

# YOSHI

## SUSHI & JAPANESE GRILL

### ¡Bienvenidos a Yoshi!

En nuestra carta encontrarás una cuidada selección de sashimi y de todo tipo de sushis, fresquísimos y elaborados en el momento, además de una gran variedad de platos calientes, incluyendo otra especialidad nuestra, el Robatayaki, técnica culinaria japonesa, similar a la barbacoa, en la cual se preparan los alimentos a fuego lento sobre una parrilla de carbón vegetal. Confiamos en que disfrutes de tu comida y que te anime a adentrarte aún más en el fascinante mundo de la cocina japonesa.



[www.yoshi.es](http://www.yoshi.es)

## ENTRANTES

2



1. MISOSHIRU (sopa de soja fermentada con tofu y algas) 3,25
2. ENSALADA DE CALAMARES Y ALGAS 5,50
3. GOMA WAKAME (ensalada de algas con sésamo) 4,95
4. WAKAME SU (ensalada de algas y pepino en vinagre) 4,95
5. NAMA HARUMAKI

4



3



- (rollitos de langostino y verduras envueltos en hoja de arroz) 5,50
7. YOSHI SARADA (ensalada de algas, lechuga y surimi con salsa de sésamo) 4,95
8. AGEDASHI TOFU (tofu frito con salsa especial) 5,50
9. NASU DENGAKU (berenjena asada con crema de miso) 5,50

8



5







15

11. HIJIKI  
(marmita de algas finas  
con tofu y verduras) 4,95
12. EDAMAME  
(habas de soja verde) 4,30
13. EBI FRY  
(langostinos jumbo  
empanados con salsa) 9,50
14. IKA NO RING FRY  
(anillas de calamar  
empanadas con salsa) 6,75



11



9

15. GYOZA  
(Empanadillas de carne y  
verduras a la plancha-5 uds.) 5,95
16. HARUMAKI  
(rollitos fritos de carne y  
verduras - 3 uds.) 4,95
17. Empanadillas fritas de  
verduras (3 uds.) 4,75
18. Rollitos fritos de marisco  
(3 uds.) 5,25



16



13





\$22



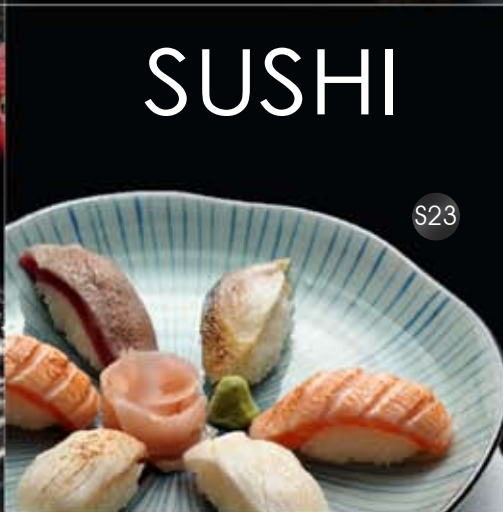
\$19



\$18



\$20



\$23



\$15

# SUSHI



## NIGIRI SUSHI

(canapé de arroz con pescado) 1 pieza

|      |                                 |      |       |                                     |      |
|------|---------------------------------|------|-------|-------------------------------------|------|
| S0.  | TAI (pescado blanco)            | 2,10 | S5.   | UNI (erizo de mar)                  | 3,10 |
| S00. | HAMACHI (pez limón)             | 2,30 | S6.   | EBI (langostino cocido)             | 2,10 |
| S01. | IBODAI (pez mantequilla)        | 2,10 | S7.   | AMAEBI (gambas dulces)              | 2,10 |
| S02. | PEZ MANTEQUILLA con trufa       | 2,30 | S8.   | IKURA (huevas de salmón)            | 2,95 |
| S1.  | SAKE (salmón)                   | 1,90 | S8A.  | TOBIKO (huevas de pez volador)      | 2,50 |
| S1A. | ABURI SAKE (salmón flambeado)   | 1,90 | S9.   | AKAGAI (concha de arca)             | 2,30 |
| S2.  | MAGURO (atún)                   | 2,30 | S10.  | TAKO (pulpo)                        | 2,10 |
| S2A. | TORO (ventresca de atún)        | 3,10 | S11.  | TAMAGO (tortilla japonesa)          | 1,80 |
| S3.  | SHIME SABA (caballa en vinagre) | 1,90 | S12.  | HOTATEGAI (vieira)                  | 2,75 |
| S4.  | UNAGI (anguila)                 | 2,95 | S12A. | INARI (Requesón fino de soja frita) | 2,10 |
|      |                                 |      | S12B. | ABURI GYUNIKU (solomillo flambeado) | 2,30 |

