



KOI



PARA EMPEZAR, PICAR O COMPARTIR

Konichiwa ●●●●● Edamame salteado con salsa de ostras y sésamo <i>Sautéed edamame with oyster and sesame sauce</i>	8,50 €
Som Tam ●●●●● Deliciosa ensalada Thai con langostinos, papaya, zanahoria y cherry <i>Delicious Thai salad with prawns, papaya, carrot and cherry</i>	9,50 €
Sunomo ●●● Ensalada de wakame, pepino y zanahoria <i>Wakame, cucumber and carrot salad</i>	8,00 €
Morawase Tempur ●●●●● Tempura de verduras y langostinos con salsa tonkatsu y katsuobushi <i>Vegetable and prawn tempura with tonkatsu and katsuobushi sauce</i>	18,00 €
Yasai ●●●●● Tempura de verduras con tonkatsu <i>Vegetable tempura with tonkatsu</i>	14,00 €
Chirasi Sushi Bwol ●●●●● Arroz sushi, atún, salmón, langostinos, aguacate, caviar de trucha, yema y salsa Kewpie <i>Sushi rice, tuna, salmon, king prawns, avocado, trout caviar, egg yolk and Kewpie sauce</i>	16,00 €
Orenji ●●●●● Tartar de salmón con aguacate marinado en salsa soja <i>Salmon tartar with avocado marinated in soy sauce</i>	16,00 €
Aka ●●●●● Tartar de atún con aguacate marinado en salsa soja <i>Tuna tartare with avocado marinated in soy sauce</i>	22,00 €
Midori ●●●●● Tataki de atún sobre wakame, sésamo negro y blanco tostado <i>Tuna tataki on wakame, black and white toasted sesame seeds</i>	24,00 €
Fideos Chinese ●●●●● Fideos con langostinos, salteados en wok con verduras y setas <i>Prawn noodles stir-fried in a wok with vegetables and mushrooms</i>	13,00 €
Chicken Tikka Masala ●●●●● Pollo tikka Masala con verduras, leche de coco, tomate, acompañado con arroz blanco <i>Chicken tikka masala with vegetables, coconut milk, tomato, served with rice</i>	16,50 €

GYOZAS (6 unidades | pieces)

Gyoza de espinacas ●●●●●● Gyoza de espinacas y verduras al vapor <i>Spinach and steamed vegetables gyoza</i>	13,00 €
Gyoza de cerdo ●●●●●● Gyoza de cerdo y verduras al vapor <i>Pork and steamed vegetable gyoza</i>	14,00 €
Gyoza de pato ●●●●●● Gyoza frita de pato y verduras, frito con salsa coreana y sésamo tostado <i>Duck and vegetable gyoza, fried with Korean sauce and toasted sesame seeds</i>	16,00 €
Gyoza de langostino ●●●●●● Gyoza de langostino y verduras al vapor <i>Prawn and steamed vegetables gyoza</i>	15,00 €

RAMEN

Hakata ●●●●●● Ramen de cerdo con panceta, fideos, narutomaki, huevo, cebolleta y alga nori <i>Pork ramen with bacon, noodles, narutomaki, egg, spring onion and nori seaweed</i>	12,00 €
Shiitake ●●●●●● Ramen de seta shiitake, fideos, narutomaki, huevo, cebolleta y alga nori <i>Shiitake mushroom ramen, noodles, narutomaki, egg, spring onion and nori seaweed</i>	12,00 €

PAN BAO

Ebi Bao ●●●●●● Langostino en tempura, lechuga, chutney de piña y salsa Koi <i>Tempura prawns, lettuce, pineapple chutney and Koi sauce</i>	6,75 €
Tori Bao ●●●●●● Muslo de pollo macerado, salteado en teriyaki con sésamo tostado <i>Chicken thigh macerated in sautéed teriyaki and toasted sesame seeds</i>	6,75 €
Oishi Bao ●●●●●● Sabrosa carne mechada de ternera con salsa bulgogi y cebolla encurtida <i>Tasty shredded beef with bulgogi sauce and pickled onions</i>	6,75 €

SUSHI

MAKIS

	4 pzas.	8 pzas.
Sake Maki ●●●●●● Maki de salmón, arroz y alga nori <i>Salmon, rice, nori seaweed</i>	5,00 €	10,00 €
Tekka Maki ●●●●●● Maki de atún, arroz y alga nori <i>Tuna, rice, nori seaweed</i>	8,00 €	16,00 €

