



WnSUn
SUnS
SUnS
UnS

SIMBOLOGÍA DE ALÉRGENOS

Cumpliendo con la normativa vigente (EU) 1169/2011 en materia de *alergias e intolerancia alimentarias*.



CONTIENE GLUTEN



PESCADO



APIO



LÁCTEOS



HUEVOS



GRANOS
DE
SÉSAMO



SOJA



DIÓXIDO DE
AZÚFRE Y
SULFITOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



MOSTAZA



ALTRAMUCES



FRUTOS DE
CÁSCARAS



CACAHUETE



VEGANO

Así también cumpliéndose con el Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre *prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades*.

En UNSUSHI SPAIN S.L. congelamos todos nuestros pescados a temperatura veinte grados bajo cero (-20°C) por un mínimo de cinco (5) días, rigiéndonos según la ley vigente.

UNSUSHI: UN 運 (*Suerte, fortuna en japonés*).

Somos un restaurante con un concepto totalmente moderno, creemos en la inclusión. Si en una familia, pareja o grupo de amigos hay veganos y omnívoros, todos puedan comer y compartir en la misma mesa, acompañados también de su mejor amigo “peludito” ya que también somos PET FRIENDLY.

La mayoría de nuestros productos son caseros y **nuestro sushi está hecho al momento**. Así que agradecemos tu paciencia y te invitamos a disfrutar a partir de este momento la gran experiencia UNSUSHI.

NUEVOS PLATOS

¡INNOVANDO PARA SEGUIR SIENDO LOS MEJORES!

NIGIRI WAGYU BRASEADA CON KIZAMI WASABI	(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)	RACIÓN X2 12,00	ADICIONAL 7,50
Carne 100% de Kobe, lomo alto importada desde Japón, considerada como la mejor carne del mundo coronada un toque de raíces naturales de wasabi y salsa Yakiniku			
NIGIRI OTORO (VENTRESCA) ATUN BALFEGÓ CON CAVIAR IMPERIAL		RACIÓN X2 12,90	ADICIONAL 7,90
Ventresca de atún Balfegó coronada con caviar Imperial, considerado todo un manjar, lo mejor del mundo a tu boca! 🍣			
ENSALADA DE CRUNCH NEPTUNO TRADICIONAL			12,90
Popular ensalada en latinoamerica versión PRO y mejorada!!!! Con: alga goma-wakame, kanikama, daditos de salmón y langostinos TEMPURIZADOS, salsa fuji, teriyaki, aceite de sésamo y oblea de arroz frita. De 1000000/10			
VEGAN NEPTUNO SALAD			11,90
Nuestra típica y clásica ensalada de Neptuno, mejorada y lo mejor ¡Para veganos! Con ensalada de goma wakame, tobiko vegano, salsa Fuji vegana, teriyaki casera, aceite de sésamo, tofu tempurizado y oblea de arroz frito. De 1000/10			
KALA-MAR A LA ROMANA VEGANO			8,90
Calamares a la romana de toda la vida, pero a diferencia que son 100% veganas, acompañada con nuestra nueva mayowasabi 100% vegana. Super rico para empezar!!!!			
URAMAKI - CAVIART ROLL® (8PCS) NUEVO	(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)		29,90
PALADARES EXIGENTES. Relleno de cangrejo SNOW CRABS (Cangrejo Real), mayonesa japonesa y aguacate. Topping de atún BALFEGÓ®, salmón y hamachi (pez limón), coronado con CAVIAR imperial y oro comestible 24K. ¡RECOMENDADÍSIMO!			
FUTOMAKI TEMPURIZADO - UNSUSHI® ROLL (10PCS)			24,90
!!!THE BEST SELLER!!! Nuestro popular UNSUSHI ROLL. Relleno de salmón noruego, queso crema, aguacate. Lluvia cangrejo SNOW CRABS (Cangrejo Real), salsa Fuji, salsa de Teriyaki casera, huevas ikura real (huevas de salmón). Decorado con oro comestible 24K			
FUTOMAKI TEMPURIZADO - FOIÈ ROLL (10 PCS)	E-X		16,90
¿Te gusta el foiè? Aquí lo tenemos para ti. Rollo tempurizado relleno de dátiles y foiè grass, reducción de Pedro Ximénez y topping de almendra laminadas			
RELLENO KALAMAR VEGANO FUTOMAKI BASE O POKÉ			7,50

