



RYUKISHIN
Cánovas

私たちの歴史

NUESTRA HISTORIA

La historia de **Ryukishin** nace de la pasión por la comida asiática después de recorrer durante años Japón, donde nos enamoramos del plato más tradicional del país, **el ramen**.

Después de viajar por las diferentes zonas del país para conocer las variedades de ramen, nos instalamos en **Valencia**, donde abrimos nuestro primer restaurante en el emblemático barrio de **Cánovas**.

En nuestro primer restaurante nos especializamos en ramen siguiendo la receta tradicional, concretamente en el **Paitan ramen**, que cocinamos durante horas para conseguir un caldo muy sabroso. Además de nuestra especialidad también podrás encontrar otros ramen como el **Miso, Shio** o **Shoyu ramen**.

Después del éxito de nuestro primer restaurante y conscientes de la gran pasión que despiertan nuestros platos entre los amantes del ramen, decidimos abrir nuestro segundo restaurante en la zona de la **Ciudad de las Artes y las Ciencias**.

En **Ryukishin Ciencias** somos especialistas en ramen **Tonkotsu**, elaborado con caldo de cerdo **cocinado durante más de 8 horas** para conseguir así el sabor más tradicional y auténtico de Japón.

¿Quieres viajar con nosotros por la gastronomía japonesa?



RYUKISHIN

は
じ
め
!

iEmpecemos!

ENTRANTES

EDAMAME

Vainas de soja hervidas con sal

3.00 €

GOMA WAKAME

Ensalada de algas japonesas

3.00 €

TOFU NO WAFU SARADA

Ensalada de tofu y rúcula al estilo *wafu*

6.50 €

GYOZA

... Gyoza de pollo y verduras

... Gyoza de cerdo y verduras

... Gyoza vegetariano

5.00 €

KARAAGE DE POLLO

Pollo marinado frito

6.90 €

YAKITORI

Tres brochetas de pollo a la brasa
con salsa teriyaki

4.90 €

TEMPURA GAMBAS FRITAS

Gambas fritas rebozadas con salsa rosa

6.50 €



TORINIKU NO TEBASAKI

Tres alitas de pollo picante con sésamo

6.90 €

AGEDASHI TOFU

Tofu rebozado en salsa japonesa con jengibre
y cebollino

3.20 €

TAKOYAKI

Cinco bolas de base de harina de trigo y pulpo con
salsa *takoyaki*, mayonesa japonesa, *katsuobushi*
y polvo nori

5.80 €

MAKI DE CARNE

Rolls de tortitas rellenos de carne *teppanyaki*

5.50 €

GYŪNIKU

Lasca de entrecot al estilo japonés
sobre nido de patata crujiente

7.50 €



RYUKISHIN

ず
ず
つ
と

iSorbei

RAMEN

PAITAN RAMEN

9.90 €

Caldo cremoso hecho con verdura y pollo. Cocinado siguiendo la receta tradicional. Combinado con cerdo *chashu* o pollo *chashu*, bambú y cebollino.

SHIO RAMEN

9.90 €

Caldo ligero hecho con verdura, pollo, cerdo y algas *kombu*. Cocinado siguiendo la receta tradicional. Combinado con pollo *chashu*, bambú y cebollino.

MISO RAMEN

9.90 €

Caldo aromático ligeramente picante hecho con verdura, pollo y cerdo. Cocinado siguiendo la receta tradicional. Combinado con cerdo *chashu*, bambú y cebollino.

SHOYU RAMEN


9.90 €

Caldo sabroso hecho con soja casera, verdura, pollo y cerdo. Cocinado siguiendo la receta tradicional. Combinado con cerdo *chashu*, bambú y cebollino.

MISO RAMEN VEGETARIANO

9.90 €

Caldo ligeramente picante con algas *kombu* y setas *shiitake*. Combinado con tempura *daikon*, setas *shiitake*, cebollino, bambú, maíz dulce, tofu y algas *nori*.

 Añade un huevo marinado o extra de carne **+1.00 €**

ラ
ー
メン

*¿Qué es el Ramen?

El *Ramen* es un plato tradicional japonés de sopa de fideos. El secreto del *Ramen* está en el caldo que cocinamos respetando los diferentes tiempos de cocción



RYUKISHIN

 Picante

 Con pollo

 Con cerdo

おすすめ

Recomendación

RAMEN DE TEMPORADA

TONKOTSU RAMEN ORIGINAL

10.90 €

Caldo *tonkotsu* estilo Hakata. Sabor original.
Se sirve con fideos finos japoneses y acompañado
de carne *chashu*, cebollino, bambú y setas *kigurage*.



Tonkotsu original

🍳 Añade un huevo marinado o extra de carne +1€

豚骨

*¿Qué es el Tonkotsu?

