



# RED PROJECT

modern japanese cuisine

## ESPECIALES

### TEMPORADA

Langostinos Red Project	15,99€
Tempura Bogavante	45,00€
Nigiri Rib Eye Foie a fuego	5,50€
Nigiri Steak Tartare	5,50€
Gunkan Red Otoro	5,99€

## ENTRANTES

Edamame	6,50€
Wakame natural	6,50€
Sopa Miso	6,50€
Almejas a la mantequilla	15,00€
Tartar de salmón	15,00€
Ceviche de Lubina	19,99€
Wings boneless Sambal	15,00€
Zamburiñas SakeButter	15,00€
Tartar de O toro	35,00€

## TEMPURA

\*Masa sin gluten +2,00€

Redspicy Rock Shrimp	16,99€
Soft Shell Crab	14,99€
Vegetales	12,00€

## GYOZAS

3UDS

Langostino con su reducción	9,99€
Carrillera ibérica a la plancha	8,99€
Crab cheese puffs	7,99€

## BROCHETAS

Brocheta de Wagyu A5	20,00€
Kushiague de queso	9,99€
Kushiague de tofu frito	7,50€
Shitake	6,50€

## ENSALADAS

<b>SALMON SPICY</b>	16,99€
Mix de lechugas, láminas de salmón, cherry, vinagreta Redspicy.	
<b>CARROT KANIKAMA</b>	15,99€
Mix de lechugas, hilos de zanahoria, kanikama, cherry, aguacate, cebolla, aderezo carrot.	
<b>POLLO YAKKINIKU</b>	14,99€
Mix de lechugas, pechuga de pollo marinada, cebolla frita, cherry, aderezo mostaza Project.	
<b>FUJI</b>	13,99€
Espinaca, queso de cabra, bacon, manzana, aderezo Fuji.	

## CRISPY RICE

Atún Redspicy	9,99€
Salmón Redspicy	8,99€
Salmón Misobutter flambeado	8,99€

## TIRADITOS

9 CORTES

Lubina cítricos y espuma AOVE	12,99€
Hamachi jalapeño	19,99€
Lamina de atún trufada	25,00€

## TATAKIS

O toro Teriyaki	19,99€
Wagyu japonés A5	29,99€



# RED PROJECT

modern japanese cuisine

## NIGIRI RED PROJECT

1 UD

Wagyu A5 Foie flambeado	7,99€
Rib eye teriyaki a fuego	3,50€
Salmón misobutter	3,50€
Salmón trufa a fuego	3,50€
Salmón Redspicy	3,50€
Atún Redspicy	4,50€
Anguila Foie	4,50€
Hamachi Yuzukosho	3,99€
O Toro foie flambeado	5,50€
The Quail	4,50€
Foie brulee	4,50€
Langostino con su reducción	4,50€
Pez mantequilla trufa	3,50€
Ikura con yema de codorniz	4,50€

## SASHIMI

5 CORTES

Tuna Lover	24,00€
akami, chu toro, otoro 9 cortes	
Mixto	14,99€
Atún, salmón, lubina 9 Cortes	
Atún rojo Akami	11,99€
Chu Toro	12,99€
O Toro	14,99€
Salmón noruego	7,00€

## NIGIRIS

1 UD

Atún rojo Akami	3,99€
Chu Toro	4,50€
O Toro	4,99€
Salmon	3,00€

## PRINCIPALES

Tacos de Rib Eye teriyaki 29,99€

Teppanyaki Rib Eye corte fino 29,99€

Teppanyaki Rib Eye teriyaki corte grueso 29,99€

Red beef sando 12,99€ Queso Frito +5,00€

Donburi Rib Eye teriyaki 15,50€

Wagyu japones A5 corte fino 200gr 49,00€

Teppanyaki MARY SOL Rib Eye y langostino 29,99€

Bogavante a la plancha Medio 29,99€ Entero 59,99€

Teppanyaki salmón con cubierta de sesamo 29,99€

Baby back ribs a fuego lento binchotan japones y salsa red special 29,99€

\*Unidades limitadas solo los domingos.



# RED PROJECT

modern japanese cuisine

## ROLLS NUEVOS

### ELVER 20,00€

Relleno de Kanikama y aguacate. Envuelto en tanuki especial triturado. Por encima punto de mayojapo, salsa spicy y rock Shrimp.

### BELLA 16,50€

Relleno de langostino tempura, con tartar de salmón y Tobiko rojo y tartar de atún con Tobiko naranja. Tobiko seco y cebollino sobre los tartares.

### KARATE 13,50€

Roll tempurizado, relleno de salmón y pepino y con tampico y cebollino por encima.

### ALVARITO 14,50€

Relleno de lubina y aguacate con lámina de lubina flambeada por encima y una pipeta de dressing de limón y aceite.

