

しなとらや

SHINATORA YA

MIEMBROS DE LA ASOCIACION DE LA CARNE KOBE

"Fly you to the moon"

品寅屋

**CODIGO QR
PARA VER EL NUESTRO PLATO ESTRELLA**



SUKIYAKI



SHABU-SHABU

TE INVITAMOS SEGUIR NUESTRA PAGINA

INSTAGRAM: @shinatora_ya

FACEBOOK: ShinatoraYaMadrid

< ENTRANTES >

Sopa Miso	5.80
<i>Clasica Sopa Bonito Dashi & Shiro-Miso Soup con Tofu, Wakame y Cebolla.</i>	
Edamame	6.00
<i>Edamame Salteado con Aceite de Sesamo y Ajo (sin gluten: solo al vapor con sal)</i>	
Ensalada de Alga Wakame y Quinoa	11.50
<i>Alga Wakame y Ensalada de Quinoa, Tomate, Pepino con Miso-Ponzu (sin gluten: solo con salsa Ponzu)</i>	
Ensalada California	17.50
<i>Mix de Sashimi Picado, Ensalada de Aguacate, Mango, Tomate, Cherry y Aderezo de Sesamo Cremoso (sin gluten: sin salsa)</i>	
Croquetas de Carne Wagyu Japonesa	15.80
<i>Croquetas de Carne Wagyu Japonesa, Patata con Dashi, Salsa de Emulsion de Huevo y Queso Parmesano en rodajas (4 piezas)</i>	
Cerdo Tierno "Chashu"	16.80
<i>Panceta de Cerdo estofado secreto del Chef, Soja Tamari y Pure de Patata</i>	
Ebi Twist	16.80
<i>Langostinos Fritos Envueltos en fideos y Salsa Bonito Dashi (4 piezas)</i>	
Ebi Gyoza	16.80
<i>Gyoza de Langostinos Envueltos a mano con Soja de Yuzu (6 piezas)</i>	
Wagyu Gyoza	18.80
<i>Crujiente Gyoza de Carne Wagyu Japonesa con Salsa de Ponzu y Trufa (6 piezas)</i>	
Tartar de Atun Picante "Estilo Yukke"	26.50
<i>Tartar de Atun Picante y Yema de Huevo con Salsa de Kimchi Original</i>	
Ebi-Tempura	28.50
<i>Tempura Japonesa de Langostinos y Setas Enoki con Salsa Dashi (4 piezas)</i>	

< ARROZ Y FIDEOS >

Ebi Kimchi Yaki-Udon	21.50
<i>Fideos Udon Salteado, con camaron, Kimchi y Copos de Bonito</i>	
Cremoso Inaniwa Noodles	24.00
<i>Mix de Setas Shimeji, Setas Shiitake y fideos de Inaniwa con Salsa Cremosa de Trufa Negra Dashi</i>	
Ramen de Wagyu Shinatora Ya	49.50
<i>Carne de Wagyu Japonesa Flambeada en Corte Rib Eye, sobre Original Sopa Wagyu Ramen. Ramen Tamayo y Bambu</i>	
Unagi Gozen	54.00
<i>Anguila Fresca Asada a la Robata sobre Arroz y Encurtido Japonés "Tsukemono" *Anguila Fresca Española Preparada por el Chef Shimoju*</i>	

SUSHI-BAR

< SASHIMI >

	Plato Sashimi Moriawase	42.50
	<i>Plato Combinacion de Sashimi (Atun, Toro, Salmon, Vieira, Suzuki, Ika)</i>	
	Suzuki Usuzukuri	
	<i>La corta muy fina de Suzuki Sashimi con Ponzu</i>	18.50
	Clasico Sashimi A la Carte	
	<i>(6 Piezas)</i>	
Ika	<i>Calamar</i>	18.50
Salmon	<i>Salmon</i>	19.50
Hotate	<i>Vieira</i>	22.50
Maguro	<i>Atun</i>	28.50
Toro	<i>Ventresca de Atun</i>	39.50