## SUSHI

|       |                                                                                                            |       |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| S13.  | SUSHI SET PEQUEÑO (6 nigiri, 3 maki)                                                                       | 12,55 |
| S14.  | SUSHI SET MEDIANO (8 nigiri, 3 maki)                                                                       | 15,70 |
| S15.  | SUSHI SET GRANDE (10 nigiri, 3 maki)                                                                       | 18,95 |
| S16.  | SAKE SUSHI (salmón - 8 piezas)                                                                             | 13,95 |
| S17.  | MAGURO SUSHI (atún - 8 piezas)                                                                             | 16,50 |
| S18.  | SAKE-MAGURO SET (4 salmón, 4 atún)                                                                         | 15,25 |
| S19.  | CHIRASHI SUSHI (pescados crudos sobre arroz sushi )                                                        | 14,95 |
| S19A. | CHIRASHI SUSHI MARINADO (pescados variados macerados con aguacate,<br>tortilla y tobiko sobre arroz sushi) | 14,95 |
| S20.  | MAGURO TARTAR SUSHI (atún marinado con crema de aguacate - 4 piezas)                                       | 8,50  |
| S21.  | YASAI SUSHI SET (verduras variadas - 6 piezas)                                                             | 9,50  |
| S22.  | ABURI GYUNIKU SUSHI (solomillo flambeado - 4 piezas)                                                       | 8,50  |
| S23.  | SUSHI FLAMBEADO (6 nigiri flambeado)                                                                       | 10,50 |





N14

N13

N10

N17

N9

N8

N2

N1

N18

N19



T6

T3A

T1

# TEMAKI

Cucuruchos de alga con arroz rellenos de verduras pescado, etc.



N11

N15

# NORIMAKI

Rollos de algas rellenas de arroz con verduras, pescado, etc.

## NORIMAKI

|      |                                                                                                                                  |       |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| N1.  | SAKE MAKI (salmón - 6 piezas)                                                                                                    | 5,00  |
| N2.  | TEKKA MAKI (atún - 6 piezas)                                                                                                     | 5,50  |
| N2C  | TORO MAKI (ventresca de atún y cebolleta - 6 piezas)                                                                             | 6,50  |
| N3.  | EBI MAKI (langostino - 6 piezas)                                                                                                 | 5,50  |
| N4.  | KAPPA MAKI (pepino con sésamo - 6 piezas)                                                                                        | 4,30  |
| N5.  | OSHINKO MAKI (rábano japonés - 6 piezas)                                                                                         | 4,30  |
| N6.  | AVOCADO MAKI (aguacate - 6 piezas)                                                                                               | 4,55  |
| N7.  | MAKI BUFFET (3 sabores distintos a elegir entre N1, N2, N3, N4, N5 o N6 - 18 piezas)                                             | 13,95 |
| N8.  | CALIFORNIA MAKI (langostino, aguacate y tobiko - 8 piezas)                                                                       | 8,50  |
| N9.  | UNAGI MAKI (anguila, aguacate y sésamo - 8 piezas)                                                                               | 8,95  |
| N10. | FUTOMAKI (rollos gruesos de tortilla japonesa, surimi y verduras - 10 piezas)                                                    | 8,95  |
| N11. | EBI TEMPURA MAKI (rollos gruesos con langostino tempurizado por dentro - 10 piezas)                                              | 10,50 |
| N12. | MAKI SET ESPECIAL (4 futomaki, 8 california maki, 6 norimaki)                                                                    | 15,95 |
| N13. | KANI MAKI (cangrejo de caparazón blando frito - 8 piezas)                                                                        | 10,50 |
| N14. | SAN FRANCISCO (aguacate, pepino, cebolleta y tobiko por dentro envuelto en salmón- 8 piezas)                                     | 9,95  |
| N15. | YOSHI MAKI TEMPURIZADO (salmón, atún y cebolleta por dentro y rebozado por fuera - 8 piezas)                                     | 12,50 |
| N16. | KAMO MAKI TEMPURIZADO (pato marinado con espárragos por dentro y rebozado por fuera - 8 piezas)                                  | 10,50 |
| N17. | SURIMI TEMPURA MAKI (surimi rebozado con queso filadelfia, envuelto en aguacate - 8 piezas)                                      | 10,50 |
| N18. | SUPAISHI TEKKA MAKI (atún con salsa picante, pepino macerado y cebolleta por dentro, sésamo y tobiko negro por fuera - 8 piezas) | 9,95  |
| N19. | IBODAI URAMAKI (pez mantequilla flambeado y cebolla frita por dentro y sésamo, tobiko y mayonesa por fuera - 8 piezas)           | 9,95  |