IVA incluido - El pedido mínimo es un plato principal por persona, los postres no estan incluidos - Alérgias avisar de manera anticipada - Extras a partir de 0,20€ - Comida o cenas para grupos, consultar condiciones - Consumición mínima infantil (5 - 12 años) 15€ c/u

SAKE

YAMA-ZAKURA ESPECIAL PARA SUSHI, TEMPURAS. SEMI-SECO, UMAMI	40,00
KASUMITSURU KIMOTO ESPECIAL PARA SASHIMI, CARNES. AFRUTADO, UMAMI	40,00
BETEN TSUYA-HIME ESPECIAL PARA SUSHI, TEMPURAS. AROMA ELEGANTE, LIMPIO	40,00

VINOS

BOTELLA - BLANCO

FINCA DEL MAR - CHARDONAY (D.O. VALENCIA)	17,00
VIORE - VERDEJO (D.O. RUEDA) 	22,00
TERRAS DO CIGARRÓN - GODELLO (D.O. MONTERREI) 	19,00
FYA BS - VIURA Y MALVASIA (D.O. RIOJA)	17,00
MARQUÉS DE MURRIETA CAPELLANÍA RESERVA 100% VIURA (D.O. RIOJA)	90,00

BOTELLA - TINTO

TRASLASCUESTAS - ROBLE - TEMPRANILLO (D.O. RIBERA DEL DUERO)	20,00
DOMINIO DEL CARABO - CRianza - TEMPRANILLO (D.O. RIOJA)	36,00

BOTELLA- ROSADOS Y ESPUMOSOS

PAVINA ROSÉ PINOT NOIR I.G.P. CASTILLA Y LEON	22,00
MIRACLE BRUT - MACABEO, CHARDONNAY (D.O. CAVA)	20,00
MOËT & CHANDON, MAISON - PINOT NOIR, CHARDONNAY PINOT MEUNIER (D.O. CHAMPAGNE)	69,00

COPAS

TINTO	3,90
BLANCO	3,90





















ENTRANTES

INARI CON WAKAME

	RACIÓN	ADICIONAL		RACIÓN	ADICIONAL
INARI CON ARROZ (2 UD) Pequeños saquitos de tofu rellenos de arroz y teriyaki 🍣 🍱	6,90	4,00	EBIFRY (4UNDS) 🍤 🍱 🌶️ 🍴 🍴	9,90	3,00
INARI, ARROZ Y GOMA WAKAME 🍱 🍴 🍴	7,50	4,50	MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA (5UD) 🍱 🍴 🍴 🍴 🍴	7,50	2,20
INARI, ARROZ Y SALMÓN 🍱 🍴 🍴 🍴	8,50	5,00	Rollitos de primavera rellenos de vegetales con salsa chili-dulce		
GYOZAS FRITAS DE POLLO CON VERDURAS (5 UNDS) Empanadillas japonesas fritas de arroz rellenas de pollo con verduras, topping de teriyaki y sésamo 🍱 🍴 🍴 🍴 🍴	7,90	2,50	ALGA WAKAME NATURAL 🍱 🍴	7,90	
GYOZAS FRITAS VEGANAS DE ESPINACA(5UD) Empanadillas japonesas fritas de arroz y espinacas rellenas de verduras topping de teriyaki y sésamo 🍱 🍴 🍴 🍴 🍴	7,90	2,50	GOMA WAKAME 🍱 🍴	7,50	
NUEVO ENSALADA DE CRUNCH NEPTUNO	12,90		EDAMAME A LA PLANCHA CON SISHIMI 🍱 🍴 🍴	7,50	
Popular ensalada en latinoamerica versión PRO y mejorada!!!! Con: alga goma-wakame, kanikama, daditos de salmón y langostinos TEMPURIZADOS, salsa fuji, teriyaki, aceite de sésamo y oblea de arroz frita. De 1000000/10 🍱 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴			Vainas de soja a la plancha con sal Maldon, sishimi tougarashi (7 especias japonesas), salsa de teriyaki casera y sésamo. Para compartir o no... ¡Y que no te lo quiten!		
SOPA DE MISO 🍱 🍴 🍴	8,50				
Deliciosa sopa de miso para la lluvia, calorcito o para el invierno con: cebolla morada, seta shiitake, tofu, alga wakame y bonito. ¡Buena opción para empezar!					





