RYUKISHIN

CARTA RYUKISHIN

メニュー

Un nuevo concepto de sushi de autor en Valencia

ENTRANTES & ENSALADAS 前菜とサラダ

WAKAME DINAMITA *1,2,3,4,8* **6.9€**
Texturas de alga japonesa y kanikama realzadas con una crema aterciopelada de la casa. Coronado con esferas crujientes de masago y una fina selección de microgreens.

EDAMAME TRUFFLE *6* **5.9€**
Porción de edamames salteados en aceite de trufa negra, coronado con sal de mar y shichimi togarashi.

TAKOYAKI *1,3,4,6,14* **6.9€**
Cinco bolas de base de harina de trigo y pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa, katsuobushi y polvo nori.

GAMBAS CRUJIENTES *1,2,4,6* **8.9€**
Sutiles gambas en tempura tradicional, envueltas en un rebozado ligero y crujiente, acompañadas con salsa de soja de la casa.

CHICKEN KARAAGE & SÉSAMO **7.9€**
Bocados de pollo marinados al estilo japonés y fritos a la perfección para lograr una textura extra crujiente, servidos con nuestra exclusiva crema de sésamo. *1,3,6,11*

GYOZA DE POLLO *1,6,11* **5.9€**
Delicadas empanadillas japonesas rellenas de pollo de corral y vegetales, doradas al punto.

GYOZA DE LA HUERTA *1,6,11* **5.9€**
Finas gyozas rellenas de una selección de vegetales de temporada.

CHEESE GYOZA *1,3,6,7,10* **6.5€**
Gyoza de pollo y verdura frita con mayonesa japonesa, salsa cheddar y cebolla frita; nuestra propuesta contemporánea.

STEAK TARTAR WANTAN *1,6,10* **6.9€**
Cortes de precisión de solomillo premium marinados con destellos de umami, presentados sobre crujientes tacos de masa wantán artesanal.

KOME SAKE TARTAR *1,3,4* **4.9€**
Croquetas de arroz fritas empanizadas en panko y fritas a alta temperatura, coronado con tartar de salmón marinado con mayonesa de trufa y aceite picante.

RAMEN ラーメン

ABURA RAMEN *1,3,4,6,14* **11.9€**
Fideos caseros sin caldo cubiertos de carne chasu, carne picada, bonito seco, alga nori, cebollino, cebolla frita, ajo rallado y huevo poché.

ROAST BEEF RAMEN *1,3,4,6,9* **14.9€**
Caldo artesanal picante y ahumado con finas láminas de carpaccio de ternera. Acompañado de bambu, setas de oreja de madera, alga nori, cebollino fresco y naruto. Sabor intenso con carácter.

***TORI RAMEN** *1,3,4,6,9* **12.9€**
Caldo de pollo fusionado con pasta de miso y salsa de soja. Servido con jugoso pollo a la plancha, pak choi, brotes de soja crujientes, cebollino fresco y naruto.
- Una opción ligera y reconfortante. -

***TORI TONKOTSU RAMEN** *1,3,6,9* **12.9€**
Caldo de pollo y grasa de cerdo con panceta chashu flambeada al teriyaki. Acompañado de huevo marinado, maiz dulce, alga nori, cebollino, jengibre y cebolla crispy.

*Posibilidad de hacerlo pequeño por 9.5€

TEPPANYAKI 鉄板焼き

ANGUS BEEF CHOP SUEY **9.9€**
Delicadas tiras de ternera Angus salteadas al wok con vegetales de temporada, glaseadas en una sedosa reducción de soja premium, sake infusionado y esencia de ostras. *1,4,6,12,14*

YAKISOBA VEGETARIANO *1,6,11* **9.9€**
*Fideos caseros salteados al wok con tofu Kang dorado, verduras frescas de temporada y salsa de soja especial.

YAKISOBA CON POLLO *1,4,6,11* **10.9€**
*Fideos caseros salteados al wok con trozos de pollo, verduras crujientes como pak choy, zanahoria y cebolleta, todo con salsa auténtica de la casa.

