushi Bomb -2 Und

- **Salmón** € 8.00
Shari envuelto en salmón, unagi y foie gras **(a) (d)**
- **Atún** € 8.00
Shari envuelto en atún, unagi y foie gras **(a) (d)**

Makis-5 Cortes

- **Acevichado** € 13.00
Relleno de camarón apanado y aguacate. Por fuera atún y salsa acevichada **(d) (b)**
 - **Furai** € 12.50
Salmón, queso crema y palta, empanizado por fuera **(d)**
 - **Yami** € 14.00
Salmón apanado y aguacate. Cubierto con queso cremoso y salsa dulce **(d)**
 - **Takokarami** € 13.00
Relleno de cangrejo, salmón, camaron empanizado con una salsa acevichada y pulpo picado por fuera **(b) (c) (d)**
- **Avocado** € 13.00
Camarón apanado, aguacate y salsa dulce **(a) (b)**
 - **Zoku** € 14.00
Cangrejo, salmón , langostino apanado, envuelto en quinua crocante, trufa, láminas de oro y salsa a base de ostión **(a) (b)**
 - **Tuna Toban** € 14.00
Camarón apanado, aguacate y salmón ahumado. Por fuera tartar de atún en tobanyaki **(a) (b) (d)**

Ceviches

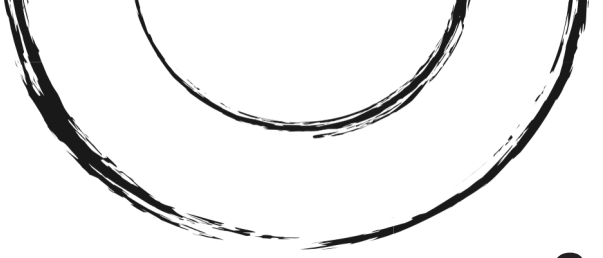
- **Marinero clásico** € 24.00
Pesca fresca en leche de tigre con choclo y boniato cocido en zumo de naranja y aromatizado con canela **(d)**
 - **Calle y Costa** € 22.00
Pesca fresca en leche de tigre con chicharrón de calamar **(a) (b) (d)**
- **Tiradito de Corvina** € 18.00
Leche de tigre de ají amarillo con hilos de boniato frito, cebollita chalaca y maíz chulpi picado **(a)**
 - **Tiradito Tataki** € 20.00
Atún sellado a la parrilla, chalaquita en leche de tigre Nikkei, guacamole, hierbas frescas y chulpi picado **(a) (d)**

Entradas Frías

- **Zoku Salad** € 9.00
Mix de lechugas, espárragos, pepino japonés, aros de cebolla crocante, rábano, gajos de mandarina, quinoa crocante, nueces y guacamole **(i)**
 - **Wakame Salad** € 8.00
Ensalada de algas con refrescante aliño japonés
 - **Perlas del Pacífico/ 3 Und** € 11.00
Zamburiñas con mix de mariscos a la chalaca bañadas en suave salsa de ají amarillo **(d) (b)**
- **Mejillones a la Chalaca/ 5 Und** € 8.00
Mejillones cocidos, cubiertos con chalaquita peruana , choclo y un suave aliño con punto de picante **(b)**
 - **Causa de Cangrejo Coque** € 13.00
Pastel de patata prensada con cangrejo real, aguacate y salsa de la casa **(b)**
 - **Causa de Pulpo al Olivo** € 14.00
Pastel de patata prensada relleno de pulpo picado en salsa de aceitunas morenas y aguacate **(c)**

a.- Gluten b.- Crustáceos c.- Moluscos d.- Pescado. e.- Huevos f.- Altramuces. g.- Mostaza h.- Cacahuetes i.- Frutos de cáscara j.- Soja k.- Sésamo l.- Apio m.- Lácteos n.- Sulfitos

a.- Gluten b.- Crustáceos c.- Moluscos d.- Pescado. e.- Huevos f.- Altramuces. g.- Mostaza h.- Cacahuetes i.- Frutos de cáscara j.- Soja k.- Sésamo l.- Apio m.- Lácteos n.- Sulfitos



Entradas Calientes

- Pollo Koreno

Cortes de pollo crocante en una salsa picante y cebollin (a) (l)

€ 12.00
 - Gyozas de Pato y Foie / 4 Und

Empanadillas rellenas de pato y foie gras, acompañados con salsa de shiitake cremoso (a) (j)

€ 14.00
 - Camarón Spicy

Gambones salteados en salsa picante y dulce de la casa (m)

