



LOS NARANJOS

arte y gastronomía



100 % libre de Anisakis

Todo nuestro pescado pasa por un proceso de congelación a - 20 grados centígrados durante más de 24 horas.

Entrantes o Acompañantes



- **Ensalada de Cangrejo:** Deliciosa y fresca ensalada de lechuga, palitos de cangrejo, cebollino, salsa de soja, mahonesa, y semillas de sésamo blanco y negro. Ideal para comenzar o para acompañar.
Precio: 3,00 euros.



- **Ensalada Wakame:** Fresca y crujiente alga de Wakame aderezada con aceite de sésamo, guindilla y semillas de sésamo. Ideal para acompañar los rolls pues refresca el paladar entre bocados.
Precio: 3,00 euros.



- **Ensalada Neptuno:** Cremosa ensalada de lechuga, palitos de cangrejo, tiras de atún rojo, tiras de salmón, cebollino, wakame, salsa de soja, mahonesa, y semillas de sésamo blanco y negro, simplemente deleita los sentidos.
Precio: 6,00 euros



- **Maguro Tataki:** Bocados de solomillo de atún rojo ligeramente escaldado, con cebollino, semillas de sésamo y salsa de cítricos. Si nunca lo ha probado, su sabor le sorprenderá.
Precio: 9,00 euros



- **Gyozas - 6 piezas:** Son unas deliciosas empanadillas rellenas de carne de cerdo, col blanca y especias. Se sirven con mostaza japonesa y/o salsa de soja, un bocado diferente en medio de tanto arroz.
Precio: 8,00 euros



- **Tartar de Atún o Salmón:** Este cremoso tartar combina pequeños dados de pescado, aguacate, pepinillos y alcaparras, masago, con una salsa especial de la casa y semillas de sésamo. Fresco, cremoso y delicioso.
Precio: 7,00 euros

Rolls Fríos y Calientes - 8 piezas



- **Hosomaki Mixto (alga nori por afuera):** Pequeños rolls de arroz y un solo ingrediente de relleno, envueltos en alga nori. Pueden ser de salmón, atún, langostinos, cangrejo, anguila, pepino, espárragos o aguacate. Sabores puros, combinaciones sencillas pero deliciosas.
Precio: 6,00 euros



- **Unagi (alga por afuera):** Prueba el sabor único de la anguila en este delicioso roll, contiene anguila ahumada, aguacate y queso crema con salsa unagi (salsa de anguila)
Precio: 9,00 euros



- **Maguro (alga por afuera):** Delicioso roll relleno de atún, aguacate y queso crema con tope de sésamo tostado. Sencillo y de sabor único.
Precio: 9,00 euros



- **Alaska (arroz por afuera):** Espectacular roll dedicado a los amantes del salmón, viene relleno de salmón, aguacate y queso crema, con tope de wakame y masago. Un roll muy fresco y con mucho sabor a mar.
Precio: 11,30 euros



- **California (arroz por afuera):** Clásico roll relleno de aguacate, cangrejo y pepino, con tope de masago (huevas de pez volador). Ideal para quienes se inician en el arte de comer sushi.
Precio: 10,00 euros



- **Maguro Cream (arroz por afuera):** Novedosa combinación de sabores en un roll fresco y cremoso, esta relleno de atun, aguacate, crema de pimiento morron, cebollino, masago, y cubierto de semillas de sésamo tostado blanco y/o negro.
Precio: 10,00 euros



- **Sour Sweet (alga por afuera):** Langostino braseado con miel y soja, queso crema, aguacate y cebollino. Este roll sorprende por el sabor del langostino caramelizado.
Precio: 11,00 euros



• **Dinamita (arroz por afuera):** Relleno de una mezcla de palitos de cangrejo, masago, mahonesa, cebolletas y salsa de soja. Ideal para quienes se inician en los sabores de la comida japonesa.
Precio: 7,20 euros



• **Tiger Especial (alga por afuera y tempurizado):** Crujiente roll tempurizado relleno de cangrejo, salmón, aguacate y queso crema, cubierto por una dulce salsa de anguila. Perfecto para degustar junto con una fresca ensalada. Ideal para quienes se inician en el arte de comer sushi.
Precio: 9,00 euros



• **Fuji (alga por afuera):** Crujiente roll relleno de langostinos tempurizados, cebollino, queso crema, masago, con tope de langostinos crunch y salsa fuji. Este es un roll diferente, combina lo dulce de la salsa fuji con lo crujiente de los langostinos. Este roll también es ideal para quienes se inician en el arte de comer sushi.
Precio: 10,00 euros



• **Spicy Crunch Tuna (alga por afuera):** Espectacular roll en dos texturas, relleno de canónigos y cebollino tempurizado, queso crema y semillas de sésamo, con tope de un cremoso tartar de atún. Puede comerse de un solo bocado o degustar primero el tartar y luego el crujiente roll.
Precio: 11,30 euros



• **Salmon Soul (sin arroz y tempurizado):** Novedoso roll con salmón en lugar de arroz, este roll va relleno se aguacate y queso crema, con alga nori por afuera y tempurizado. Al tempurizar se cocina parcialmente el salmón, pero no en su totalidad. Este roll va dedicado a todos los amantes del salmón.
Precio: 10,50 euros



• **Salmon Crispy (arroz por afuera):** Salmón tempurizado, queso crema con toping de aguacate, cebollino y salsa teriyaki. Crujiente, fresco y delicioso, la salsa teriyaki le otorga un toque dulce y diferente.
Precio: 10,00 euros

Sushi Variado



• **Nigiris - 6 piezas:** Pueden ser de salmón, atún, cangrejo, anguila o langostino. El sushi más clásico y el que más se come en Japón, degusta el sabor del pescado y combínalo con la textura y sabor mas neutro del arroz.
Precio: 12,00 euros



• **Onigiris de Langostinos a la Grilla - 6 piezas:** Pequeñas albóndigas de arroz mezclado con uno o varios ingredientes y tempurizados, acompañados por salsa de anguila. Con este plato rompemos el concepto tradicional del onigiri aunque se mantiene su esencia, estas bolitas crujientes esconden más de una sorpresa.
Precio: 6,00 euros



• **Temakis:** Conos hechos con alga nori y rellenos de arroz acompañado por uno o varios ingredientes. Ofrecemos rellenos de un pescado y 2 o 3 vegetales. El temaki permite comer de una sola vez sin tantas complicaciones, si no te va lo de los rolls, lo tuyo son los temmakis.
Precio: 8,00 euros



• **Sashimi - 8 piezas:** Cortes de pescados crudos variados acompañados por salsa de soja. Sentir el sabor de un corte de pescado fresco.
Precio: 8,25 euros



• **Yakisoba:** Deliciosos fideos salteados con Vegetales, pollo y gambas, con un toque se salsa de soja y adornado con semillas de sésamo.
Precio: 9,00 euros



• **Yakimeshi:** Arroz japonés salteados con vegetales, carne, gambas y tamago(tortilla de huevo japonesa) con una salsa especial de la casa, adornado con cebollino.
Precio: 9,15 euros