< SUSHI NIGIRI >

Orden Minima 2 Piezas

Salmon Lima	<i>Salmon Lima Fresca</i>	3.80pp
Salmon Aburi Chili Mayo	<i>Salmon Flambeado-Chili Mayo</i>	4.20pp
Suzuki Yuzu Pimiento	<i>Lubina con Yuzu</i>	4.30pp
Ika-Ikura	<i>Calamar con Huevas Salmon</i>	4.50pp
Hotate Yuzu	<i>Vieira-Gelatina de Yuzu</i>	4.80pp
Hotate Aburi Miso	<i>Vieira Flambeada-Miso Saikyo</i>	4.80pp
Maguro Picante	<i>Atun con Salsa Kimchi</i>	4.80pp
Maguro Trufa	<i>Atun -Trufa Negra</i>	5.20pp
Toro Wasa	<i>Vestresca de Atun-Kizama Wasabi</i>	6.80pp
Toro Aburi	<i>Ventresca de Atun-Flambeada</i>	6.80pp
Foie Gras	<i>Salsa de Soja con Mantequilla de foie gras a la parilla</i>	8.88pp

< SUSHI SET >

“ DREAM ”	18.50
Ha eligido por El Chef Shimoju - Tartar Nigiri Sushi Set	
<i>Maguro-Wasa / Hotate-Mayo/ Suzuki-Lima/ Unagi-Tamago (4 piezas)</i>	
“ MY WAY ”	19.80
Chef's Edomame Nigiri Sushi Set	
<i>Toro / Maguro/ Suzuki/ Ika (4 piezas)</i>	

☆ **SHINATORA YA SPECIAL** ☆
< Sushi de Carne Wagyu Japonesa >

Orden Minima 2 Piezas

Wagyu Trufa	<i>Tartar de Carne Wagyu con Trufa Negra</i>	10.50 _{pp}
Wagyu Toro Limon	<i>Wagyu Marmoleado con Limon Fresco</i>	12.80 _{pp}
Wagyu-Hotate	<i>Wagyu y Tartar de Vieira, Mayo Trufa</i>	12.80 _{pp}
Wagyu-Uni	<i>Tartar de Wagyu y Erizo der Mar, Wasabi</i>	16.50 _{pp}
Wagyu-Foie Gras	<i>Wagyu y Foie Gras, Cebolla, Trufa Negra</i>	16.50 _{pp}
Nigiri Carne Kobe	<i>Nigiri de Carne Kobe con Ponzu y Trufa</i>	21.50 _{pp}

< ROLLO DE SUSHI >

Futo Maki Vegetal (4p)		14.50
	<i>Vegetales Frescos Mixtos y Sushi Nori Maki</i>	
Maki de Sashimi Picante (4p)		17.80
	<i>Mixed Sashimi y Huevas Salmon, Sushi Nori Maki con Salsa Picante</i>	
Rollo de Ebi Tempura (8p)		18.80
	<i>Tempura Langostinos, Aguacate, Mayonesa Picante y Agedama</i>	
Rollo Atun Picante (8p)		22.50
	<i>Atun, Aguacate, Pure de Kimchi, Cebolleta y Cebolla Crujiente</i>	
Rollo de Salmon Aburi (8p)		23.50
	<i>Salmon, Aguacate, Cebollan Frito, Mayonesa Picante</i>	
Rollo de Caviar Anguila (8p)		24.50
	<i>Anguila, Aguacate, Esparragos, Tobikko</i>	
Rollo de Carne Wagyu (8p)		41.50
	<i>Carne Wagyu Japonesa y Esparragos con Salsa BBQ</i>	
Rollo de Carne Kobe (8p)		69.80
	<i>Carne Kobe, Esparragos, Cetas Shiitake con Salsa de Yema de Huevo</i>	

< POSTRES >

Helado de Matcha		
	<i>Helado Casero de Te Verde con Crujiente de Galleta</i>	7.80
Chocolate Chili Mousse	<i>Chef's Mouse, Dorayaki Cake con 7 chilis</i>	8.00
Helado de Mochis	<i>Helados de Mochis Variados</i>	8.20
Tofu de Leche y Frutas Frescas con Yuzu		
	<i>PannaCotta Japonesa con Mermelada Yuzu y Frutas de Temporada</i>	8.80
Galletas Kuro-Gama & Yuzu Semifreddo		
	<i>Galletas Crujientes de Sesamo Negro, Yuzu y Salsa Menta Negra</i>	8.50
Tarta Chiffon de Queso	<i>Tarta Esponjasa Casera con Crema y Frutas de Temporada</i>	8.80