* Nuestros fideos están elaborados de manera artesanal *

ARROCES ご飯料理

KATSU CURRY *1,4,6,11* **11.9€**
Un clásico de la cocina japonesa elevado a la alta gastronomía. Crujiente pechuga de pollo katsu texturizada al panko, servida sobre una cama de arroz blanco al vapor. Todo ello bañado por una sedosa y aromática crema de curry artesanal, infusionada con notas dulces de zanahoria y cebolla caramelizada al wok.

GYUDON *1,3,6,11* **12.9€**
Cuenco de arroz blanco cubierto por entrecot,Cebolla en salsa domburi, salsa shoyu casera, huevo poché,Un ligero toque picante.

ARROZ BLANCO *11* **2.5€**
Arroz blanco cocido al vapor.

El arroz blanco es mucho más que un acompañamiento, es hogar, tradición y el punto de encuentro de cada comida. Su sabor suave equilibra cada bocado, recordándonos que muchas veces lo más sencillo es también lo más esencial.

ALÉRGENOS アレルゲン 1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leche 8.F.Seco 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamos 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

RYUKISHIN

LA BARRA DEL ITAMAE

イタマエの柵

La barra del itamae es el lugar donde el sushi cobra vida. Cada pieza se prepara con precisión, respeto por el producto y años de técnica, convirtiendo la comida en una experiencia cercana, auténtica y llena de ritual.

イタマエの柵

THE NIGIRI TASTING –19,5€

(10 PIEZAS – 2 POR VARIEDAD)

Un viaje de texturas y contrastes a través de una selección de diseño firmada por el chef:

NIKKEI SAKE *1,4,6*
Salmón con dúo de quinoas ancestrales, perfil cítrico de lima y teriyaki artesanal.

TRUFFLE & CHEESE *1,3,4,6,7,11*
Salmón flameado al soplete, aceites esenciales de trufa y crema ligera de Grana Padano.

EBI & TRUFFLE *2,3*
Gamba braseada, emulsión sedosa de la casa y finos hilos de arroz crujiente.

MAGURO ABSOLUTE *4,10*
La esencia pura del atún rojo con sutil wasabi natural y destellos de sal de mar.

CRISPY KOME *1,3,4*
Bocado crujiente de arroz panko coronado con un suntuoso tartar de salmón marinado.

SUGERENCIA DEL CHEF

シェフのおすすめ

ATÚN ABURI COCO *4,11* **12.9€**
Una danza entre el fuego y la frescura. Atún rojo marinado en aceites esenciales de sésamo, envuelto en una aterciopelada leche de tigre oriental con base de coco, la calidez del aguacate flameado y la elegancia del caviar.

USUZUKURI PASSION FRUIT *1,4,11* **13.5€**
Finos velos de la pesca del día sutilmente infusionados en ponzu de trufa negra. Presentado con destellos de néctar de maracuyá y la frescura de los microbrotes de temporada.

MAGURO TATAKI YUZU **13.5€**
Cortes de precisión de atún rojo premium sutilmente sellados al fuego, acariciados con aceites esenciales y la pureza de la sal de yuzu. Presentado sobre un aterciopelado puré de aguacate con finos matices de cebolla, y coronado con la frescura vibrante de la ralladura de lima y la elegancia de los microbrotes de temporada. *1,4,6,11*

KARE RAMEN *1,3,6* **12.9€**
Fideos de ramen casero sumergidos en una aromática y reconfortante salsa de curry japonés, coronados con tiernas y jugosas láminas de ternera (gyuniku).

ALÉRGENOS アレルゲン
1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leche 8.F.Seco 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamos 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

あなたは王です

2 PIEZAS

NIGIRIS & GUNKAN

NIGIRI EBI TRUFFLE *2,3* **4.9€**
Delicada gamba acariciada por el fuego del soplete con aceites esenciales de trufa, coronada con una suntuosa mayonesa artesanal trufada, la textura crujiente de hilos de fideos y sutiles gotas de frescura cítrica de lima.

NIGIRI SAKE TRUFADO *1,3,4,6,7,11* **5.9€**
Fina lámina de salmón flameada al instante con aceite de trufa, realzada con la dulzura de una salsa gratinada al soplete, logrando un equilibrio sublime de notas ahumadas y dulces.

