

STARTERS

EDAMAME MAMAYA – 8€

Edamame salteado con ajo, chili y sal negra

CARPACCIO DE WAGYU – 21€

Salsa BBQ japonesa, wasabi kizami, pesto de shiso

PAN BAO (2 uds.)

• CHICHARRÓN – 14€

Sunomono, mayonesa cítrica, crujiente de boniato y cebolla encurtida

• SETAS ENOKI – 11'50€

Yakiniku, agridulce, ensalada de col lombarda

TORTELLINI CHILLI CRAB – 21€

Wan tun relleno de centollo, mantequilla dulce, shiso crujiente

ALITAS DE POLLO (2 SALSAS) – 15€

Baja temperatura, panko, picante coreano, cebolleta china y sésamo

CEVICHE HELADO – 23€

Corvina, cebolla morada, cilantro, leche de coco, kimchi, boniato crujiente



BANDIDO

バンディード

FOOD CLUB

RECOMENDAMOS

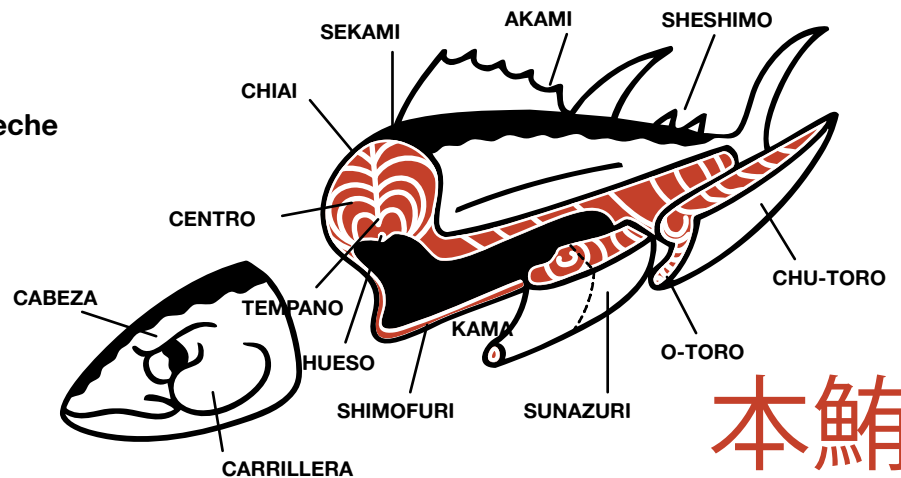
GYOZAS DE GAMBAS AL AJILLO

(4 uds.) – 17€

Al vapor con toque crujiente, gambas, puerro, salsa de coco y kimchi

NACHETES – 17€

Totopos con atún picante, burrata, tomate seco, crema cítrica de aguacate, cebollino y mayonesa kimchi



Disponemos de carta de alérgenos y todos nuestros pescados han sido congelados previamente y provienen de granjas libres de anisakis.

Los platos crudos se sirven bajo la consideración del comensal y el riesgo que esto implica.

Debido a que manejamos productos frescos y/o especiales, algunos de nuestros platos pueden no estar disponibles.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

SUSHI

NIGIRI ABURI

Salmón, mayo kimchi, tobiko – 7€

Pez limón, miso, yuzu – 9€

Anguila – 8€

Toro – 9€

Vieira, ajo negro – 9,50€

Wagyu – 11€

NIGIRI

Salmón trufado, lima – 6€

Atún rojo, salsa nikiri – 7,50€

Atún rojo, vieira, foie – 11€

Toro, gamba dulce – 9,50€

Toro, vieira, tobiko – 9,50€

Lubina – 9€

Calamar – 8€

SELECCIÓN ATÚN

(6 uds.) – 18€

Akami / Chutoro / Kamatoro

SELECCIÓN DEL CHEF

(5 uds.) – 18€

TIRADITO & SASHIMI

TIRADITO PEZ LIMÓN – 17,50€

Sunomono, ají amarillo, shiso

TIRADITO ATÚN ROJO – 19€

Maracuyá, yakiniku, lima

TIRADITO TORO – 22€

Yema, soja trufada

SASHIMI VARIADO (10 piezas) – 26€

Atún, toro, salmón, vieira,
pez limón

SASHIMI DE VIEIRA – 14€

Nori, lima, dashi temporizado

BANDIDO

バンディード

FOOD CLUB

URAMAKIS

LANGOSTINO EN TEMPURA – 18€

Con salmón, aguacate, queso,
salsa teriyaki y kimchi, Tobiko y
tenkatsu

RAINBOW – 19€

Atún rojo, Salmón, pez limón,
hoisin y crujiente de boniato

ATÚN ROJO – 20€

Espárrago triguero, aguacate,
mayo siracha Crujiente de
tempura, cebollino y tartar de atún

TARTAR DE SALMÓN – 17€

Aguacate y queso crema
temporizado, con tartar de salmón
marinado, cebollino y Tobiko

LUBINA – 18€

Aguacate, zanahoria, mayonesa
japonesa braseada, tartar de
gamba dulce y sésamo rosa