URAMAKIS

	4 pzas.	8 pzas.
Uravocado ●●●●●● Aguacate, arroz y alga nori <i>Avocado, rice and nori seaweed</i>	8,25 €	16,50 €
Uratekka ●●●●●● Atún, aguacate, pepino, arroz y alga nori <i>Tuna, avocado, cucumber, rice and nori seaweed</i>	10,50 €	21,00 €
Kalifornia Roll ●●●●●● Salmón, aguacate, pepino, arroz, huevas de masako y alga nori <i>Salmon, avocado, cucumber, rice, masako roe and nori seaweed</i>	9,50 €	19,00 €
Urakoi ●●●●●● Langostinos en tempura, aguacate, arroz, alga nori, sésamo con salsa Kewpie <i>Tempura king prawns, avocado, rice, nori seaweed, sesame with Kewpie sauce</i>	9,25 €	18,50 €
Kudamomo ●●●●●● Fruta de temporada (fresón, mango, papaya, etc...) brotes verdes, con arroz, alga nori, cebolla crunch con salsa de mango <i>Seasonal fruit (strawberry, mango, papaya, etc...) green sprouts, with rice, nori seaweed, onion crunch with mango sauce</i>	7,00 €	14,00 €
Kurimuchizu Sake ●●●●●● Salmón, aguacate, queso crema, arroz y alga nori en tempura <i>Avocado, salmon, cream cheese, rice and nori seaweed in tempura</i>	8,00 €	16,00 €
Turiniku Hot Flambeado ●●●●●● Pollo braseado en teriyaki, arroz, alga nori con salsa Kewpie <i>Teriyaki braised chicken, rice, nori seaweed with Kewpie sauce</i>	8,00 €	16,00 €

TRADICIONAL NIGUIRIS (2 unidades)

Sake Niguri ●● Salmón y arroz <i>Salmon and rice</i>	5,00 €
Tekka Niguri ●● Atún y arroz <i>Tuna and rice</i>	6,50 €
Ebi Niguri ●● Langostino y arroz <i>Prawn and rice</i>	7,20 €
Unagi Niguri ●● Anguila y arroz <i>Eel and rice</i>	6,20 €
Moriwase Tradicional Niguri 6 pzas. 6 pcs.	17,00 €

KOI NIGUIRIS (2 unidades | pieces)

Sendai ●● Salmón, arroz, huevas de salmón, flambeado <i>Salmon, rice, salmon roe, flambéed</i>	6,00 €
Kaitai ●●● Atún, arroz, mostaza y miel, flambeado <i>Tuna, rice, mustard and honey, flambéed</i>	7,50 €
Volkano ●●● Langostino, arroz y mayonesa de sésamo <i>Prawn, rice and sesame mayonnaise</i>	8,00 €
Gunka Niguri ●● Niguri de huevas de trucha, arroz y alga nori <i>Niguri Trout roe, with rice and nori seaweed</i>	8,00 €
Moriwase Koi Niguri 10 pzas. 10 pcs.	28,00 €

SASHIMI

Sake Sashimi 6 pzas. ●● Sashimi de salmón <i>Salmon sashimi</i>	19,00 €
Maguro Sashimi 6 pzas. ●● Sashimi de atún <i>Tuna sashimi</i>	24,00 €
Moriwase Sashimi 12 Pzas. 12 pcs. ●● Sashimi de salmón y atún <i>Salmon and tuna sashimi</i>	34,00 €

DIJEOTEU | POSTRE | DESSERT

POSTRES | DESSERTS

Asia Torrija ● Nuestra tradicional torrija con leche de coco, azúcar moreno y helado de vainilla <i>Our traditional torrija with coconut milk, brown sugar and vanilla ice cream</i>	7,00 €
Mochis Moriwase ●● Surtido de mochis que se compone de pasta de arroz glutinoso de textura gomosa rellenos de una deliciosa crema de sabores a escoger, 2 unidades <i>A selection of mochis made with a sticky rice paste with a gummy texture, filled with a delicious cream of your choice, 2 units</i>	7,00 €
Tarta de Queso Yuzu ●●● Tarta de queso casera hecha de forma tradicional con intenso sabor a yuzu con frutos rojos <i>Traditionally homemade cheesecake with intense yuzu flavour and red berries</i>	7,00 €
Love Chocolate ●●●🔥 Ganache de chocolate negro sobre galleta crujiente y sorbete de mango shichimi <i>Dark chocolate ganache on crunchy biscuit and slightly spicy mango shichimi sorbet</i>	7,00 €
Esfera de Helado ●● Bola frita de helado de vainilla o sésamo con coulis de fresa <i>Fried ball of vanilla or sesame ice cream with strawberry coulis</i>	7,00 €

PARRILLA COREANA | KOREAN GRILL

La filosofía de la parrilla coreana es la de compartir una experiencia gastronómica, saludable y divertida. Puedes elegir tu proteína y todo lo acompañamos con arroz, hojas de lechuga, una variedad escogida de verduras y salsas elaboradas para conseguir un maridaje perfecto.

¿Cómo funciona?

Traemos a tu mesa todos los complementos y encendemos la parrilla, cocinas la carne o pescado en las porciones que quieras y podrás preparártelas con las hojas de lechuga en forma de taco llamados Saäm. Luego añades a tu gusto un poco de arroz, la proteína, verduras y la salsa que prefieras.