MIEMBROS DE LA ASOCIACION DE LA CARNE KOBE

HOT-POT JAPONES

“SUKIYAKI SET MENU”

El mejor Hot-Pot Tradicional en Japon

*Carne en finas rodajas acompañada de verduras cuidadosamente recogidas a mano y salsa de Sukiyaki, con servidas en una olla de hierro fundido
Esta olla se elige especialmente para mejorar el autentico sabor y degustar así una deliciosa textura de carne de alto marmoleado.*

**Escoja su Carne
Orden minima 2 unidades**

Wagyu Tokujo Alto Marmoleado	63.50pp
La Mejor Carne del Mundo "CARNE KOBE"	128.00pp

Incluye

Verduras al Hot-Pot / Huevo Fresco / Arroz al Vapor

Orden Extra

Huevo Fresco	2.40	Wagyu Tokujo Japones	53.50
Arroz al Vapor	3.50	Carne Kobe	115.00
Verduras Hot-Pot	13.50		

SHABU-SHABU CARNE KOBE SET MENU

Se necesita ordenar por adelantado

*Carne en finas rodajas en caldo kombu Dashi, acompañada de vegetales cuidadosamente seleccionados.
La carne será preparada por los clientes en la mesa de acuerdo a sus gustos y preferencias*

La Mejor Carne del Mundo "CARNE KOBE"	132.50pp
--	-----------------

Incluye

Ponzu y Salsa de Sesamo / Verduras al Hot-Pot / Arroz al Vapor

Por favor tenga cuidado mientras cocine en la mesa. No somos responsables de ningún tipo de daños/accidentes

No disponible para terraza

MIEMBROS DE LA ASOCIACION DE LA CARNE KOBE

BBQ JAPONESA

“YAKINIKU BBQ SET MENU”

Yakiniku es conocido tradicionalmente como un estilo japonés de cocina donde, pedazos del tamaño de un bocado de un gran variedad de carnes y vegetales, son asados por los clientes sobre la mesa.

<Estilo Yakiniku Original>

**Escoja su Carne
Orden minima 2 unidades**

Wagyu Tokujo Alto Marmoleado 63.50pp

La Mejor Carne del Mundo "CARNE KOBE" 128.00pp

Incluye

Verduras para BBQ / 2 Tipos de Salsa / Arroz al Vapor

<Estilo Shinatora Ya>

SHINATORA YAKI es nuestro estilo original de BBQ, donde carne en finas rodajas son rapidamente asadas y disfrutelo mojando la carne en salsa de yema de huevo

Shinatora-Yaki "Tokujo" Carne Japones 64.50pp

Shinatora-Yaki "KOBE BEEF" 129.00pp

Incluye

Verduras para BBQ / Salsa de Yema de Huevo / Arroz al Vapor

Orden Extra

Setas Mixtas BBQ	11.50	Tokujo Wagyu BBQ	53.50
Salsa BBQ Extra	2.80	Carne Kobe BBQ	116.00
Salsa Yema de Huevo	2.40	ShinatoraYaki "Tokujo"	54.50
Verduras BBQ	9.80	ShinatoraYaki "Kobe"	118.00

*Por favor tenga cuidado mientras cocine en la mesa.
No somos responsables de ningun tipo de daños/accidentes*

No disponible para terraza

BEBIDAS JAPONESAS

< SAKE JAPONES >

Copa de Sake

	TIPO	REGIÓN	Copa
<i>Dewazakura</i>	Junmai Ginjo 15%	Yamagata	11.00
<i>RihakuShusen</i>	Junmai Ginjo Nama 15%	Shimane	13.50
<i>Fukucho</i>	Junmai Ginjo 16%	Hiroshima	12.00
<i>Dassai45</i>	Junmai Daiginjo 16%	Yamaguchi	13.50

< BEBIDAS JAPONESAS ESPECIALES >

<i>Umeshu</i>	Sake de Ciruela 10%	50ml	6.50
<i>Mio Sparkling</i>	Sake Espumoso 5%	300ml	22.50

< VINOS >

Por Copa

VINO BLANCO

			Copa
<i>Amarre 2018</i>	D.O. Rueda	Verdejo Cepas Viejas	5.00
<i>Benito Santos 2018</i>	D.O. Rías Baixas	Albariño	6.00
<i>Godello 2018</i>	Monterrei	Godello	7.00

