



UNSUBSIDI

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.

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

NUEVOS PLATOS

¡INNOVANDO PARA SEGUIR SIENDO LOS MEJORES!

VEGAN NEPTUNO SALAD		11,90
<p>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</p>		
KALA-MAR A LA ROMANA VEGANO		8,90
<p>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!!!!</p>		
RELLENO KALAMAR VEGANO FUTOMAKI BASE O POKÉ		7,50



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	MINI ROLLITOS DE PRIMAVERA (5UD) 🍴 🌿 🌱 🌶️ 🍴	7,50	2,20
			Rollitos de primavera rellenos de vegetales con salsa chili-dulce		
INARI, ARROZ Y GOMA WAKAME 🍴 🌿 🌱	7,50	4,50	ALGA WAKAME NATURAL 🍴 🌿		7,90
			Alga natural de wakame ¡La original! Con salsa de teriyaki y sésamo.		
GYOZAS FRITAS VEGANAS DE ESPINACA(5UD)	7,90	2,50	GOMA WAKAME 🍴 🌿		7,50
Empanadillas japonesas fritas de arroz y espinacas rellenas de verduras topping de teriyaki y sésamo 🌿 🌱 🌶️			Goma-wakame, con salsa de teriyaki y sésamo		
SOPA DE MISO VEGANA 🍴 🌿		8,50	EDAMAME A LA PLANCHA CON SISHIMI 🌿 🍴 🌱 🌶️		7,50
Deliciosa sopa de miso para la lluvia, calorcito o para el invierno con: cebolla morada, seta shiitake, tofu, alga wakame. ¡Buena opción para empezar!			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!		
NUEVO VEGAN NEPTUNO SALAD 🌱 🍴 🌿	11,90		NUEVO KALA-MAR A LA ROMANA		8,90
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			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!!!! 🌿 🍴 🌱 🌶️ 🍴		

IVA incluido - Pedido mínimo 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

NIGIRI:

Compuesto por una bola de arroz que se moldea con la mano sobre la que se sirve un trozo de verdura finamente fileteada u otros ingredientes. Es lo más típico y popular en Japón.

	RACIÓN	ADICIONAL
NIGIRI BERENJENA (2 UNDS)    (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)	7,90	4,50
Bolita de arroz moldeada con una fina lámina de berenjena goteada con mayonesa vegana y sishimi		
NIGIRI CALABACÍN (2 UNDS)   (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)	7,90	4,50
Bolita de arroz moldeada con una fina lámina de calabacín goteada con mayonesa sweet chilli y pimienta japonesa		
NIGIRI SHIITAKE CON TARTUFADA (2 UNDS) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)	7,90	4,50
!!!El mas delicioso y el más vendido!!! bolita de arroz moldeada con las manos, con una seta de shiitake encima, goteada con tartufa y sal MALDON		

GUNKAN:



GUNKAN CON GOMA WAKAME

FOTO REFERENCIAL SOLO PARA FINES INFORMATIVO Y EDUCATIVO.

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 VERDURAS AL WOK (2UD)   	7,00	4,50
GUNKAN CON GOMA WAKAME (2 UD) (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)  	7,50	4,90
NUEVO GUNKAN CON IKURA VEGANO (2 UD) Perlas de zalmón, huevas falsas VEGANAS.	8,90	5,50
NUEVO GUNKAN CON TOBIKO VEGANO (2 UD)   con salsa mayonesa sweet chili y salsa de teriyaki casera, explosión de sabores!!!!	7,90	4,90

HOSOMAKI (6PCS):

Rollo pequeño que va envuelto en alga nori, normalmente es de un solo sabor ya que es bastante estrecho.

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

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

AGUACATE CON KESO VEGANO 7,50



AGUACATE CON KESO VEGANO - FOTO REFERENCIAL SOLO PARA FINES INFORMATIVO Y EDUCATIVO.

URAMAKI Y FUTOMAKI:






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.