€ 13.00
 - Mariscos al Fuego / 5 Und

Mariscos cocidos en salsa batayaki con especies orientales al wok (b) (d)

€ 16.00

- Pulpo Anticuchero

Tentáculo de pulpo a la parrilla en salsa anticuchera peruana (a)

€ 12.00
 - Gyozas de Camarón y Cerdo fritos/ 5 Und

Rellenas con verduras y toque oriental (b)

€ 13.00
 - Vieiras al Miso/ 2 Und

Vieiras salteadas acompañadas de miso dulce (c)

€ 12.00

Platos de Fondo

- Lomo Saltado Clásico Peruano

Solomillo de res al wok con cebolla roja, tomate, perejil acompañado de patatas fritas y arroz (a-b)

€ 23.00
 - Asado de Tira al Sake Tinto

Asado de tira cocido lentamente por 48 horas en reducción de sake y vino tinto; con puré de hinojo (a)

€ 24.00
 - Arroz con Pato

Arroz en cilantro, verduras picadas y sarza criolla de acompañamiento (a)

€ 22.00
 - Black Cod

Bacalao en salsa miso acompañado con puré de edamame (d)

€ 22.00
 - Buta Niku BBQ

Costillas de cerdo en salsa agridulce acompañado con harusame frito (a)

€ 22.80

- Patatas fritas

€ 4.00
 - Verduras Salteadas

Selección de vegetales de temporada salteados al wok (j)

€ 3.50
 - Yakimeshi

Arroz frito al estilo nikkei con vegetales y nueces (h) (j)

€ 4.50
 - Arroz Chaufa

Combinado de arroz frito con camarón, cerdo y huevo al wok (e)

€ 5.50
 - Arroz con Choclo

Arroz blanco graneado al estilo peruano con choclo y mantequilla (a)

€ 3.50

Postres

- Mochis /2 Und

Cheesecake de Frambuesa y Chocolate Blanco
Ganache de Chocolate
Helado de Fruta de la Pasion y Mango
Helado de Chocolate Blanco y Caramelo

€ 8.00
 - Arroz con Manjar de Olla

Arroz meloso dulce al estilo peruano con manjar blanco hecho en casa a fuego lento durante 3 horas

€ 8.00

- Sorbete / 2 Bolas

Coco y yuzu
Melón furano

€ 8.00

a.- Gluten b.- Crustáceos c.- Moluscos d.- Pescado. e.- Huevos f.- Altramuces. g.- Mostaza h.- Cacahuetes i.- Frutos de cáscara j.- Soja k.- Sésamo l.- Apio m.- Lácteos n.- Sulfitos

Carta Ejecutiva
De Lunes a Viernes / € 28
13:00 - 16:00

Entrada
A escoger

Sashimi
3 cortes a escoger
Salmón-Hamachi-Atún

Nigiri Nikkei
3 cortes a escoger
Salmón-Hamachi

Acevichado
Camarón apanado, aguacate y salsa dulce (a) (b)

Avocado
Camarón apanado, aguacate y salsa dulce (a) (b)

Camarón Spicy
Gambones salteados en salsa picante y dulce de la casa (c)

Chicharrón de Pollo
Pechuga de pollo arrebozadas en condimentos orientales acompañado con salsa al limon y canela (a) (l)

Wakame Salad
Ensalada de algas con refrescante aliño japonés

Bebida
A escoger

Caña, refresco, agua ó copa de Vino

Telefonos de Reservas +34 919417117 - +34 611263940
Instagram Zokumadrid

a.- Gluten b.- Crustáceos c.- Moluscos d.- Pescado. e.- Huevos f.- Altramuces. g.- Mostaza h.- Cacahuetes i.- Frutos de cáscara j.- Soja k.- Sésamo l.- Apio m.- Lácteos n.- Sulfitos

Platos de Fondo
A escoger

Arroz Chaufa
Combinado de arroz frito con camarón, cerdo y huevo al wok (e)

Udon Saltado Clásico Peruano
Carne de res al wok con cebolla roja, tomate, perejil acompañado de patatas fritas y arroz (a-b)

Yakimeshi
Pollo con arroz frito al estilo nikkei con vegetales y nueces (h) (j)

Buta Niku BBQ
Costillas de cerdo en salsa agridulce acompañado con harusame frito (a)

Postres
A escoger

Sorbete
Coco y yuzu
Melón furano

Arroz con leche Brulée
Arroz cremoso con manjar de olla aromatizado en canela y rayadura de limón

Café
Café a su elección