### MARCOS 14,00€

Relleno de langostino tempura con queso crema. Cubierto de láminas de salmón flambeado con salsa misobutter.

### BLANCA 14,00€

Relleno de Kanikama en hilos con mayoyuzu. Envuelto maminori de sésamo. Con salsa de mantequilla tostada y Ponzu.

### DYNAMITA 15,00€

Futomaki relleno de Kanikama, aguacate y queso crema spicy con tobiko naranja y rojo por encima.

### JESSI 13,50€

Relleno de aguacate y Kanikama, envuelto en Tobiko seco coronado con tampico y Kanikama con salsa de sweetchili.

### LEO 15,00€

Relleno de aguacate, envuelto en sésamo y tartar de salmón con misobutter flambeado.

### VEGGIE 11,50€

Relleno de pepino, aguacate, wakame envuelto en cebollino.

Palillos para niños 10.00€

## ROLLS ESPECIALES

### PAU 19,99€

Relleno de chu toro y aguacate, envuelto en lámina de chu toro, foie y salsa teriyaki.

### RED 17,99€

Relleno de atún redspicy, envuelto en Tobiko rojo con gota de Sriracha.

### KATE 17,00€

Relleno de atún, aguacate, tempura flakes y salsa redspicy. Cubierto en láminas de atún y punto de salsa redspicy y Sriracha.

### IRENE 13,50€

Relleno de langostino tempura y aguacate. Cubierto con láminas de aguacate y acompañado con salsas redspicy, teriyaki y Tobiko.

### TONY 16,50€

Relleno de langostino tempura, queso crema, y atún redspicy y envuelto en Tobiko rojo.

### CARMEN 15,00€

Relleno de Kanikama, envuelto con maminori, pez mantequilla y emulsión de trufa.

### CRIS 15,00€

Relleno de aguacate y langostino tempura. Envuelto en salmón flambeado con salsa redspicy y lámina de lima.

### NACHO 15,50€

Relleno de langostino tempura, cebollino, queso crema y tobiko. Envuelto en anguila a fuego y salsa de anguila.

### MANOLITO 19,99€

Relleno de Soft Shell crab, tobiko, aguacate, negi y mayowasabi.

### SOFIA 15,00€

Relleno de rib eye teriyaki con tanuki especial por fuera.

### MICH 11,00€

Relleno de salmón, aguacate y tempura flakes. Envuelto en shichimi tougarashi.

### REDSPICY SALMON 15,00€

Relleno de aguacate, envuelto en sésamo con tartar de salmón spicy por encima.

### REDSPICY TUNA 16,50€

Relleno de aguacate, envuelto en sésamo con tartar de atún spicy por encima.



RED PROJECT

modern japanese cuisine

## POSTRES

<b>Gyozas de Manzana</b> con helado de vainilla	10,00€	<b>Tempura Helado</b> Kinder bueno, Vainilla, Nutella	10,00€
<b>Crepe Cake</b> Nata con Fresas, Nutella	10,00€	<b>Oreos Tempura</b> con helado	10,00€
<b>Oreo Cheesecake</b>	10,00€	<b>Mochis 4 uds</b> Vainilla, fresa, mango, té verde	8,00€
		<b>Tiramisú Matcha</b>	9,00€

## CERVEZAS

MAHOU CLASICA Doble de barril	3,99€
MAHOU 5* Tercio	4,25€
MAHOU 00 TOSTADA	4,10€

## CERVEZAS JAPONESAS

Baeren	7,50€
Asahi	3,50€
Echigo Koshihikari	7,50€
Kirin Ichiban	4,00€

## SAKE

### JARRA SAKE DE LA CASA 300ml

30.00€

FRIO O CALIENTE

### SAKE por copa

MASUMI KAYA	10.00€
DEWAZAKURA DEWASANSAN	10.00€
YAMAMOTO PURE BLACK	16.00€
TSURUUME KANJUKU (UME)	8.00€

## WINO ESPUMOSO por copa

CHAMPAGNE MUMM GRAND CORDON	10.00€
JUVE & CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA	7.00€

## WINO BLANCO por copa

JAVIER SANZ D.O. RUEDA	6.00€
MONTELOBOS D.O. VALDEORRAS	5.00€
LA OLA DEL MELILLERO D.O. SIERRAS DE MALAGA	6.00€
GREGAL D`ESPIELLS D.O. PENEDES	5.00€

## WINO TINTO por copa

THE FLOWER AND THE BEE D.O. RIBEIRO	5.00€
SIERRA CANTABRIA CRIANZA D.O. RIOJA	8.00€
PAGOS ANGUIX COSTALARA D.O. RIBERA DEL DUERO	8.00€
30,000 MARAVEDIES D.O. VINOS DE MADRID	5.00€

Palillos para niños 10.00€