El caldo *tonkotsu* es una especialidad gastronómica de la prefectura japonesa de Fukuoka del que sólo podrás disfrutar en este restaurante. Se elabora mediante la cocción lenta de huesos de cerdo que dan una textura cremosa y sabrosa. Nosotros lo servimos con fideos traídos directamente desde Japón.



RYUKISHIN

 Con cerdo

モグモグ

iA comer!

ARROZ & PASTA

ARROZ BLANCO

Cocinado al vapor

1.90 €

CHAHAN

Arroz frito japonés con verduras, huevo, cerdo *chashu* y bambú

7.90 €

ARROZ AL CURRY JAPONÉS

Arroz blanco con cerdo y verduras al curry

7.50 €

CHASHU BOWL

Arroz blanco con cerdo *chashu*, cebollino, alga *nori* y salsa *BBQ* japonesa

5.90 €

UNAGI DON

Arroz blanco con anguila japonesa a la parrilla y salsa *unagi*

10.90 €

MAZESOBA

Fideos *mazesoba* con carne de cerdo, bambú, verdura, alga *nori*, yema de huevo y salsa *kombu*

8.50 €

YAKISOBA VEGETARIANO

Tallarines japoneses salteados con verduras variadas

8.50 €



RYUKISHIN

飲みもの

Para la sed

BEBIDAS

	Agua (1/2l.)	1.90 €
	Agua con gas (1/2l.)	2.50 €
	Refresco	2.20 €
	Copa de vino tinto o blanco	2.20 €
	Cerveza sin alcohol	2.20 €
	Cerveza Turia	2.95 €
	Cerveza Heineken (33cl.)	2.50 €
	Radler, cerveza con limón (33cl.)	2.20 €
De Japón	Cerveza Kirin (33cl.)	2.95 €
	Cerveza Asahi (33cl.)	2.95 €
	Cerveza Sapporo (33cl.)	2.95 €
Sake*	Jarra de Sake caliente	6.00 €
	Jarra de Sake frío con aroma de manzana	6.00 €
	Botellín de Sake Taru (135ml.)	6.00 €
	Botella de Sake Utataka (305ml.)	12.00 €

酒

*¿Qué es el Sake?

El Sake es una bebida alcohólica obtenida después de un largo proceso de fermentación. Este alcohol se puede servir tanto caliente como frío: la perfecta combinación con una comida completa o como un simple digestivo.



RYUKISHIN

飲みもの

Para la sed

BEBIDAS

Licores

Martini (rojo o blanco)	3.50 €
Terry, Negrita, Orujo, Mistela, Peché, Pacharán, Licor de ciruela	3.50 €
Cutty, J&B, White Label, Red Label, Baileys	4.50 €
Barceló, Brugal, Cacique, Magno, Torres 10	4.50 €
Cardhu, Chivas, Jack Daniels, Black Label	5.90 €
Cocktail	6.00 €
Cocktail Premium	8.00 €
Whisky Yamazaki	11.90 €
Chupito	2.00 €
Chupito Premium	4.00 €

Cafés e infusiones

Café solo	1.40 €
Cortado	1.50 €
Bombón	1.60 €
Carajillo	1.70 €
Café con leche	1.60 €
Americano	1.50 €
Té verde	1.40 €
Té rojo	1.40 €
Manzanilla	1.40 €
Poleo	1.40 €
Té Matcha con arroz tostado	1.50 €



RYUKISHIN

ÍNDICE DE ALÉRGENOS

Edamame: 	Miso Ramen:     
Goma Wakame:  	Shoyu Ramen:     
Tofu no Wafu:   	Miso Ramen Veg.:    
Sarada:         	Chahan:      
Gyoza de pollo:      	Arroz al Curry:   
Gyoza de cerdo:     	Chashu Bowl:       
Gyoza vegetariano:    	Unagi Don:       
Kaarage de pollo:      	Lo Men:     
Yakitori:    	Yakisoba Veg.:   
Tempura Gambas:    	Bola de Helado:   
Toriniku no Tebasaki:       	Helado Ryukishin:   
Agedashi Tofu:      	Mochi:     
Takoyaki:    	Tiramisú:    
Maki de Carne:     	Tarta Té Matcha:   
Gyuuniku:     	Dorayaki:     
Paitan Ramen:     	
Shio Ramen:      	



Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, etc.



Crustáceos / a base de crustáceos



Huevo / a base de huevo



Pescado / a base de pescado



Cacahuets / a base de cacahuets



Soja / a base de soja



Leche y derivados



Frutos de cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pascanas, etc.



Apio y derivados



Mostaza y derivados



Granos de sésamo / a base de sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos > 10mg/Kg-L



Altramuces / a base de altramuces



Moluscos / a base de moluscos