IVA incluido - El pedido mínimo es un plato principal por persona, los postres no estan incluidos - Alérgias avisar de manera anticipada - Extras a partir de 0,20€ - Comida o cenas para grupos, consultar condiciones - Consumo mínima infantil (5 - 12 años) 15€ c/u

PLATOS CALIENTES

NOODLE SOLO VERDURAS  	10,90
Noodle de yakisoba, con verduras salteadas al wok, setas shiitake, ao nori (polvo de alga nori) y salsa de Yakisoba	
NOODLES CON VERDURAS Y POLLO   	13,90
Noodle de yakisoba con pollo, verduras, todo esto salteado al wok. Salsa de yakisoba. Ao nori (polvo alga nori), terminado con escama de bonito KATSUOBUSHI	
NOODLES CON LANGOSTINOS    	14,90
Noodle de yakisoba con langostinos y verduras salteadas al wok, salsa de yakisoba terminado con escama de bonito KATSUOBUSHI y ao nori (polvo de alga nori)	
NOODLES CON POLLO-NOPOLLO    	14,50
Noodle de yakisoba, verduras salteadas, proteína VEGANA texturizada simulando al pollo, ao nori (polvo de alga nori) y con salsa Yakisoba	
NOODLES CON POLLO Y LANGOSTINOS    	15,50
Noodle de yakisoba con pollo, langostinos y verduras salteadas al wok, salsa yakisoba y terminado con ao nori y escamas de bonito KATSUOBUSHI	
PAD THAI VEGANO <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>    	14,90
Fideos de arroz, verduras salteadas al wok, proteína VEGANA texturizada simulando al pollo, salsa Pad Thai 100% casera (dulce-picante), cacahuete triturado, brotes germinados de cebolla. Acompañado con rodajas de lima	
PAD THAI TRADICIONAL <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>     	15,50
Fideos de arroz, pollo, langostinos, verduras, todo esto salteado al wok, salsa Pad Thai 100% casera (dulce-picante), cacahuete. Acompañado con rodajas de lima	

SASHIMI: (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

Es un plato que viene de Japón que se basa en pescados crudos y/o mariscos cortado de manera fina, pero no tanto como se corta el carpaccio sino algo más grueso. La palabra Sashimi en Japonés se refiere a "saborear un ingrediente por sí mismo".

	RACIÓN	ADICIONAL
MIX DE SASHIMI: SALMÓN, ATÚN BALFEGÓ Y HAMACHI (9PCS) 	17,90	
SALMON (5UD) 	9,90	2,90
ATÚN BALFEGÓ® (5UD) 	12,90	3,90
<i>CONSIDERADO ENTRE LOS MEJORES ATÚNES DEL MUNDO</i>		
HAMACHI (PEZ LIMON) (5UD) 	12,90	3,90

IVA incluido - El pedido mínimo es un plato principal por persona, los postres no estan incluidos - Alérgias avisar de manera anticipada - Extras a partir de 0,20€ - Comida o cenas para grupos, consultar condiciones - Consumición mínima infantil (5 - 12 años) 15€ c/u

GUNKAN:



GUNKAN CON IKURA

Significa buque acorazado porque está inspirado en su forma, el alga nori reproduce la forma de la cubierta de un barco y fue inventado en 1941 en el restaurante Ginza Kyubey.

	RACIÓN	ADICIONAL
GUNKAN CON IKURA SALMÓN DEL ALASKA (2UD) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>	9,00	6,90
GUNKAN CON VERDURAS AL WOK (2UD)	7,00	4,50
GUNKAN CON GOMA WAKAME (2 UD) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>	7,50	4,90

NIGIRI:

Compuesto por una bola de arroz que se moldea con la mano sobre la que se sirve un trozo de pescado crudo finamente fileteado u otros ingredientes como anguila o verduras. Es lo más típico y popular en Japón.