FOTO REFERENCIAL SOLO PARA FINES INFORMATIVO Y EDUCATIVO

PLATOS PRINCIPALES

- URAMAKI - VEGAN CLASSIC (8PCS)**   (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS) 11,90
Relleno de aguacate, rúcula, keso no keso VEGANO, mango. Topping de goma-wakame con salsa de Teriyaki casera. Finalizado con bolitas de Masago Arare (arroz inflado).
- URAMAKI - UNDRAGON VEGAN® (8PCS)**     14,90
¡¡¡El más vendido!!! Relleno de tofu frito y marinado con nuestros secretos condimentos, catalogado como entre los mejores rolls de nuestro restaurante. Lo tenemos en esta opción 100% vegana, creada en UNSUSHI solo para ti. Relleno de tofu frito, keso no keso, espárragos. Topping de fina lámina de aguacate, goteado con Mayo Sweet Chilli VEGANA, salsa de Teriyaki y sésamo.
- FUTOMAKI TEMPURIZADO - UNSUSHI® ROLL VEGAN® (10PCS)**    16,50
El clásico de la casa en versión vegana. Rollo tempurizado relleno de berenjena y calabacín asada, keso no keso VEGANO, mayonesa japonesa VEGANA. Salsa Fuji VEGANA y salsa de Teriyaki casera
- FUTOMAKI - UNWOKIE VEGAN (10 PCS)**    15,90
Para los amantes de las verduras al wok este roll especial para tí, Relleno de verduras al wok, keso no keso VEGANO. Goteado con mayonesa japonesa VEGANA y cebolla crujiente
- URAMAKI - UNFUJI ROLL VEGAN® (8PCS)**     15,90
¡Ey tu! Amante del tofu frito y el chorreo con las salsas, tenemos para ti uno de los Rolls más populares de Latinoamérica (Venezuela). Con probarlo repetirás, repetirás y repetirás... Relleno de tofu frito en tempura y panko, aguacate, keso no keso crema VEGANO. masago arare (perlititas de arroz inflado), sésamo, topping de tofu frito en tempura y panko, bañada a saco con salsa Fuji casera 100% VEGANA y te lo flambeamos en la mesa. ¡¡¡El más querido por nuestro público!!!
- URAMAKI- KOMODO VEGANO® (8PCS)**   (SIN GLUTEN, CONTIENE TRAZAS) 16,90
Siempre pensamos en innovar y aquí te presentamos este exquisito roll relleno de pollo no pollo, shiitake, Keso no keso crema VEGANO, topping de masago vegano, finalizando con nuestra salsa mayonesa Kmuchee 100% VEGANA. Explosión de sabores en tu paladar.

continúa

URAMAKI - THE CARIBBEAN VEGAN® (8PCS)    15,90

Para los más atrevidos tenemos este nuevo roll, muy popularizado en casi todos los restaurantes en la zona del Caribe, y nosotros seríamos quizás los únicos en todo el planeta tenerlo VEGANO y es para ti. Topping de PLÁTANO MACHO MADURO, mayonesa kmuchee vegana, salsa de teriyaki casera, tobiko vegano. Relleno con aguacate, keso no keso y tofu frito ¿A que se te hace agua la boca?




NOODLE Y PADTHAI

NOODLE VEGANO DE VERDURAS    10,90

Fideos Yakisoba, con verduras salteadas al wok, setas shiitake, ao nori (alga nori en polvo) y salsa Yakisoba

NOODLE CON POLLO-NOPOLLO    14,50

Fideos yakisoba con verduras, soja texturizada simulando pollo, con salsa Yakisoba, verduras y alga ao nori en polvo

PAD THAI VEGANO (SIN GLUTEN, PUEDE CONTENER TRAZAS)     14,90

Fideos de arroz, verduras, soja texturizada con sabor a pollo vegano, Salsa Pad Thai 100% casera (dulce-picante), cacahuete. Acompañado de rodajas de lima

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

FUTOMAKI

Base 7,90 €: Arroz y alga nori

¡El más grande!

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

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 tradicional..	1,90
Tartufata sola.....	2,50
Kalamar vegano.....	7,50
Plátano macho maduro...	3,90

SALSAS Y/O TOPPING

Mayonesa vegana.....	0,50
Mayonesa japonesa TRADICIO...	0,50
Nori polvo.....	0,50
Cacahuete.....	0,50
Masago arare (arroz inflado).....	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 Vegana.....	0,50
Sésamo.....	0,20
Salsa de Teriyaki.....	0,50
Cebolla crujiente.....	0,50
Edamame.....	2,00
Coco rayado.....	0,50
Furikake NO ES VEGANO.....	0,50

*Alérgias, por favor consultar al camarero.

Se tu mismo el chef y ármalo a tu gusto

POKÉ BOWL



FOTO REFERENCIAL SOLO PARA FINES INFORMATIVO

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.

SALSAS Y/O TOPPING



Mayonesa vegana.....	0,50
Mayonesa japonesa TRADICIO....	0,50
Nori polvo.....	0,50
Cacahuete.....	0,50
Masago arare (arroz inflado).....	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 Vegana.....	0,50
Sésamo.....	0,20
Salsa de Teriyaki.....	0,50
Cebolla crujiente.....	0,50
Edamame.....	2,00
Coco rayado.....	0,50
Furikake NO ES VEGANO.....	0,50

RELLENOS O TOPPING

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 tradicional..	1,90
Tartufata sola.....	2,50
Kalamar vegano.....	7,50
Plátano macho maduro...3,	90

*Alérgias, por favor consultar al camarero.

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. Deliiiiciosas!!! 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 solo 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!!!

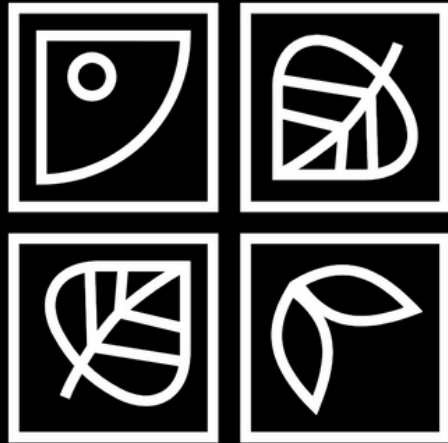
DORAYAKI DE CHOCOLATE (1UD)    5,90

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