## TEMAKI

|      |                                                                     |      |
|------|---------------------------------------------------------------------|------|
| T1.  | CALIFORNIA TEMAKI (cangrejo y aguacate)                             | 4,95 |
| T2.  | SAKE TEMAKI (salmón)                                                | 4,50 |
| T2A. | SUPAISHI SAKE TEMAKI (salmón con salsa picante, pepino y cebollino) | 4,95 |
| T3.  | TEKKA TEMAKI (atún)                                                 | 4,95 |
| T3A. | SUPAISHI TEKKA TEMAKI (atún con salsa picante, pepino y cebollino)  | 5,50 |
| T4.  | EBI TEMAKI (langostino cocido)                                      | 4,95 |
| T5.  | IKURA TEMAKI (huevas de salmón)                                     | 5,95 |
| T6.  | UNAGI TEMAKI (anguila y aguacate)                                   | 5,95 |
| T7.  | TORO TARTAR TEMAKI (ventresca de atún y cebolleta)                  | 5,95 |





SA7



SA9



SA15

# SASHIMI

Lonchas de pescado crudo



SA14



SA2



# SASHIMI

|       |                                                                                         |       |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| SA1.  | SASHIMI VARIADO PEQUEÑO (12 cortes)                                                     | 14,50 |
| SA2.  | SASHIMI VARIADO GRANDE (21 cortes)                                                      | 22,95 |
| SA3.  | SAKE SASHIMI (salmón - 12 cortes)                                                       | 14,50 |
|       | (6 cortes)                                                                              | 7,75  |
| SA4.  | MAGURO SASHIMI (atún - 12 cortes)                                                       | 16,95 |
|       | (6 cortes)                                                                              | 8,95  |
| SA5.  | SAKE-MAGURO SASHIMI (6 salmón, 6 atún)                                                  | 15,75 |
| SA12. | TORO SASHIMI (ventresca de atún - 6 cortes)                                             | 12,95 |
| SA13. | IBODAI SASHIMI (pez mantequilla-12 cortes)                                              | 15,50 |
|       | (6 cortes)                                                                              | 8,25  |
| SA14. | SUZUKI SASHIMI CON TRUFA                                                                |       |
|       | (lubina con trufa, acompañada con salsa ponzu - 10 cortes)                              | 13,95 |
| SA6.  | SAKE KIMUCHI (salmón picante)                                                           | 7,95  |
| SA7.  | MAGURO KIMUCHI (atún picante)                                                           | 8,95  |
| SA8.  | MAGURO TATAKI                                                                           |       |
|       | (lomo de atún ligeramente hecho por fuera y<br>crudo por dentro con salsa - 14 lonchas) | 13,50 |
| SA9.  | GYU TATAKI                                                                              |       |
|       | (lomo de buey ligeramente hecho por fuera y<br>crudo por dentro con salsa - 14 lonchas) | 13,50 |
| SA15. | SAKE TARTAR CON TRUFA (Tartar de salmón)                                                | 12,25 |
| SA16. | MAGURO TARTAR (Tartar de atún)                                                          | 12,50 |
| SA10. | GARI (jengibre encurtido)                                                               | 1,00  |
| SA11. | ARROZ SUSHI (arroz con vinagre)                                                         | 2,75  |