	RACIÓN	ADICIONAL
SALMÓN CON IKURA DE ALASKA (2UD) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>	9,00	6,00
SALMÓN (2 UDS) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>	7,00	4,50
SALMÓN FLAMBEADO (2 UDS) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small> Con mayonesa japonesa y teriyaki	8,00	5,00
SALMÓN CON FOIÈ GRASS (2 UD) Con reducción de Pedro Ximenez	9,50	6,00
ANGUILA BRASEADA CON FOIÈ GRASS (2UD) Con reducción de Pedro Ximenez	9,90	6,00
ATÚN BALFEGÓ® (2 UDS) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small> CONSIDERADO ENTRE LOS MEJORES ATUNES DEL MUNDO	9,00	5,50
HAMACHI- PEZ LIMÓN (2UDS) <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small>	9,00	5,50
ANGUILA BRASEADA CON TOBIKO (2UDS) Anguila con tobiko negro, braseada. Con pimienta verde japonesa y salsa de soja dulce.	9,00	5,50
WAGYU BRASEADA CON KIZAMI WASABI <small>(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)</small> Carne 100% de Kobe, lomo alto importada desde Japón, considerada como la mejor carne del mundo	12,00	7,50
NIGIRI OTORO (VENTRESCA) ATUN BALFEGÓ CON CAVIAR IMPERIAL	12,90	7,90

NUEVO Ventresca de atún Balfegó coronada con caviar Imperial, considerado todo un manjar, lo mejor del mundo a tu boca!

HOSOMAKI (6PCS):

Rollo pequeño que va envuelto en alga nori, normalmente es de un solo sabor ya que es bastante estrecho, se puede hacer tanto de pescado como de verduras.



AGUACATE (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 5,90

SALMÓN (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 7,50

ATUN BALEFEGÓ® (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 8,90

SALMÓN CON PHILADELPHIA 7,90
(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

KANIKAMA CON PHILADELPHIA 7,50

AGUACATE CON KESO NO KESO 7,50
(SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)

GOMA WAKAME (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 7,50

URAMAKI Y FUTOMAKI:



URAMAKI - NEW YORK

URAMAKI: es un sushi enrollado, en el que la capa externa es de arroz y la interna es de alga nori.

La palabra japonesa “Ura” significa al revés, por eso los ingredientes se colocan en otro orden. También se corta en porciones ideales para disfrutarse de un bocado.

FUTOMAKI: Es el famoso “sushi de rollo grueso”. De hecho, el Futomaki suele medir aproximadamente de dos a tres centímetros de espesor y se suele cortar entre 9 y 10 piezas. Como ves, es un sushi consistente y con capacidad de sobra para albergar diferentes ingredientes. Se puede servir también en tempura como en la foto.









FUTOMAKI (TEMPURIZADO)

URAMAKI Y FUTOMAKI

URAMAKI - CAVIART ROLL® (8PCS) **NUEVO**     (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 29,90

PALADARES EXIGENTES. Relleno de cangrejo SNOW CRABS (Cangrejo Real), mayonesa japonesa y aguacate. Topping de atún BALFEGÓ®, salmón y hamachi (pez limón), coronado con CAVIAR imperial y oro comestible 24K. ¡RECOMENDADÍSIMO!

FUTOMAKI TEMPURIZADO - UNSUSHI® ROLL (10PCS)       24,90

¡¡¡THE BEST SELLER!!! Nuestro popular UNSUSHI ROLL. Relleno de salmón noruego, queso crema, aguacate. Lluvia cangrejo SNOW CRABS (Cangrejo Real), salsa Fuji, salsa de Teriyaki casera, huevos ikura real (huevas de salmón). Decorado con oro comestible 24K

URAMAKI - BALFEGÓ® TRUFA (8PCS)  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 18,90

Relleno de nuestro atún BALFEGÓ®, aguacate, crema de tartufata. Cubierta con huevas de Tobiko negro. ¡El más vendido entre los atunes!

