

# Kyoto



## LA CIUDAD DE LOS MIL TEMPLOS

Kyoto es la ciudad más tradicional de Japón y probablemente, la más encantadora.

## GASTRONOMÍA ASIÁTICA

Una cocina milenaria donde el pescado predomina.



• Menús Degustación • Cocina Asian Fusión • Especial Jospé • Wok





## Kyoto

El Restaurante Kyoto abre sus puertas en el año 2002, jóvenes propietarios que provienen del sector de la hostelería de la cocina asiática de calidad y quieren ofrecer un producto y servicio diferentes, realizando una cocina oriental japonesa, tailandesa y china exquisita.

Tras varios años de plenitud y situándose entre los mejores de la capital deciden darle una vuelta a su estilo y probar con algo distinto, original y nunca visto a nivel nacional, surge la Cocina Fusión Asiático-Mediterránea con una plantilla renovada en parte, con cocineros de renombre de otros países y con una materia prima de lujo.

Deleítense con los platos fotografiados en esta carta (fotografías orientativas de los platos que usted va a ordenar en su pedido).



# Cocina Asia Fusion

## 4 Menús Degustación

Exótico  
Selección  
Gastro-Bali  
Asia-Fusion

## 6 Para comenzar

## 12 Crispy moments

## 16 Dim Sum y Baos

## 20 Niguiris

## 24 Sashimi

## 26 Sushing

## 30 Del Mar

## 33 Tierra

## 42 Vegetales

## 44 Arroz y tallarines

## 48 Postres

## 50 Cocktail

## 54 Vinos



El elefante te avisa de los platos más picantes...

Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora preparar su pedido. Si necesita conocer la composición de algún plato en detalle, por favor, consúltenoslo.



## 4. Menús Degustación

En estos menús os presentamos la selección de nuestros mejores platos para que podáis conocer nuestros clásicos y descubrir los nuevos sabores que excitarán vuestro paladar.

### Menú Exótico

23,00€ por persona mínimo 2 personas.

Edamame  
Gyoza de pollo a la plancha  
Dapan Chicken  
Roasted Duck with Redberries sauce  
Arroz cantonés  
Postre a elegir

### Menú Selección

25,00€ por persona, mínimo 2 personas.

Rollito Nem  
Dim Sum selección  
Moriawase nigiri y sashimi  
Teriyaki de pollo  
Teppanyaki de solomillo  
Arroz cantonés  
Postre a elegir

10% IVA incluido



## Menú Gastro-bali

27,00€ por persona, mínimo 2 personas.

Thai grass noodle salad  
Langostino crujiente en panko  
Chicken satay in peanut sauce  
Spicy shrimp  
Rendan beef  
Arroz blanco  
Postre a elegir

## Menú Asian-Fusion

29,00€ por persona mínimo 2 personas.

Ensalada Wakame  
Tiradito de corvina ahumada  
Yakitori  
Shrimp Teppanyaki  
Tataki de pato con setas shitake  
Tallarines con buey y verduras  
Postre a elegir