# ROBATAYAKI

(grill al estilo japonés de carbón vegetal)

## CARNES

|      |                                                                    |       |
|------|--------------------------------------------------------------------|-------|
| R1.  | Yakitori (pinchos de pollo - 2 piezas)                             | 4,00  |
| R2.  | Yakitori con tobiko y mayonesa - 2 piezas                          | 4,80  |
| R3.  | Teba shio (pinchos de alitas de pollo - 2 piezas)                  | 4,00  |
| R4.  | Tsukune (pinchos de albóndigas de pollo - 2 piezas)                | 4,20  |
| R5.  | Gyukushi (pinchos de lomo de buey - 2 piezas)                      | 4,80  |
| R6.  | Ramu kushiyaki (pinchos de cordero - 2 piezas)                     | 4,50  |
| R7.  | Asparagus bacon (pinchos de espárrago con beicon - 2 piezas)       | 4,20  |
| R8.  | Tomato bacon (pinchos de tomate cherry con beicon - 2 piezas)      | 4,00  |
| R9.  | Saikoro steak (solomillo de tenera a la parrilla cortado en cubos) | 13,95 |
| R10. | Ribs nikomiyaki (costillas ibéricas a la parrilla con anacardos)   | 9,95  |
| R11. | Kamo teriyaki (pato a la parrilla con salsa teriyaki)              | 10,50 |
| R12. | Kohitsuji yaki (chuletas de cordero marinadas a la parrilla)       | 13,95 |

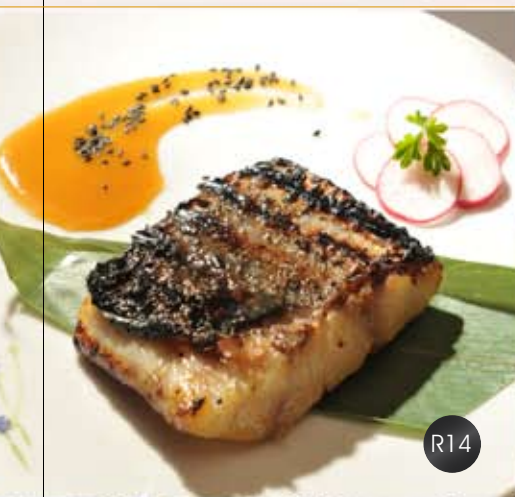
## MARISCOS

|      |                                                                    |       |
|------|--------------------------------------------------------------------|-------|
| R13. | Sake teriyaki (salmón a la parrilla con salsa teriyaki)            | 10,50 |
| R14. | Tara no miso yaki (bacalao marinado en miso a la parrilla)         | 12,50 |
| R15. | Yaki hotate (vieira a la parrilla con salsa de soja dulce y yuzu ) | 10,50 |
| R16. | Ebi yaki (langostino jumbo a la parrilla - 1 pieza)                | 4,95  |
| R17. | Ika yaki (pinchos de calamar - 2 piezas)                           | 4,80  |

## VERDURAS

|      |                                                                                                                                    |       |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| R18. | Wafu yaki asparagus (pinchos de espárragos con salsa wafu - 2 piezas)                                                              | 4,20  |
| R19. | Yaki shiitake (pinchos de champiñones japoneses - 2 piezas)                                                                        | 4,20  |
| R20. | Cheese yaki nasu (pinchos de berenjena con queso - 2 piezas)                                                                       | 3,95  |
| R21. | Yaki mini tomato (pinchos de tomate cherry con salsa teriyaki - 2 piezas)                                                          | 3,50  |
| R22. | Kushiyaki moriawase<br>(5 pinchos a la parrilla: muslo de pollo, albóndigas de pollo,<br>lomo de buey, tomate con beicon, calamar) | 10,50 |