NIGIRI SAKE NIKKEI *1,4,6* **5.5€**
Corte seleccionado de salmón revestido con el sutil crujiente de nuestro mix de quinoas ancestrales blanca y roja, terminado con la elegancia y el perfil cítrico de un delicado slice de lima.

NIGIRI MAGURO ABSOLUTE *4,10* **6.9€**
La expresión más pura y minimalista del atún rojo premium, acariciado sutilmente con un punto exacto de wasabi natural para ensalzar los matices de su textura.

GUNKAN SAKE *3,4,6,11* **5.5€**
Suntuoso bocado de arroz envuelto en alga nori, coronado con un tartar de salmón marinado en la calidez de aceites picantes y de sésamo tostado, entrelazado con la frescura del cebollín y una sedosa mayonesa japonesa.

GUNKAN TUNA GRANA PADANO **5.5€**
Elegante propuesta donde el atún rojo de almadraba se macera pacientemente en una cremosa salsa de queso Grana Padano y los matices dulces de nuestra reducción de teriyaki artesanal. *1,3,4,6,11*

NIGIRI VEGGIE *6* **3.9€**
Bocado de arroz de sushi con aguacate flameado, espárrago al grill y una fina tira de pimiento rojo. Una opción ligera y llena de sabor.

にぎり寿司と軍艦巻き

El sushi es una tradición nacida del respeto por el producto, la paciencia y la precisión.

Cada pieza reúne años de técnica, equilibrio y cuidado, convirtiendo algo aparentemente sencilló en un pequeño ritual lleno de historia y significado.

8 PIEZAS

URAMAKIS

QUINOA BLACK TRUFFLE *1,3,7,11* **9.5€**
Rollo contemporáneo de pollo katsu y aguacate, revestido con un dúo texturizado de quinoa roja y blanca, realzado con el aroma profundo de una crema artesanal de trufa negra.

KATSU TORI FLAME *1,6,7* **8.9€**
Rollo contemporáneo de pollo katsu, cremoso de queso y la frescura del cebollín, revestido en finas láminas de aguacate flameado al soplete. Realzado con sutiles destellos de aceite picante, hilos de nuestra salsa teriyaki spice artesanal y la elegancia de los microbrotes de temporada.

CHASHU URAMAKI *1,4,6* **9.9€**
Elegante rollo relleno con la dulzura del pimiento asado, espárragos crujientes y la sutileza de la mazorca cocktail. Envuelto en delicadas láminas de cerdo chashu flameado al soplete, coronado con el vaivén poético del katsuobushi y un suntuoso hilo de nuestra reducción de teriyaki artesanal.

VEGGIE GRILL QUINOA *3,10* **7.5€**
Una celebración botánica texturizada. Rollo relleno de tomate maduro a la plancha, espárragos asados al soplete y la frescura del pepino, revestido con un elegante dúo de quinoa roja y blanca crujiente. Coronado con los matices aromáticos de una sedosa mayonesa artesanal de pesto.

TUNA SPICE *1,3,4,6,10,11* **12.9€**
Atún rojo marinado en aceite de sésamo y shichimi togarashi, envuelto en sésamo bicolor. Coronado con puntos de mayonesa de wasabi al mirin y esferas de masago.

SAKE TRUFFLE – LA ESPECIALIDAD DEL CHEF *1,2,4,6* **12.9€**
Elegante rollo relleno de crujientes gambas panko y la sedosidad del aguacate, revestido en finas láminas de salmón flameado al soplete con aceites de trufa. Coronado con la frescura cítrica de un slice de limón, la intensidad de la pasta de trufa negra y un suntuoso hilo de nuestra reducción de teriyaki artesanal.

TENKATSUMAKI *1,3,4,6,7,11* **11.5€**
Sutil rollo relleno de Salmón y queso crema, cubierto de laminas de aguacate potenciada por fuera con una salsa especial Maguro y una lluvia de crujientes de tempura (Tenkatsu) gratinados al fuego.

UMAMI MASHUP *1,3,4,6,9* **9.9€**
Ramen y sushi. Está relleno de cerdo Chashu, huevo marinado (Ajitama) y cebollino, cubierto con fideos crujientes y bañado en salsa Mayu (aceite de ajo negro tostado). Se sirve a su temperatura ideal sin soplete.