FUTOMAKI TEMPURIZADO - KANI CRUSH ROLL (10PCS)       15,90

Si te gusta el roll tempura y con mucho salseo o si estás empezando a comer sushi, este puede ser tu roll. Se convertirá entre tus favoritos. Relleno de salmón, queso crema y aguacate. Lluvia tormentosa de kanikama (palito de cangrejo), salsa Fuji, salsa de Teriyaki casera, huevos de falso ikura (huevas de salmón ahumado)

URAMAKI - NEW YORK (8PCS)     14,90

Para los que les gustan el salmón y lo crudo. Tenemos una excelente combinación de sabores, entre el crunch de la cebolla crujiente y el aroma de la rúcula. Relleno de salmón fresco, aguacate y rúcula. Goteado de mayonesa japonesa, cebolla crujiente y salsa de teriyaki casera

URAMAKI - SMOKED SALMÓN (8PCS)      15,90

Es un roll muy fresco, entre dulce por la miel, el mango y sabor intenso que combina un toque amargo - picante por la mostaza y la rúcula. Combinación de sabores muy umami. Relleno de salmón fresco, mango, rúcula, queso crema. Topping de salmón ahumado, miel mostaza antigua, furikake (es un polvo de tortilla tamago, nori y bonito), huevos de falso ikura (huevas de salmón ahumado)

URAMAKI - ALASKA ROLL (8PCS)       12,50


Relleno de kanikama (palito de cangrejo), queso crema, aguacate. Con topping de goma-wakame. huevos de falso ikura (huevas de salmón ahumado). Terminada con nuestra salsa de Teriyaki casera y sésamo

Continúa

URAMAKI Y FUTOMAKI

URAMAKI - FUJI ROLL TRADICIONAL (8PCS)  **15,90**

¡Ey tu! Amante de los langostinos y el chorreo con las salsas, tenemos para ti uno de los rolls mas populares de Latinoamérica (Venezuela). Con probarlo repetirás, repetirás y repetirás... Relleno de langostino en tempura, aguacate y queso crema. Tobiko naranja, sésamo, topping de langostinos en tempura, bañada a saco con salsa Fuji casera y te lo flambeamos en la mesa

FUTOMAKI TEMPURIZADO - FOIÈ ROLL (10 PCS)  **16,90**


¿Te gusta el foie? Aquí lo tenemos para ti. Rollo tempurizado relleno de dátiles y foie grass, reducción de Pedro Ximénez y topping de almendra laminadas

URAMAKI - SPICY TUNA (8PCS)  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **14,90**

¡¡¡QUE PIQUE POR FAVOR!!! Relleno de atún aleta amarilla picante, rúcula, aguacate. Gotas de Mayo-Kmuchee, salsa de siracha, sichimi tougarashi (7 especies japonesas) y filamento de guindillas. DATO: Por tan sólo 5€ adicionales puedes cambiar el atún por BALFEGÓ®

URAMAKI - UNAGI CRABS® PREMIUM (8PCS)  **18,90**

¡¡¡ENTRE LO MÁS VENDIDO!!! Delicia de combinaciones entre el Crunch del cangrejo en tempura - panko y la suavidad con el ahumado de la anguila. Relleno de Cangrejo cáscara blanda en panko, aguacate. Topping de anguila braseada, huevas de Tobiko negro, soja dulce y pimienta verde japonesa. IRRESISTIBLE

URAMAKI - UNDRAGON® TRADICIONAL (8PCS)  **14,90**

Delicioso roll relleno de langostino en panko, queso crema, espárragos. Cubierta de una fina capa de aguacate que le da ese saborcito único e inigualable. Tobiko naranja, sésamo. Goteada con Mayo-Kmuchee y salsa de Teriyaki casera

URAMAKI - THE CARIBBEAN ROLL (8PCS)  **15,90**

¡¡¡Para los más atrevidos!!! Tenemos este nuevo roll, muy popularizado en casi todos los restaurantes en la zona del Caribe. Relleno de langostino en panko, queso crema, aguacate. Cubierta con PLÁTANO MACHO MADURO que le da ese sabor dulce, único y caribeño. Finalizando con tobiko naranja y goteada con Mayo-Kmuchee y salsa de Teriyaki casera

URAMAKI - LEMON FISH (8PCS)  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) **15,90**

Delicioso roll, fresquito, con el picor y amargo de la rúcula, mezclada con el sabor único del pescado HAMACHI tiene ese toque cítrico delicado. Relleno de aguacate, rúcula y hamachi (pez limón). Goteado con mayonesa cítrica, finalizada con rayadura de limón

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

FUTOMAKI

Base 7,90€: Arroz y alga nori

Con 10 piezas, alga Nori por fuera, el arroz por dentro. El Futomaki es perfecto si quieres algo más sustancioso.