R14



R15



R9



ROBATAYAKI



R10





# ARROCES Y TALLARINES



31



23



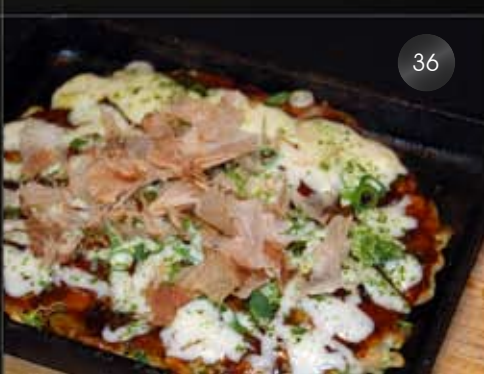
28



33



43



36



26



# AGEMONO

(Platos rebozados o fritos)

|     |                                                            |       |
|-----|------------------------------------------------------------|-------|
| 21. | EBI TEMPURA (6 piezas de langostinos rebozados)            | 14,95 |
| 22. | YASAI TEMPURA (verduras variadas rebozadas)                | 9,95  |
| 23. | MIX TEMPURA ( 2 langostinos y verduras variadas rebozadas) | 12,95 |
| 43. | TORI NO KARAAGE (pollo macerado frito, estilo japonés)     | 8,50  |
| 46. | TONKATSU (escalope de cerdo empanado con salsa tonkatsu)   | 8,50  |

## TALLARINES Y ARROCES

|      |                                                                                                |       |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 25.  | TEMPURA SOBA (tallarines integrales en caldo con tempura)                                      | 8,95  |
| 26.  | UDON (tallarines gruesos en caldo)                                                             | 8,95  |
| 27.  | YAKISOBA (tallarines fritos con carne y verduras)                                              | 7,95  |
| 27A. | YAKIUDON (tallarines gruesos fritos con pollo y verduras)                                      | 8,50  |
| 28.  | KAMO YAKISOBA (tallarines fritos acompañados de pato y salsa teriyaki)                         | 9,50  |
| 29.  | FIDEOS FRITOS CON LANGOSTINOS Y VERDURAS                                                       | 8,50  |
| 29A. | ZARU SOBA (tallarines integrales con salsa fría)                                               | 7,50  |
| 30.  | CHAHAN (arroz frito con langostino, pescado y verduras)                                        | 7,95  |
| 30A. | YASAI CHAHAN (arroz frito con verduras)                                                        | 7,55  |
| 31.  | KATSUDON (escalope de cerdo rebozado y huevo revuelto sobre arroz)                             | 8,95  |
| 32.  | TORI TERIYAKI DON (pollo al teriyaki sobre arroz)                                              | 8,50  |
| 33.  | UNADON (anguila a la parrilla con salsa sobre arroz)                                           | 14,50 |
| 35.  | KARE CHAHAN (arroz frito con ternera al curry)                                                 | 7,95  |
| 35A. | GOHAN (arroz blanco)                                                                           | 2,50  |
| 36.  | OKONOMIYAKI (tortilla japonesa con base de harina, huevo, repollo, cebolleta, gambas, calamar) | 11,50 |

# MENÚS ESPECIALES

M1G

## M1 SUSHI-SASHIMI-MAKI

Pequeño 18,50

(4 nigiri, 6 norimaki, 6 sashimi)

Grande 24,95

(6 nigiri, 3 norimaki,  
4 california maki, 10 sashimi)