The philosophy of Korean BBQ is to share a healthy and enjoyable dining experience. You can choose your protein and everything is served by rice, lettuce leaves, a selection of vegetables and elaborate sauces for the perfect pairing.

How does it work?

We bring all the accessories to your table and turn on the barbecue, you cook the meat or fish, in the portions you want, and you can serve it with the lettuce leaves in the shape of a taco called Saäm, then add rice, the protein, vegetables and the sauce of your choice.



TIERRA | TTANG

Panceta ibérica <i>Pork belly</i>	13,50 €
Solomillo de ternera <i>Beef tenderloin</i>	24,00 €
Presa ibérica <i>Pork shoulder</i>	21,00 €
Moriawase carne <i>Beef Moriawase</i>	39,00 €

MAR | BADA

Langostinos 8 pzas. <i>King prawns 8 pcs.</i> ●	17,00 €
Salmón <i>Salmon</i> ●	21,00 €
Atún <i>Tuna</i> ●	24,00 €
Moriawase pescado <i>Fish moriawase</i> ● ●	36,00 €

NUESTRA RECOMENDACIÓN | OUR RECOMMENDATION

Vaca madurada 350 gr <i>Aged beef 350 gr</i>	39,00 €
---	---------

ACOMPANIAMIENTOS PARRILLA COREANA | ACCOMPANIMENTS INCLUDED IN THE MORIWASE

- Salsa tonkatsu | *Tonkatsu sauce* ●
- Salsa kimchi | *Kimchi sauce*
- Salsa teriyaki | *Teriyaki sauce* ●
- Kimchi | *Kimchi*
- Zanahoria | *Carrot*
- Daikon | *Daikon*
- Calabacin | *Courgette*
- Cebolla morada encurtida | *Pickled red onion*
- Wakame | *Wakame*
- Papas salsa picante coreana | *Potatoes Korean hot sauce*
- Arroz blanco | *White rice*
- Hojas de lechuga (para hacer los Sääm) | *Lettuce leaves (to make the Sääm)*

GLOSARIO GASTRONÓMICO ASIÁTICO

ASIAN CULINARY GLOSSARY

Salsa Tonkatsu

Esta sabrosa salsa es una mezcla de ingredientes integrados muy similar a la popular y famosa salsa inglesa Worcester, aunque un poco más espesa y con un asombroso sabor nipón que combina elementos dulces, picantes, salados y ácidos.

This tasty sauce is a blend of integrated ingredients very similar to the popular and famous Worcester sauce, but slightly thicker and with an amazing Japanese flavour that combines sweet, spicy, salty and sour elements.

Salsa Kewpie

Mayonesa japonesa cremosa, sedosa con un agradable sabor a soja y un toque de vinagre de arroz.

Creamy, silky Japanese mayonnaise with a pleasant soybean flavour and a hint of rice vinegar.

Salsa Kimchi

Tradicional salsa coreana, elaborada con col fermentada, agradable sabor salado y picante, deliciosa.

Traditional Korean sauce, made from sauerkraut, pleasantly salty and spicy taste, delicious.

Salsa Teriyaki

La salsa estrella japonesa, dulce y gustosa, ideal para acompañar cualquier tipo de plato.

The Japanese star sauce, sweet and tasty, ideal to accompany any kind of dish.

Salsa Bulgogi

Rica salsa coreana dulce, picante y ahumada, combinación perfecta para la ternera.

Tasty, sweet, spicy and smoky Korean sauce, perfect combination for beef.

Yuzu

Es un cítrico muy parecido al limón, tradicional de Japón.

It is a citrus fruit very similar to lemon, traditional in Japan.

Katsuobushi

Láminas muy finas de atún deshidratado y ahumada.

Very thin slices of dried and smoked tuna.

Daikon

Rábano blanco algo picante y dulce de origen japonés.

Somewhat spicy and sweet white radish of Japanese origin.

Moriawase

Es el significado en japonés de surtido.

This is the Japanese meaning of assortment.

Shichimi

Mezcla de siete especias picantes japonesas.

Blend of seven Japanese hot spices.



Gluten



Lácteos | Dairy
Molkerei | Produits laitiers



Huevo | Eggs
Eier | Œufs



Moluscos | Molluscs
Mollusken | Mollusques



Crustáceos | Crustaceans
Krustentiere | Crustacés



Sésamo | Sesame
Sesam | Sésame



Sulfitos | Sulfites
Sulfite | Sulfites



Pescado | Fish
Fisch | Poisson



Soja | Soy
Ich bin | Je suis



Frutos de cáscara | Nuts
Nüsse | Noix



Cacahuets | Peanuts
Erdnüsse | Cacahuètes



Altramuces | Lupins
Lupinen | Lupins



Apio | Celery
Sellerie | Céleri



Mostaza | Mustard
Senf | Moutarde