10% IVA incluido





## 6. Para comenzar



1. Salmon salad and yuzu wasabi sauce 9,50€



2. Ensalada wakame con sésamo y gambas 7,50€





3. Thai glass noodle salad 8,95€



4. Edamame 8,50€





7. Tiradito de corvina ahumada con aguacate y crema tailandesa 10,50€



6. Salmon Tataki 12,50€

5. Tuna Tataki 15,50€







8. Tartar meloso de atún y huevos de temporada 15,50€



9. Tartar de salmón 12,50€







7a. Hokoyaki, vieira, gambas, sepia, huevos y mayonesa japo 10,50€



10. Yakitori 6,00€

11. Chicken satay & peanuts sauce 6,00€



12. Pincho de solomillo 7,90€







14. Sopa de pato con setas y aceite de trufa 7,95€



15. Sopa de aleta de tiburón 7,95€



18. Miso shiru soup 5,75€



17. Sopa agripicante con buey tierno y verduras 6,50€ 🐘



16. Tom Yam Kun soup 8,50€ 🐘



## 12. Crispy moments



19a. Tempura de verduras  
8,50€



19b. Tempura evy  
9,95€



19.c. Tempura de  
mariscos de temporada  
y verduras  
9,95€





19d. Takoyaki 8,95€



19. Wantun frito 6,50€



20. Thai fishcake 7,50€ 



20a. Karaage 8,95€





20b. Alitas de pollo con miel y sésamo 8,50€



20c. Pan asiático 1,75€



21. Rollitos vietnamitas (4 uds). 5,50€



21a. Veggie roll (2 uds.) 4,50€





21.b. Rollitos de pollo y queso con salsa mango pasión 6,50€



21c. Langostinos crujientes en panko japonés 8,95€



21d. Surtido de la casa (10 uds.) 11,50€



## 18. Dim Sum y Baos



22. Kao de langostinos con salsa de bogavante 5,75€



23. Siu-Mai de cerdo ibérico con foie 5,75€



26. Gyoza de pollo al vapor con salsa de rabo de toro 5,50€



28. Kao de Pato asado con boletus y salsa de trufa 5,75€





24. Gyoza de pollo  
a la plancha 5,50€



27a. Veggie Kao 5,50€



25. Xiao-lon-Bao 5,50€



27. Dim Sum Selection 5,50€





28a. Bao de costilla  
7,50€





28b. Bao de pollo frito 7,50€



28c. Bao de pato asado 8,50€



## 20. Niguiris



29a. Pez mantequilla con aceite de trufa 7,00€



30. Sushi de huevo frito de codorniz 6,00€



30a. Toagura no teriyaki foie grass con fresa confitada 7,50€



31a. Toro 7,50€



31 Maguro (atún) 6,50€





32. Salmón con huevas 5,00€



33. Unagi en salsa kabayaki  
6,00€



34. Suzuki (lubina) 5,00€



36. Evy con tobikko 6,50€





35. Uni (erizo de mar) 7,50€



37. Gunkan de Ikura  
7,80€



38. Moriawase nigiri 10 19,50€



38a. Moriawase nigiri y sashimi  
22,00€



38b. Moriawase nigiri y sushing  
18,50€



## 24. Sashimi



39. Maguro (atún) 17,00€



39a. Toro 20,00€



40. Salmón 12,00€



40a. Pez mantequilla 13,50€





43.. Selección de sashimi temporada 24 cortes 29,50€



43a. Moriawase de sushi, sashimi y maki 48,50€



## 26. Sushing



44. Kappa ahi aguacate 5,00€



44c. Kappa ahi pepino 5,00€



44a. Tekamaki atún maki roll 6,00€



44b. Tekamaki salmón maki roll 5,50€



45. California uramaki roll 13,50€



45a. Uramaki de cangrejo con aguacate cubierto de salmón soasado 16,50€



45b. Uramaki de salmón y Philadelphia cubierto con aguacate 14,50€




45c. Sweet maki roll atún Philadelphia fresa caramelizado 12,50€



46. Uramaki de pato crujiente con foie, mango y salsa teriyaki 16,50€



46a. Spicy tuna uramaki roll 13,50€ 





46b. Sushing moriawase 18,50€



46c. Hot California tempurizado 12,00€ 🐘



47. Viper roll 16,50€



47a. Temaki salmón 5,00€ x pieza.




47b. Temaki atún 5,00€ x pieza.



47c. Temaki anguila 5,00€ x pieza.





