



RED PROJECT

MISSION J A P A N

ENTRANTES

Edamame/spicy +1€
Wakame Natural
Sopa Miso
Tartar de Salmón
Tartar de Otoro

6,50€
7,99€
6,99€
24,00€
26,00€

GYOZAS

Carrillera de Cerdo
Pollo con Nube Teriyaki

10,99€
9,99€

CRISPY RICE

Atun **RED**Spicy
Salmón **RED**Spicy

15,99€
12,99€

TEMPURA

REDspicy Rock Shrimp
Kushlage
Eby Tempura
Shitake tempura
Soft Shell Crab

23,00€
10,99€
20,00€
14,99€
12,99€

NEW

TIRADITO DE LUBINA

LAMINAS DE USUZUKURI CON UN MARINADO DE DASHI JAPONES
25,00€

HAMACHI USUZUKURI SAKURA

HAMACHI AHUMADO CON MARINADO DE PONZU DE CEREZAS
28,00€

TATAKI DE SALMON

CON COSTRA DE SESAMO Y TERIYAKI
20,00€

TEMAKI DE AKAMI MARINADO

TEMAKI DE ATUN ROJO CON MARINADO TRUFADO Y NEGI
8,00€

NIGIRIS

Atún rojo Akami	4,50€
Chutoro	5,50€
Otoro	5,99€
Salmón	3,50€
Aguacate	4,00€
Salmón Misobutter	4,00€
Salmón trufa Flameado	4,00€
Salmón Redspicy	4,00€
Atún Redspicy	5,00€
Rib eye teriyaki a fuego	5,00€

RED

NIGIRIS

Anguila Foie	5,50€
Hamachi Yuzukosho	4,50€
Pez mantequilla trufa	4,50€
Rib eye huevo codorniz frito	5,50€
Foie Brulee	5,50€
O Toro Foie flambeado	6,50€
Gunkan Salmon Ikura	4,00€

Principales

RED

Tacos Ribeye Teriyaki	35,00€
Tteppanyaki de Ribeye corte fino	25,00€
Tteppan Mar y Sol ribeye y langostinos	25,00€
Bowl Pollo Tonkatsu	15,99€

Yakimeshi mixto
Gohan
Tampico

MIXTO 15 pcs
Atun, salmón, lubina

GUARNICION

12,00€
8,00€
3,00€

SASHIMI

21,00€

INFORMATION

Todos los precios incluyen I.V.A.
Se encuentra a su disposicion la informacion de alergenos segun lo establecido en el reglamento EU 1169/2011

WAGYU

HOT STONE

Laminas de wagyu A5, acompañado de Salsa de Wagyu

69,00€

Nigiri de Wagyu

Wagyu A5 Flameado

12,00€

Nigiri de Wagyu foie

Wagyu A5 Flameado con foie

15,00€

Temaki no temaki de Wagyu con Foie

Temaki Wagyu A5 Flameado con Crema de Foie

20,00€

RED ROLLS

TUNA roll

Relleno de atún, aguacate, mayonesa japonesa y envuelto en sésamo.

16,99€

SALMON roll

Relleno de salmón, aguacate, mayonesa japonesa y envuelto en sésamo

14,50€

LEO

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

17,00€

MARCOS

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

15,99€

RED ROLL

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

19,99€

CRIS

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

16,99€

KARATE

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

15,50€

VEGGIE

Relleno de pepino, aguacate, wakame envuelto en cebollino.

15,00€

MICH

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

15,00€

FILADELFIA

Relleno de salmon, queso filadelfia y cebollino. Envuelto en Tobiko Naranja.

14,50€

DYNAMITA

Futomaki relleno de Kanikama, aguacate y queso spicy.

14,50€

UNICOS

Di Caprio

Cubierto por Wagyu A5, Foie gras, salsa teriyaki, relleno de langostino tempura, tobiko y aguacate.

30,99€

KATE

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

18,99€

REGRESO DEL JAGGER

Relleno de O Toro y Hamachi. Cubierto en oro con emulsión de trufa. Acompañado de ponzu trufada.

23,99€

IRENE

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

16,99€

BELLA

Relleno de langostino tempura, con tartar de salmón y atún con Tobikos rojo y naranja.

19,99€

PAU

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

21,99€

POSTRES

Oreo Cheesecake con helado de vainilla	11,00€
Oreos Tempura con helado de Ferrero	10,00€
Volcan de chocolate con helado de vainilla SIN GLUTEN	10,00€
Mochi Helado Vainilla, fresa, mango, té verde SIN GLUTEN	3,50€

COCKTAILS CLASICOS

APEROL Aperol, agua gasificada, vino espumoso.	16,00€	DRY MARTINI Ginebra, Vermouth Blanco, aceituna.	16,00€
MARGARITA Zumo de limón, triple Sec, tequila.	16,00€	NEGRONI Ginebra, Campari, Vermouth Rojo.	16,00€
PIÑA COLADA zumo de coco, zumo de piña, Ron, piña.	16,00€	COSMOPOLITAN Vodka, Triple Sec, Zumo de Arándano Rojo.	16,00€
MOJITO Azúcar Moreno, hierbabuena, Ron, Lima.	16,00€	BLOODY MARY Vodka, Zumo de Tomate, Zumo de limón, Tabasco.	16,00€
MOSCOW MULE Vodka, cerveza de Jengibre, Zumo lima.	16,00€	EXPRESSO MARTINI Café, Kalua, Vodka.	16,00€
TINTO DE VERANO Vino Tinto, limón, Martini Rojo.	16,00€	TOM COLLINS Ginebra, zumo de limón, agua gasificada, cereza.	16,00€
SAYONARA SIN ALCOHOL Aperol, agua gasificada, vino espumoso.	14,00€	MOJITO SIN ALCOHOL Azúcar Moreno, hierbabuena, zumo de limón.	12,00€
LIMONADA SIN ALCOHOL Zumo de Limón, hielo.	11,00€	San Francisco SIN ALCOHOL Naranja, Zumo limón, Piña, Granadina.	12,00€

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL 19,99€
zumo de coco, zumo de piña, Ron, piña.

INSPIRACION JAPÓN

TOKYO VELVET Gran maní, ginebra, granadina, zumo de limón, algodón de azúcar.	24,99€		
OSAKA MANGO Sirope de mango, mezcal, tajín, clara de huevo y limón.	18,00€	MANDALA OKINAWA Ginebra, Fruta del Dragón, sirope lavanda, jengibre.	22,00€
BLUSH OF KYOTO Zumo de Limón, hielo.	17,00€	LYCHEE NARA Sake de Lichee, clara de huevo, limón..	20,00€