VINO TINTO

			Copa
<i>Montecastrillo 2018</i>	D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	6.00
<i>Tentueblo 2017</i>	D.O. Rioja	Tempranillo, Garnacha	7.00

< CAVA / CHAMPAGNE >

Por Botella

CAVA

<i>Mirgin Brut Nature Gran Reserva 2016</i>	Chardonnay, Macabeo	36.00
---	---------------------	-------

CHAMPAGNE

<i>Olivier y Laetitia Marteaux Brut Reserve</i>	Meunier. Chardonnay. Pinot Noir	69.50
<i>Taittinger Brut Reserva</i>	Chardonnay. Pinot Meunier. Pinot Noir	88.50
<i>Bollinger Special Cuvee</i>	Pinot Noir. Chardonnay. Meunier	92.50
<i>Laurent Pierre Rose</i>	Pinot Noir	145.50
<i>Dom Perignon</i>	Chardonnay. Pinot Noir	265.50
<i>Louis Roederer Cristal</i>	Chardonnay. Pinot Noir	298.50

< SAKE JAPONES >

1Por Botella 日本酒

GINJO 吟釀

<i>Shirakabegura</i>	Kimoto Ginjo 15.5%	Hyogo	640ml	55.00
-----------------------------	--------------------	-------	-------	-------

JUNMAI 純米

<i>Kaze no Mori</i>	JunmaiNama 14%	Nara	720ml	53.00
----------------------------	----------------	------	-------	-------

<i>Kagatobi</i>	YamhaiJunmai 16%	Ishikawa	720ml	54.50
------------------------	------------------	----------	-------	-------

<i>Shirakabegura</i>	KimotoJunmai 15%	Hyogo	640ml	58.00
-----------------------------	------------------	-------	-------	-------

<i>RihakuNigori</i>	TokubetsuJunmai 15%	Shimane	720ml	58.00
----------------------------	---------------------	---------	-------	-------

<i>Dassai Heaven</i>	Junmai 12%	Hyogo	720ml	95.00
-----------------------------	------------	-------	-------	-------

JUNMAI GINJO 純米吟釀

<i>Dewazakura</i>	Junmai Ginjo 15%	Yamagata	720ml	69.00
--------------------------	------------------	----------	-------	-------

<i>Urakazumizen</i>	Junmai Ginjo 15%	Miyagi	720ml	92.00
----------------------------	------------------	--------	-------	-------

<i>Fukucho</i>	Junmai Ginjo 16%	Hiroshima	720ml	95.00
-----------------------	------------------	-----------	-------	-------

<i>Sohomare</i>	Kimoto JunmaiGinjo 15%	Tochigi	720ml	98.00
------------------------	------------------------	---------	-------	-------

<i>Dassai Heaven</i>	Junmai Ginjo 15%	Miyagi	720ml	140.00
-----------------------------	------------------	--------	-------	--------

JUNMAI DAIGINJO 純米大吟釀

<i>Kagatobi</i>	Junmai Daiginjo 16%	Kanazawa	300ml	29.50
------------------------	---------------------	----------	-------	-------

<i>Shirakabegura</i>	Junmai Daiginjo 15%	Hyogo	640ml	69.50
-----------------------------	---------------------	-------	-------	-------

<i>Dassai 45</i>	Junmai Daiginjo 16%	Yamaguchi	720ml	90.00
-------------------------	---------------------	-----------	-------	-------

<i>Dassai39</i>	Junmai Daiginjo16%	Yamaguchi	720ml	100.00
------------------------	--------------------	-----------	-------	--------

<i>Urakasumi</i>	Junmai Daiginjo 16%	Miyagi	720ml	118.00
-------------------------	---------------------	--------	-------	--------

<i>Dassai Heaven</i>	Junmai Daiginjo 16%	Yamaguchi	720ml	225.00
-----------------------------	---------------------	-----------	-------	--------