48. Monster Shrimp Roll 14,50€ 



48a . Uramaki Mix Roll 12,50€

## 30. Del Mar



52. Langostinos rebozados con piñones y mayonesa menta 14,00€




51. Vieiras con langostinos en salsa de ostras 18,50€



49. Veggie with shrimps 14,00€



50. Red curry coconut sauce shrimps 14,50€ 





53. Spicy shrimps 14,00€ 



54. Shrimps Teppanyaki 18,50€



55. Bogavante & Noodles 35,00€






56. Lubina al vapor con salsa de soja 15,95€



57. Teppanyaki sake 13,50€



59. Tasty Bali fish 15,95€ 



## 33. Tierra



60. Peking Duck 48,00€

Incluye: 12 wraps, Pato con salsa de ostras, Spicy Duck y Sopa con setas



60a. Peking Duck 29,00€

Incluye: 6 wraps, Pato con salsa de ostras y Sopa con setas



60b. Peking Duck roll 15,00€



61. Roasted duck with redberries sauce 13,50€



63. Lonchas de pato asado cantonés con verduras 13,50€



63a. Tataki de pato con shitake 15,50€



62. Lonchas de pato asado a la naranja 13,50€





64. Thai green curry chicken 10,50€ 



64a. Dapan chicken 10,50€ 



65. Pollo almendrado con salsa sweet chilli 10,50€




65a. Vietnamese lemongrass chicken 10,50€





66. Pollo salteado châteu con anacardos y verduras melosas 10,50€



66a. Gonbao chicken 10,50€ 



67. Lemon chicken 10,50€



67a . Orange chicken 10,50€



67b. Teriyaki de pollo 13,00€





68. "Nuestro" fantástico buey con salsa de ostras 12,50€



69. Tira de buey caramelizado con sésamo 12,50€




70. Crujiente de buey laminado con reducción de naranja 12,50€



71. Szechuan beef 12,50€ 



72. Gyu pepper (solomillo a la pimienta negra) 18,00€ 



73. Gyu fireniku (solomillo) 18,00€





74. Rendan beef 13,50€



76. Presa de wagyu a la brasa con su tuétano y chips 22,50€





77. Rabo de toro Bombay estofado y aromatizado con boniato y anís estrellado 13,50€





79. Crispy Tonkatsu 12,90€



81. Presa ibérica con ensalada de aguacate 14,50€ 

## 42. Vegetales



82. Asian eggplant with yuxiang sauce  
8,95€



83. Seta de árbol "shi" acompañado  
de bambú 8,50€



84. Wok de verduras de temporada  
9,50€



85. Espárragos naturales con salsa de  
sésamo 9,00€





86. Japanese braised Tofu 9,50€



## 44. Arroz & tallarines



89. Home rice 8,50€



90. Arroz Teppanyaki 10,50€



91. Arroz cantones 7,00€



92. Thai pineapple rice 8,95€



93. Arroz blanco de jazmín 3,00€



94. Kubak con langostinos y  
verduras 9,00€





95. Arroz de jazmín cubierto de pollo y langostino al curry 8,50€



96. Creamy eby ramen 10,50€



97. Tallarines 3 delicias 7,00€




98. Tallarines con gambas y almendras picadas en Tien-Pan 8,00€



99. Fideos de arroz estilo Singapur 8,00€





100. Pat-Tai pasta de arroz con ternera y langostinos 9,50€ 



101. Fideos transparentes de soja a las tres delicias asiáticas 8,00€



102. Yaki udon, tallarines japoneses fritos con pollo y verduras 8,00€

## 48. Postres



Rollito de chocolate 6,00€



Plátano frito 5,50€



Helado tempurizado 5,50€

- Fruta de temporada 5,50€
- Helado de chocolate, vainilla, fresa, menta, coco 5,50€





Carpaccio de piña osmotizado con mango y frutas de la pasión 6,00€



Cheese Cake 6,00€



Fondant de chocolate 5,50€



Tarta fantástica 5,50€



Mouchi japonés de te verde o chocolate 5,50€



Pirámide de chocolate 5,50€



Refreshante de coco, lichis y sisho con granizado de jengibre 6,00€



Trufa de te verde o chocolate 5,50€

## 50. Cocktail & Espirituosas



Raspberries Sakerinha





Nanjing Lady



María la Geisha



Piña colada



Kyoto Passion



Mojito





Zhejiang Mule



Caipirinha



Madra Sour

## COCKTAIL

- Zhejiang Mule: *vodka, te verde, lima y ginger beer* 12,00€
- Raspberries Sakerinha: *sake, lima, mora y azúcar* 12,00€
- Madras Sour: *ron, lima, madras curry, vainilla o chocolate* 12,00€
- Nanjin Lady: *gin, te rojo, ginger bitter* 12,00€
- Kyoto Passion: *tequila, licor de naranja, limon, mango y wasabi* 9,00€
- Asian Beauty: *vodka, base yogur, te verde y coco* 9,00€
- María la Geisha: *gin, lima, flor de saúco y fruta de la pasión* 9,00€
- Piña colada 8,50€
- Caipirinha 8,50€
- Mojito 8,50€
- Frutas Exóticas (sin alcohol): *mango, coco, te verde, fruta de pasión.* 8,50€

