

JAXANA
RESTAURANT

ASIÁTICO CREATIVO & EVENTOS

Carta
Vegana



Nigiri (2ud)

Aguacate

Huevo de codorniz y crema de tartufata.

5

Vegano

Aguacate y pimienta negra.

4

Maki Sushi (10ud)

Yasai

Nori de soja con sésamo, aguacate, pimientos y brotes verdes.

12

Dumplings

Elaboramos todas las masas diariamente en nuestra cocina con masa fresca casera, según la tradición milenaria de la antigua China.

Fresh Spring Rolls

Rollito frío relleno de col blanca, zanahoria y setas chinas con salsa vietnamita.

8

Min Pao

Bollo esponjoso al vapor relleno de setas Shiitake y verduritas de temporada.

5

Wak

Nasi Goreng

Arroz al wok estilo Indonesia con verduritas y huevo de codorniz setas Shimeji y Shiitake.

11

Robatayaki

Utilizamos la técnica ancestral de la cultura japonesa, también conocida como Robata, la cual consiste en la cocción a diferentes niveles de carnes, verduras, pescados y mariscos, sobre leña y carbón vegetal.

Shucaï

Verduritas de temporada a la robata.

12

Pastres

Fondant de té Matcha

Bizcocho fluido de chocolate blanco y té verde con helado de vainilla.

6

Tarta Osaka

Tarta de queso japonesa y sorbete de frutos rojos.

6

Coco del Mekong

Cremoso de chocolate, cacahuete caramelizado picante, toffee de coco y helado de coco con lemon grass y lima kaffir.

6

Helados Artesanos

4

Servicio de pan y aperitivo 2€

Precios expresados en Euros (€) e incluyen Igic.