## M2 MENÚ NAGOYA

Sopa de miso

o

Ensalada de algas y lechuga

Yakitori

12 nigiri sushi variados  
4 futomaki, 8 california maki

Precio para 2 personas 42,00

Mínimo 2 personas

I.V.A. NO INCLUIDO





M2

### M3 MENÚ OSAKA

Sopa miso  
Ensalada de algas y lechuga

Nigiri sushi y maki variado

Yakitori

Gyoza

Mix tempura

Yakisoba

Postre o cafe o té

Precio por persona 26,00

Mínimo 2 personas

### M4 MENÚ YOSHI

Rollitos de langostino y verduras envueltos  
en hoja de arroz

Tartar de atún

Nigiri sushi y maki variado

Gyoza

Kushiyaki variado

Sugerencia de chef de robatayaki

Postre o cafe o té

Precio por persona 30,00

Mínimo 2 personas

# VINOS

## TINTOS

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Tinto de la casa                | 7,95  |
| 1/2 botella de la casa          | 5,95  |
| Cune (crianza, Rioja)           | 14,95 |
| Lan (crianza, Rioja)            | 15,95 |
| Viña Real (crianza, Rioja)      | 15,95 |
| Ramón Bilbao (crianza, Rioja)   | 16,50 |
| Celeste (Ribera del Duero)      | 12,95 |
| Black (Ribera del Duero)        | 14,95 |
| Protos Roble (Ribera del Duero) | 16,50 |
| Gran Colegiata Lágrima (Toro)   | 12,00 |

## BLANCOS

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Blanco de la casa             | 7,95  |
| 1/2 botella de la casa        | 5,95  |
| Verdeo (Verdejo, Rueda)       | 11,95 |
| Monopole Siglo XXI (Verdejo)  | 12,95 |
| Marqués de Riscal (Rueda)     | 18,50 |
| Antonio Barbadillo (Sanlúcar) | 11,95 |
| Oroya (especial para sushi)   | 11,95 |
| Atrium (Chardonnay)           | 15,95 |

## ROSADOS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Rosado de la casa            | 7,95  |
| 1/2 botella de la casa       | 5,95  |
| Lambrusco                    | 9,95  |
| Calendas (Navarra)           | 10,95 |
| De Torres de Casta (Penedés) | 11,95 |

## CERVEZAS Y REFRESCOS

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Jarra de sake                             | 4,80 |
| Copa de vino de la casa                   | 2,30 |
| Cerveza japonesa de barril (Kirin)        | 2,50 |
| Cerveza japonesa botella (Sapporo, Asahi) | 3,50 |
| Cerveza sin alcohol                       | 2,50 |
| Refrescos, agua mineral                   | 2,10 |
| Zumo de mango                             | 2,80 |
| Calpis (refresco japonés)                 | 2,80 |

# CAVAS

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Segura Viuda Brut Arias Nature      | 14,00 |
| Pereda Brut (Penedés)               | 13,00 |
| Cava Luna Murviedro Brut (Valencia) | 16,00 |







## SAKE

|                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| NAMA SAKE (300ml)<br>(Sake dulce y fresco, para tomar frío)                        | 8,50  |
| SAKE TAKARA MIO 5% (300ml)<br>(Sake achampanado, para tomar frío)                  | 10,65 |
| TAISETSU (300ml)<br>(Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente)       | 15,50 |
| KYOTO FUSHIMIZU JITATE (300ml)<br>(Sake seco, para tomar caliente o del tiempo)    | 9,95  |
| KARATAMBA (720ml)<br>(Sake muy seco, para tomar caliente o del tiempo)             | 19,50 |
| YAMADA NISHIKI (720ml)<br>(Sake semi seco, para tomar frío, del tiempo o caliente) | 25,95 |



## CÓCTELES JAPONESES

### JAPANESE CHERRY BLOSSOM

Shochu, granadina, cerezas marrasquino

6,25

### SAKEPOLITAN

Sake, shochu, cointreau, zumo de arándanos,  
zumo de limón, angostura

6,25

### MOJITO DE SAKE

Sake, hojas de menta, zumo de naranja, zumo de lima

6,25

### FANTASTIC LAKE

Shochu, blue curaçao, cointreau, cherry brandy, zumo de limón

6,25

### PRETTY PRINCESS

Sake, licor de melocotón, zumo de arándanos, calpis

6,25

### FORBIDDEN FRUIT

Shochu, vodka, midori, zumo de limón, kiwi

6,25

I.V.A. NO INCLUIDO