

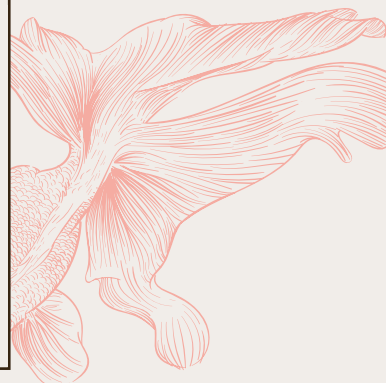
Un mundo de sabores,
donde la gastronomía japonesa enciende
tus sentidos.

Cada bocado,
un viaje a tierras lejanas,
una historia que se despliega,
donde la tradición y el sabor se entrelazan.

A world of flavors,
where Japanese gastronomy
ignites your senses.

Each bite,
a journey to distant lands,
an unfolding story,
where tradition and flavor intertwine.

@thejaporestaurant



Para abrir boca

- 6,50€ BAO CON PANCETA CHASHU
Panceta ibérica guisada con pan bao, cremoso de ají amarillo, cebolla morada y cebolla frita
- 6,50€ BAO CON CONFIT DE PATO
Confit de pato desmigado con daditos de foie, mayo yuzu, salsa teriyaki y cebolla frita
- 13,50€ GYOZAS (6 UD.)
Cerdo, gambas o vegetales al vapor
- 16,50€ CEVICHE DE AJI AMARILLO
Ceviche de corvina con leche de tigre de ají amarillo y choclo
- 17,50€ TARTAR DE ATÚN
Acompañado por una ligera salsa de yuzu-wasabi y alga sempio
- 5€ SOPA MISO
Sopa tradicional japonesa con seta shitake
- 17€ TARTAR DE SALMÓN ATLÁNTICO
Con mahonesa de yuzu, aguacate, pepino, tobiko e ikura
- 15€ OYAKODON
Donburi hecho de pollo de corral sazonado con dashi, mirin, sake y salsa de soja, servido con arroz y yema de huevo curada en soja
- 14€ FIDEOS SALTEADOS
Con langostinos, seta shitake y verduritas en salsa de ajo



Almuse-bouche

- CHASHU PORK BELLY
Bao of Iberian pork belly with yellow chilli sauce
- BEAM WITH DUCK CONFIT
Shredded duck confit with foie gras cubes, yuzu mayo and teriyaki sauce
- GYOZAS (6 PIECES)
Pork, prawns or steamed vegetables
- YELLOW CHILLI CEVICHE
Croaker ceviche with yellow chilli tiger's milk
- TUNA TARTAR
Accompanied by a light yuzu-wasabi sauce and sempio seaweed
- MISO SOUP
Traditional Japanese soup with shitake mushrooms
- ATLANTIC SALMON TARTAR
With yuzu mayonnaise, avocado, cucumber, tobiko and ikura
- OYAKODON
Donburi made from free-range chicken seasoned with dashi, mirin, sake and soy sauce, served with rice and soy-cured egg yolk
- STIR-FRIED NOODLES
With prawns, shitake mushroom and vegetables in garlic sauce.

Ensaladas y cositas verdes

- 4,50€ EDAMAME AL VAPOR
Vainas de soja al vapor con sal en escamas
- 4,50€ EDAMAME CREMOSO
Con una salsita cremosa de ají amarillo
- 8,50€ HIYASHI CHUKA
Ensalada de fideos ramen con panceta ibérica guisada (chashu), pepino y tomate cherry acompañado de vinagreta japonesa

Salads and other greens

- STEAMED EDAMAME
Steamed soy bean pods seasoned with salt
- CREAMY EDAMAME
With a creamy yellow chilli sauce
- HIYASHI CHUKA
Ramen noodle salad with braised Iberian pork belly (chashu), cucumber and cherry tomatoes served with Japanese vinaigrette

Carnes y pescados

- 18€ HAMACHI TIRADITO (8 UD.)
Cortes de hamachi con ponzu y aceite de trufa
- 18€ USUZUKURI DE HAMACHI (8 UD.)
Cortes finos de hamachi acompañado de mayonesa de yuzu
- 16,50€ BOCADITOS DE SALMÓN (6UND)
Dados de salmon gratinados con miso, gajos de naranja y toques de ajo negro
- 22€ BOCADITOS GINDARA (6 UND)
Dados de bacalao gratinados con miso, gajos de naranja y toques de ajo negro
- 17,50€ MAGRET DE PATO CURADO EN MISO (8 UD.)
Cortes finos de magret de pato con salsa de miso