MAGURO ROLLS *1,3,4,6,11* **9.9€**
Ofrece un interior crujiente de cebollino en tempura cilantro fresco, cubierto con una generosa capa tartar de atún rojo que se flamea a alta intensidad para fundir todos los sabores.

RYUKISHIN

EL SUSHI DE RYUKISHIN

ALÉRGENOS アレルゲン 1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leche 8.F.Seco 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamos 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos

POSTRES デザート

EL DORAYAKI CHOCOLATE O ALUBIAS *1,6* 5.9€
Postre tradicional japonés esponjoso y tiernos bizcochos tipo pancake, unidos por un cremoso relleno de chocolate o alubias rojas, acompañado de nata montada.

KOKO BRÛLEÈ *7* 5.5€
Crema fría de coco y leche francesa, con una capa intermedia de geles de maracuyá o mango.

MISO & BERRIES CHEESECAKE *3,6,7* 7.9€
Tarta de queso fría coronada con una capa de miso dulce y frutos rojos del bosque. Crema sedosa con un sutil contraste umami y ácido.

TORRIJA & TÉ MATCHA O SÉSAMO NEGRO *1,3,7* 7.9€
Torrija caramelizada acompañada de helado artesanal (a elegir entre sésamo negro o té verde matcha), hilos de leche condensada y crujiente de galleta Lotus.

MATCHA & ALMOND TIRAMISÚ *1,3,7,8* 5.9€
Capas de bizcocho empapadas con una sedosa crema de mascarpone y matcha , coronadas con almendras tostadas.

MOCHI & BISCOFF *1,3,7,8* 6.9€
Mochis japoneses tradicionales a elección, sirope de fresa infusionado y crujiente de galleta Lotus Biscoff.

Terminamos la experiencia con algunos de los sabores más especiales de Japón: dorayaki, matcha, miso dulce, sésamo negro y mochi se reinventan en postres cremosos, delicados y llenos de contraste.

El final perfecto para una comida que viaja de la tradición japonesa a sabores sorprendentes.

RYUKISHIN

ALÉRGENOS アレルゲン 1.Gluten 2.Crustáceos 3.Huevos 4.Pescado 5.Cacahuetes 6.Soja 7.Leche 8.F.Seco 9.Apio 10.Mostaza 11.Sésamos 12.Sulfitos 13.Altramuces 14.Moluscos



BEBIDAS 飲み物

REFRESCOS & AGUAS

Agua 1/2 litro	2.5€
Agua con Gas 33cl	2.5€
Coca-Cola / Coca-Cola Zero	2.7€
Fanta Naranja / Fanta Limón	2.7€
Sprite	2.7€
Tónica	2.7€
Aquarius Limón / Naranja / Melocotón	2.7€
Fuze Tea	2.7€
Tinto de verano	2.9€

ZUMOS & BEBIDAS ESPECIALES

Zumo	2.5€
Ramune Original / Sabores	3.3€

CERVEZAS

Doble Mahou	3.5€
1/3 Mahou 5 Estrellas	3.5€
1/3 Mahou Maestra	3.6€
1/2 Mahou Reserva	3.8€
Kirin / Asahi / Sapporo	3.5€
Alhambra	3.8€
0,0% / Radler	3.5€

SAKES

Gekkeikan 300ml	9.5€
Sake Daiginjo 300ml	13.5€

VINOS POR COPA

Copa Blanco / Tinto / Rosado de la Casa	3.2€
Copa Verdejo / Rioja	3.8€

La experiencia japonesa también se disfruta en la copa. Cervezas como Kirin, Asahi y Sapporo aportan frescura y ligereza para acompañar el sushi, mientras que los sakes Gekkeikan y Daiginjo ofrecen una opción más delicada y aromática, perfecta para descubrir nuevos matices en cada bocado.

El sake se disfruta durante la comida, acompañando los platos y ayudando a descubrir nuevos matices en cada bocado. Su carácter delicado y aromático lo convierte en el compañero perfecto para saborear la experiencia japonesa con calma.


KIMURA
元祖ビー玉
ラムネ
Fun Marble Drink!
Ramune
CARBONATED
SOFT DRINK
MELON
FLAVOR
6.76FL.OZ (200ml)