CARTA DE VINOS

< VINO BLANCO >

<i>Amarre 2018</i>	21.50
D.O. Rueda, Verdejo Cepas Viejas	
<i>Benito Santos 2018 De Saiar</i>	25.50
D.O. Rías Baixas, Albariño	
<i>Benito Santos 2018</i>	28.50
D.O. Monterrei, Godello	
<i>Les Bruges Blanco</i>	39.50
D.O. Priora, La Conreria De'scala Dei. Garnacha Blanca	
<i>Cuvee Florew Pinard</i>	46.50
D.O. Valle del Loira, Alphonse Merlot	
<i>Bourgogne Chardonnay 2018. Chateau de Citeaux</i>	49.50
D.O. Bourgogne, Philippe Bouzereau. Chardonnay	
<i>Catena Alta Chardonnay</i>	53.50
Agrelo, Mendoza, Argentina. Chardonnay	
<i>Riesling Clos Liebenberg 2011</i>	62.50
D.O. Alsacia, Domaine Zusslin. Riesling	
<i>Pouilly Fuisse 2014</i>	78.50
D.O. Borgoña, Jacques Prieur. Chardonnay	
<i>Chablis 1er Cru Beauroy</i>	93.50
D.O. Borgoña, Domaine William Fevre. Chardonnay	
<i>Meursault Charmes 1er Cru 2016 Chateau de Citeaux</i>	148.50
D.O. Borgoña, Philippe Bouzereau. Chardonnay	

< VINO ROSADO >

<i>La Doncella Rosado</i>	32.50
Vino Rosado de la Tierra de Castilla, Tempranillo	

< VINO TINTO >

Montecastrillo 2018	23.50
D.O. Ribera del Duero, Tempranillo	
Sofros	36.50
D.O. Toro, Tinta de Toro	
30 Copelos	38.50
D.O. Ribeiro, Souson, Caino, Ferron y Garnacha	
Tentenublo 2017	39.50
D.O. Rioja, Tempranillo. Garnacha	
Verum "V" Reserva Familiar	45.50
Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas y Videnos Verum	
Cliff Edge	48.50
Australia, Mount Langi Ghiran. Syrah	
El Enemigo	51.50
Gualtallary, Mendoza, Argentina. Aleanna, Malbec	
Domain Antonin Guyon	54.50
D.O. Borgoña, Antonin Guyon. Pinot Noir	
Saint Romaine Sous Roche 2016	62.50
D.O. Borgoña, Domain Buisson. Pinot Noir	
La Griffé 2019	63.50
D.O. Valle del Ródano, Domaine de Villeneuve. Garnacha Syrah	
Chateau Carteau 2016 Grand Cru	65.50
D.O. Appellation Saint Emillion. Coupage	
Cornas Rouge 2014	98.50
D.O. Valle del Ródano, Syrah	
Pinot Noir Bollenberg Harmony 2015	122.50
D.O. Alsacia, Domain Zusslin. Pinot Noir	
Vega Sicilia Valbuena 5 2015	198.50
D.O. Ribera del Duero. Vega-Sicilia. Tinta fina, Merlot	

BEBIDAS

< BOTELLA DE AGUA VIVA >

<i>Agua sin gas</i>	2.80
<i>Agua con gas</i>	2.80

< INFUSIONES >

<i>Te Verde</i>	3.40
<i>Te Matcha</i>	3.40
<i>Te Tostado</i>	3.40
<i>Poleo Menta</i>	3.40
<i>Manzanilla</i>	3.40

< REFRESCOS >

<i>Coca Cola</i>	2.90
<i>Coca Cola Zero</i>	2.90
<i>Fanta Limon</i>	2.90
<i>Fanta Naranja</i>	2.90
<i>Nestea</i>	2.90
<i>Tonica</i>	2.90

< CAFE >

<i>Cafe Solo</i>	2.80
<i>Cafe Solo Doble</i>	3.20
<i>Cafe con Leche</i>	3.50
<i>Cafe Cortado</i>	3.50
<i>Cafe Americano</i>	3.20

< CERVEZA >

<i>Kirin (pequeño)</i>	Grifo	25cl	4.20
<i>Kirin (grande)</i>	Grifo	50cl	7.80
<i>Asahi</i>	Botella	33cl	4.30
<i>Sin Alcohol</i>	Botella	33cl	4.30

< WHISKEY JAPONES >

<i>Hibiki</i>	Blended	50ml	25.00
<i>Yamazaki 12years</i>	Single Malt	50ml	29.00