Tenemos opciones
VEGGIE y VEGAN

POSTRES

Tarta fría de queso y lotus – 7€

Mousse de yuzu – 6€

Brownie de matcha + helado chocolate blanco – 8,50€

Helado coco y kimchi – 5,50€

Mochis (consultar sabores) – 7,50€

VINO



POR COPAS

BLANCOS

Albariño 3€

Godello 3€

Verdejo 3€

TINTOS

Rioja 4€

Ribera 3,20€

Tinto del mes 3,80€

POR BOTELLA

BLANCOS

CANTABRIA

Ribera del Asón 23€

Hortanza En carta 28€

DO RIAS BAIXAS

Mar de Frades 28€

Finca Valiñas 60€

Areas de Pedraneira 32€

DO RUEDA

Jose Pariente 22€

VT Castilla y Leon

Barco del Corneta 39€

DO VALDEORRAS

Paco y Lola 26 €

Louro do Bolo 35€

DO MANCHUELA

Ponce Blanco

(100% Albilla) 29€

IGP MALLORCA

Oliver Moragues

(100% Prensal Blanc) 39€

DOCa RIOJA

Capellanía 2019

(100% viura con madera)

si quieren algo TOP 125€

PORTUGAL

Fitapreta Branco Ancestral

(Coupage) 29€

FRANCIA

Maison Chanzy Chardonnay

Bourgogne 39€

ROSADOS

DO LEÓN

Tombu (100% Prieto Picudo) 21€

DO RIBERA

Roselito (Blend de tempranillo

con uva blanca) 29€

ORANGE

Ellas (Clos Ibais) 32€

TINTOS

DOCA RIOJA

Marqués de Murrieta Reserva 2021. 36€

Ramón Bilbao (Crianza) 21€

Ramón Bilbao (Reserva) 35€

Dominio del Challao Virna (Garnacha) 24€

DO RIBERA DEL DUERO

Antídoto 32€

Valtravieso Vino de Finca 42€

Finca Los Hoyales 110€

DOCa PRIORAT

Les Cousins L'inevitable 26€

DO RIBEIRA SACRA

Refugallo (Mencia Do do Beibei y Garnacha)
27€

PORTUGAL

Macanita Letra F 33€

BURBUJAS

DOCG Moscato d'Asti

Sito Venere 21€

DO CAVA

Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature 39€

Colet Vatua Extra Brut 31€

CHAMPAGNE

Camille Saves Rosé

(Pinot Noir y Chardonnay) 98€

Pierre Gimmonnet Cuis Premier Cru

(100% Chardonnay) 88€

CÓCTELES

BANDIDO. 11€

Ginebra, aperol, hojas de shiso, zumo de limón, clara de huevo y ligero toque de ginger ale.

HORNY. 12€

Sake, zumo de uva, zumo de lima y top de ginger ale.

UUU SOUR. 8€

Whisky bourbon, zumo de limón, sirope y clara de huevo. 8€

SWATI CLUB. 11€

Ginebra, sirope de cereza, zumo de limón y clara de huevo.

LICHI MARTINI. 10€

Vodka, contreau, vainilla, puré de lichi, sirope y zumo de lima.

NATSU BITTER. 9€

Vermut blanco, vermut rojo y soda de pomelo.

KASUMI. 12€

Ron blanco, puré lichi, zumo de lima, pétalos de rosa y espuma de leche de coco.

GINGER MARGARITA. 10€

Tequila, zumo de lima, sirope y toque de jengibre.

YAKUZAN. 12€

Sake, zumo de lima y ginger beer con chile.

SAKUYA. 12€

Ginebra, licor de flor de sauco, vermut blanco, sirope de fresa, zumo de limón y albahaca.

MOJITO. 7€

MOJITO VETA. 8€

fruta de la pasión, mango, cereza o fresa.

EXPRESO BRUJINI. 9€

Vodka, café, licor café, sirope y ralladura de chocolate.



SAKES

- * Ozeki Nama (300ml) 7€
- * Tamajiman Junmai Muroka (720ml) 36€
- * Nabeshima Ginjo (720ml) 56€
- * Karatanba 6€ copa. 46€ botella (1,8l)

DESTILADOS

- Combinados clásicos 7€
- Combinados Premium 10€
- Wisky Japonés 12€
- Ginebra Japonesa 12€
- Vodka Japonés 12€

BEBIDAS SIN ALCHOL :

- Agua 1,80€ / 3,20€
- Agua con gas 2,80€
- Refrescos 3,20€
- Zumos 2€

CERVEZAS

Craft beer:

Bandido session Ipa (Japonesa) 6€

Botella:

- Alambra 1995 3,80€
- Alambra roja 3,80€
- Mahou 3,50€
- Mahou 0.0 3,50€
- Radler 3,50€

Barril:

Alambra Especial 3€ / 4€

CAFÉ Y TE

- Matcha Latte 3,80€
- Selección de Tes 2,20€
(verde-rojo-menta-manzanilla-roibos)
- Cafes (Espresso-cortado-con
leche-americano-capuchino) 2,30€