¡PUEDES TEMPURIZARLO
POR TAN SOLO UN 1 €
ADICIONAL!

RELLENOS O TOPPING

Atún.....	6,00
Atún BALEGÓ®.....	9,50
Cangrejo cáscara blanda.....	8,50
Anguila.....	7,50
Ebifry.....	6,00
Salmón.....	5,90
Cangrejo KING CRABS.....	10,00
Masago vegano.....	3,50
Tofu frito.....	3,00
Mango.....	2,00
Verduras al wok.....	3,00
Rúcula.....	2,00
Goma wakame.....	3,00
Queso crema VEGANO.....	1,90
Shiitake.....	2,50
Cut wakame (natural).....	2,50
Pollo VEGANO.....	5,50
Aguacate.....	2,00
Queso crema.....	1,90
Tartufata sola.....	2,50
Tobiko naranja.....	3,50
Tobiko negro.....	3,50
Pollo.....	5,00
Kalamar vegano.....	7,50
Plátano macho maduro.....	3,90

¡El más grande!



Foto referencial

SALSAS Y/O TOPPING

Mayonesa vegana.....	0,50
Mayonesa japonesa.....	0,50
Nori polvo.....	0,50
Cacahuete.....	0,50
Salsa Fuji VEGANA.....	0,50
Salsa Fuji TRADICIONAL.....	0,50
Mayo Sweet Chilli VEGANA.....	0,50
Salsa Sweet Chilli.....	0,50
Salsa Pad Thai (picante).....	0,50
Reducción Pedro Ximénez.....	0,50
Mayonesa Kmuchee Vegetariana.....	0,50
Sésamo.....	0,20
Salsa de Teriyaki.....	0,50
Cebolla crujiente.....	0,50
Edamame.....	2,00
Coco rayado.....	0,50
Perlas de salmón ahumado.....	2,00
Furikake.....	0,50
Katsuobushi.....	1,00
Foie grass.....	5,00

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

POKÉ BOWL



Base 6,50€: Arroz

Si no eres muy fan del sushi
el poké es para ti .

Es un bowl con base de arroz
y con
todo lo que te apetezca
comer.

RELLENOS O TOPPING

SALSAS Y/O TOPPING

Mayonesa vegana.....	0,50
Mayonesa japonesa.....	0,50
Nori polvo.....	0,50
Cacahuete.....	0,50
Salsa Fuji VEGANA.....	0,50
Salsa Fuji TRADICIONAL.....	0,50
Mayo Sweet Chilli VEGANA.....	0,50
Salsa Sweet Chilli.....	0,50
Salsa Pad Thai (picante).....	0,50
Reducción Pedro Ximénez.....	0,50
Mayonesa Kmuchee Vegetariana.....	0,50
Sésamo.....	0,20
Salsa de Teriyaki.....	0,50
Cebolla crujiente.....	0,50
Edamame.....	2,00
Coco rayado.....	0,50
Perlas de salmón ahumado.....	2,00
Furikake.....	0,50
Katsuobushi.....	1,00
Foiè grass.....	5,00

Atún.....	6,00
Atún BALFEGÓ®.....	9,50
Cangrejo cáscara blanda.....	8,50
Anguila.....	7,50
Ebifry.....	6,00
Salmón.....	5,90
Cangrejo KING CRABS.....	10,00
Masago vegano.....	3,50
Tofu frito.....	3,00
Mango.....	2,00
Verduras al wok.....	3,00
Rúcula.....	2,00
Goma wakame.....	3,00
Queso crema VEGANO.....	1,90
Shiitake.....	2,50
Cut wakame (natural).....	2,50
Pollo VEGANO.....	5,50
Aguacate.....	2,00
Queso crema.....	1,90
Tartufata sola.....	2,50
Tobiko naranja.....	3,50
Tobiko negro.....	3,50
Pollo.....	5,00
Kalamar vegano.....	7,50
Plátano macho maduro.....	3,90

