



ZEBRANOS

COCINA • FUSION

RAMEN ZEBRANOS " BAJO RESERVA " 13.50 EUR

Nuestro inigualable caldo de ramen casero con Topping variado, Chassyu , shitake , naruto, cebollino y nuddles y huevo.

GYOZAS (DE CURRY O POLLO Y VERDURA) 12.50 EUR

De origen Japonés, 8 piezas rellenas de pollo y verdura, acompañados con nuestra salsa especial.

TAKOYAKI 12.50 EUR

6 Bolas rellenas de pulpo con rebozado Japonés y aderezadas con bonito seco y salsa takoyaki

TEMPURA LANGOSTINO / 5 PIEZAS 12.50 EUR

Colas de langostinos frescos tempurizados acompañados con una base de arroz japones

POLLO KARAAGE 12.50 EUR

Crujientes de pollo rebozados al estilo Japonés

KATSU DE BERENJENAS 10.50 EUR

Medallones de berenjenas rebozados en Panko al estilo Japonés acompañados con nuestra salsa especial.

PATATAS WAKAME 11.00 EUR

Cachelos cocidos aderezados con mahonesa de kimuchi coreana , cebolla frita, semillas de sesamo negro y alga wakame.

ALITAS DE POLLO 6.00 Eur / 11.50 EUR

Crujientes alitas de pollo sazonadas con **(5 y 10 ud.)** salsa picante PIRI PIRI originaria del Algarve.

PATATAS 2 SALSAS 8.50 EUR

Patatas con corte de Brava o gajo ,acompañadas de Salsa Brava y BBQ.

CROQUETAS 6.00 Eur / 11.50 EUR

Crujientes croquetas de Jamón rebozadas **(3 y 6 ud.)** con Panko Japonés.

YAKISOBA DE VERDURAS 9.50 EUR

Ball de noddles de pasta con verduras, perfecto para Veganos.

KATSU DE MERLUZA 15.00 EUR

Lomos de merluza crujientes rebozados en Panko con guarnicion de arroz japones.

SOPA DE MISO 3.80 EUR

Caldo tradicional Japonés a base de soja fermentada y topping variado.

CAZUELITA DE PROVOLONE 10.50 EUR

Cazuela de barro con Provolone flanbeado y oregano con aceitunas negras y con pan tostado con picos camperos.

POSTRES

MOCHI JAPONES DE TE VERDE O VAINILLA 5.00 EUR

2 bolas de helado de te verde (matcha) o vainilla , recubiertas de una fina masa de arroz espolvoreado con chocolate de cobertura.

ENSALADAS

ENSALADA CLASICA 10.50 EUR

Tomates frescos, atún, huevo y hortalizas de temporada.

ENSALADILLA RUSA CON BACALAO 11.00 EUR

La clásica ensaladilla con bacalao ahumado y huevas de salmon