Meat and fish

- HAMACHI TIRADITO (8 PIECES)
Slices of yellowtail with ponzu and truffle oil
- HAMACHI USUZUKURI (8 PIECES)
Thin slices of yellowtail with yuzu mayonnaise
- SALMON BITES (6 PIECES)
Salmon cubes gratinated with miso, orange segments and hints of black garlic
- COD BITES (6 PIECES)
Cod cubes gratinated with miso, orange segments and hints of black garlic
- DUCK MAGRET CURED IN MISO (8 PIECES)
Fine cuts of duck magret with orange miso sauce

I love Maki

- 13,50€ KYURI MAKI (6 UD.)
Hiramasa, atún rojo, salmón atlántico, aguacate, mezclum y cobertura de pepino con salsa wasabi (sin arroz)
- 17€ MAKI TERIYAKI LIMA (8 UD.)
Salmón atlántico, langostino salvaje, aguacate, salsa teriyaki y rodajas de lima
- 17€ FUTOMAKI FISH TRIO (6 UD.)
Rollo grueso de atún, salmón y pez limón, mezclum, ikura, kampyo y takuan
- 19€ TUNA MAKI (8 UD.)
Relleno de aguacate, langostino, atún por fuera y mahonesa de yuzu
- 19€ URAMAKI CALIFORNIA (8 UD.)
Salmón, pepino, aguacate, cobertura de tobiko y wakame
- 17,50€ URAMAKI DE SALMÓN (8 UD.)
Salmón y pepino por dentro, cobertura de salmón, graten de yuzu
- 15,50€ MAKI FANTASÍA (6 UD.)
Esturión ahumado de Riofrío, tenkatsu, kampyo y mahonesa de yuzu
- 17,90€ KABANOKI ROLL (8 UD.)
Maki relleno de esturión ahumado de Riofrío y aguacate con cobertura de salmón atlántico, pasta de trufa y salsa kabayaki envuelto en fuego

- KYURI MAKI (6 PIECES)
Yellowtail, red tuna, Atlantic salmon, avocado, mezclum and cucumber topping with wasabi yuzu sauce
- MAKI TERIYAKI LIMA (8 PIECES)
Atlantic salmon, wild prawns, avocado, teriyaki sauce and lime slices
- FUTOMAKI FISH TRIO (6 PIECES)
Tuna, salmon and lemon fish thick roll, watercress, ikura, kampyo and takuan
- TUNA MAKI (8 PIECES)
Filled with avocado, wild prawns, tuna on the outside and yuzu mayonnaise
- CALIFORNIA URAMAKI (8 PIECES)
Salmon, cucumber, avocado, tobiko and wakame topping
- SALMON URAMAKI (8 PIECES)
Salmon, cucumber, salmon topping, yuzu gratin
- FANTASY MAKI (6 PIECES)
Riofrío smoked sturgeon, tenkatsu, kampyo and yuzu mayonnaise
- KABANOKI ROLL (8 PIECES)
Maki stuffed with Riofrío smoked sturgeon, avocado and truffle paste. Topped with Atlantic salmon and kabayaki sauce wrapped in fire



Sashimi

- 16,90€ ATÚN AKAMI (2 UD.)
Cortes de lomo de atún rojo de Almadraba
- 16,90€ ATÚN TORO (2 UD.)
Cortes de ventresca de atún rojo de Almadraba
- 22€ ATÚN DÚO (4 UD.)
Ventresca y akami de atún rojo de Almadraba

- 11,50€ SALMÓN ATLÁNTICO (2 UD.)
Lomo de salmón atlántico
- 16€ HAMACHI (2 UD.)
Finos cortes de pez limón
- 39€ SASHIMI MORIAWASE (12 CORTES)
Mix de cortes de atún akami, atún toro, salmón, hamachi, langostino y vieira

Vegetariano

- 12€ BOCADITOS DE HEURA
Heura gratinada al miso, lluvia de ajo negro y gajos de naranja
- 8,50€ HIYASHI CHUKA VEGETARIANO
Ensalada de fideos ramen con heura, pepino, tomate y perlas de arroz
- 12,50€ VEGGIE MAKI (6 UD.)
Futomaki, shitake, takuan, aguacate y semillas de sésamo
- 14€ HEURA MAKI PICANTE (8 UD.)
Pepino, aguacate, heura con mayonesa de ajo picante y cobertura de perlas de arroz
- 12,50€ FANTASÍA VEGGIE MAKI (6 UD.)
Heura, perlas de arroz, kampyo y mayonesa de yuzu