## GINTONIC

- Martin Miller's & Tonic 13,50€
- Hendrick's & Tonic 12,00€
- Bulldog & Tonic 13,50€
- Brockmans & Tonic 12,00€
- Citadelle & Tonic 12,00€
- Gvine & Tonic 13,50€
- Gin Mare & Tonic 12,50€
- Gin & Tonic 8,00€

## WHISKY

- Miyagikyou (whisky japonés) 18,00€
- Cardhu 12 años 9,50€
- Macallan 12 años 16,00€
- Knockando 9,50€
- Glenfiddich 12 años 9,50€
- Buchanan 12 años 14,50€
- Dewar's White label 12 años 9,50€
- Chivas Regal 12 años 9,50€
- Johnnie Walker 12 años 9,50€

## RON

- Brugal 1.888 18,00€
- Zacapa 23 16,00€
- Diplomático 12 16,00€
- Matusalen 15 12,50€
- Flor de Caña 12 10,00€
- Cacique 500 9,50€
- Havana 7 9,50€

54. Bodega





## Vinos tintos / Red wine

### Rioja

	3/8	3/4
Vino de la Casa (crianza).....		13,50€
Cune (crianza).....		16,50€
Campillo Crianza.....		19,00€
Ramón Bilbao, Ed. Limirada.....		23,00€
Viña Pomal Reserva.....	13,50€	23,00€
Muga Crianza.....		23,00€
Remelluri Reserva.....		25,50€
Marqués de Riscal.....	15,95€	26,95€

### Ribera del Duero

La Planta 2018 .....		18,00€
Viña Mayor (crianza).....	12,00€	20,50€
Arzuaga Crianza.....		24,95€
Protos (crianza).....		24,95€
Matarromera.....		28,00€
Emilio Moro (crianza).....		28,00€
Abadía Retuerta Sardón de Duero.....		29,50€
Hacienda Monasterio.....		45,00€
Flor de Pingus.....		165,00€
Pago de Carraovejas Crianza .....		43,00€

### Otras denominaciones

Coto de Hayas Garnacha Centenaria (D.O. Campo de Borja).....		17,50€
Enate Crianza (D.O. Somontano).....		18,00€
Elías Mora Crianza 2007 (D.O. Toro).....		18,95€
Dominio de Tares (D.O. Bierzo).....		19,50€
Tagonius (D.O Madrid).....		22,95€
Pétalo del Bierzo (D.O. Bierzo) .....		24,00€

## Vinos rosados / Rose wine

	3/8	3/4
Rosado de la casa .....		12,50€
Lambrusco .....		10,50€
Peñascal (Valladolid).....		12,80€
Gran Feudo (D.O. Navarra).....		12,50€
Mateu Rose (Portugal) .....		12,50€
Gran Cava Rosado Merlot .....		21,00€
Torre Casta .....	10,50€	17,50€

## Vinos blancos / White wine

Blanco de la casa .....		12,50€
Blanc Pescador.....		12,50€
Verdejo (Rueda) .....		14,95€
Raimat Chardonnay (D.O. Penedès).....		15,95€
Viña Esmeralda, (D.O. Penedès).....	12,50€	18,50€
José Pariente (Dos Victorias), Rueda.....		20,50€
Mar Frades (D.O. Rias Baixas).....		24,95€
Martin Codax (Rias Baixas) .....		22,95€
Viñas del Vero Gewürztraminer, Somontano.....		21,00€
Pazo de Barrantes .....		23,00€
Oroya Sushi Wine . .....		12,95€
Barbadillo .....		14,50€

## Cava y Champagne

Reimat Brut Nature.....	23,00€
Juvé & Camps Reserva de la Familia.....	29,00€
Veuve Cliquot.....	62,00€
Bollinger.....	72,00€

## Vino dulce de postres / Dessert wine

Castelo Ambar.....	3,00€
Manzanilla Papirusa .....	3,00€



**Kyoto**  
ASIAN FUSION

[www.restaurante-kyoto.es](http://www.restaurante-kyoto.es)