POSTRES

MOCHIS CARAMELO Y ALMENDRAS (2 UDS) - VEGANO   (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6.90

Famosos por si solos, deliciosos. Con sirope de caramelo vegano, crocante de almendras y laminas de almendras

MOCHIS CHOCOBANANA (2 UDS) - VEGANO  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6.90

Bolita de arroz con helado dentro, relleno de chispas de chocolates y banana, con sirope de chocolate vegano y crocante de chocolate

MOCHIS TÉ VERDE (2 UDS) - VEGANO  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6.90

Bolitas dulces y frías de arroz con relleno de helado de té verde. Deliciiosas!!! Con baño de te matcha

MOCHIS COCO Y PIÑA (2 UDS) - VEGANO  (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 6,90

Bolitas dulces y frías de arroz con relleno de helado piña y coco. Con sirope miel de agave, azúcar glass y ralladura de coco. Un verdadero sabor tropical. **DATO:** Por tan sólo 3€ adicionales le inyectamos licor de Malibú en tu mesa 🐱

COULANT CASERO - VEGANO  6.50

Delicioso coulant 100% vegano hecho en casa, muy pedido y con una excelentísima crítica. Del mas vendido!!! Relleno con un delicioso volcán de chocolate. **DATO: Por tan sólo 5€ adicionales, le inyectamos en tu mesa licor de BAILEYS.**

COULANT CASERO CON HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE     8.50

Delicioso coulant hecho en casa, Relleno con un delicioso volcán de chocolate, con una bola de helado vainilla o chocolate, bañada con sirope de chocolate y lluvia de avellana. **DATO: Por tan sólo 5€ adicionales, le inyectamos en tu mesa licor de BAILEYS.**

COULANT CASERO CON HELADO VEGANO DE STRACCIATELA - VEGANO     8.90

Delicioso coulant 100% vegano hecho en casa, Relleno con un delicioso volcán de chocolate, con una bola de helado de stracciatela VEGANA, con sirope de chocolate vegano y lluvia de avellana. **DATO: Por tan sólo 5€ adicionales, le inyectamos en tu mesa licor de BAILEYS.**

DORAYAKI DE ALUBIAS (1UD)    5,90

El dorayaki es un tipo de dulce japonés que consiste en dos bizcochos de forma redonda relleno de anko que es una pasta de judías hecha con la variante de judías azuki. El favorito de Doraemon!!!

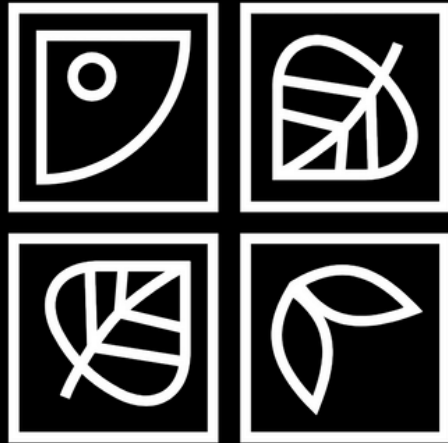
DORAYAKI DE CHOCOLATE (1UD)    5,90

BEBIDAS


REFRESCOS	2,90
AGUA	2,50
AGUA CON GAS	2,90
TÓNICA	2,90

CAFÉS E INFUSIONES


SOLO	1,60
CORTADO	1,80
CAFE CON LECHE	2,50
AMERICANO	2,00
BOMBÓN	2,00
TOCADO	2,50
CARAJILLO	2,50
CAPUCCINO	2,90
INFUSIONES	2,00
TE MATCHA (AGUA)	3,00
MATCHA LATTE MEDIANO	3,00
LECHE VEGETAL	0,50



unsushi

 @unsushi

www.unsushi.es

 unsushi_

RESERVAS: +34 96 064 66 63

Calle Murillo 31, bajo izquierda. 46001, València