Gunkan Maki

- 4,50€ NEGI TORO (1 UD.)
Ventresca de atún rojo de Almadraba y cebollino
- 5,50€ GUNKAN TORO Y FOIE (1 UD.)
Ventresca de atún rojo, foie y salsa teriyaki

TUNA AKAMI (2 PIECES)
Hirazukuri of Almadraba red tuna loin

TUNA TORO (2 PIECES)
Hirazukuri of red tuna belly from Almadraba

TUNA DUO (4 PIECES)
Almadraba red tuna belly and akami

Sashimi signature

ATLANTIC SALMON (2 PIECES)
Atlantic salmon loin

HAMACHI (2 PIECES)
Fine cuts of yellowtai

MORIAWASE SASHIMI (12 PIECES)
Mix of fish cuts based on akami tuna, toro tuna, salmon, scallops, hamachi and prawns

Vegetarian

HEURA BITES
Heura au gratin with miso, black garlic rain and orange wedges

VEGETARIAN HIYASHI CHUKA
Ramen noodle salad with heura, cucumber, tomato and rice cracker

VEGGIE MAKI (6 PIECES)
Futomaki, shitake, takuan, avocado and sesame seeds

SPICY HEURA MAKI (8 PIECES)
Cucumber, avocado, heura with spicy garlic mayonnaise and rice cracker topping

FANTASY VEGGIE MAKI (6 PIECES)
Heura, rice pearls, kampyo and mayonnaise yuzu

NEGI TORO (1 PIECE)
Almadraba red tuna belly and chives

GUNKAN TORO AND FOIE (1 PIECE)
Red tuna belly, foie with teriyaki sauce

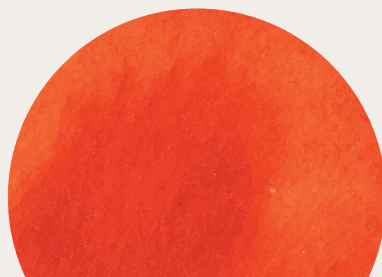
El Rincón del Nigiri

Nigiri Corner

8€	SALMÓN (2 UD.) Nigiri de salmón atlántico	SALMON (2 PIECES) Atlantic salmon nigiri
9€	SALMÓN ABURI (2 UD.) Salmón atlántico con azúcar caramelizada, mayo yuzu	SALMON ABURI (2 PIECES) Atlantic salmon with caramelised sugar, yuzu mayonnaise
10€	HAMACHI (2 UD.) Pez limón con pasta de trufa	HAMACHI (2 PIECES) Yellowtail with truffle pasta
10€	SALMÓN TRUFADO (2 UD.) Salmón del Atlántico con pasta y mantequilla de trufa	TRUFFLED SALMON (2 PIECES) Atlantic salmon with pasta and truffle butter
10€	UNAGI (2 UD.) Nigiri de anguila a la brasa con salsa teriyaki	UNAGI (2 PIECES) Grilled eel nigiri with teriyaki sauce
10€	EBI (2 UD.) Nigiri de langostino salvaje con mayonesa de ajo picante	EBI (2 PIECES) Wild prawn nigiri with spicy garlic mayo

NIGIRI ULTRA-PREMIUM

10€	HOTATE (2 UD.) Nigiri de vieiras con ralladura de lima	HOTATE (2 PIECES) Scallop Nigiri with lime zest
10€	ATÚN ROJO (2 UD.) Lomo magro de atún rojo de Almadraba	RED TUNA (2 PIECES) Lean loin of Almadraba red tuna
10€	VENTRESCA DE ATÚN ROJO (2 UD.) Ventresca de atún rojo de Almadraba	RED TUNA BELLY (2 PIECES) Almadraba red tuna belly
19€	NIGIRI SIGNATURE THE JAPO (6 UD.) Atún rojo, salmón atlántico con mayo yuzu, vieira con ralladura de lima, ventresca de atún, Hamachi con pasta trufa y langostino con mayo ajo	NIGIRI SIGNATURE THE JAPO (6 PIECES) Red tuna, atlantic salmon with yuzu mayonnaise, scallop with lime zest, tuna belly, hiramassa with truffle paste and wild prawn with garlic mayonnaise



Postres Desserts

7€ KURO GOMA

Volcán de chocolate acompañado de helado, salsa y galleta de sésamo

Chocolate volcano with ice cream, sauce and sesame biscuit

7€ MATCHA "TRES LECHES"

Bizcocho de matcha acompañado de helado de matcha y tres leches de matcha

Sponge cake made with matcha, dipped in three types of milk and served with matcha tea ice cream

7€ MOCHI

Con mango de la Axarquía

With mango from the Axarquía

