



RYUKISHIN
Ciencias

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

3.50 €

GOMA WAKAME

Ensalada de algas japonesas

3.50 €



KIMCHI

Col china con ingredientes vegetales y especias

4.90 €

GYOZA

... Gyoza de pollo y verduras
... Gyoza vegetariano

5.00 €

KARAAGE DE POLLO

Pollo marinado frito

6.90 €

TORINIKU NO TEBASAKI

Tres alitas de pollo picante con sésamo

6.90 €

TAKOYAKI

Gambas fritas rebozadas con salsa rosa

5.80 €

MAKI DE CARNE

Rolls de tortita rellenos de carne *teppanyaki*

5.50 €

YAKITORI

Tres brochetas de pollo a la brasa con salsa *teriyaki*

4.90 €



RYUKISHIN


 Picante



ず
ず
つ
と

iSorbei

RAMEN

-  **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.
-  **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 *kigurage*.
-  **TONKOTSU RAMEN AJO NEGRO** **10.90 €**
Caldo *tonkotsu* estilo *Kumamoto*. Acompañado con fideos finos japoneses, carne *chashu*, cebollino, bambú y *kigurage*.
-   **JIGOKU RAMEN** **10.90 €**
Caldo *tonkotsu* tradicional con fideos finos japoneses acompañado de lomo *chashu*, cebollino, bambú, *kigurage*.
Un Ramen picante para los más valientes.
-  **MISO RAMEN VEGETARIANO** **9.90 €**
Caldo ligeramente picante con alga *kombu* y setas *shiitake*. Combinado con tempura *daikon*, setas *shiitake*, cebollino, bambú, maíz dulce, tofu y alga nori.

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

 **豚骨**  El caldo *tonkotsu* es una especialidad gastronómica 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

 Picante

 Con pollo

 Con cerdo

モグモグ

¡A comer!

ARROZ & PASTA

ARROZ BLANCO

Cocinado al vapor

1.90 €

CHASHU-DON

Arroz blanco con cerdo *chashu*, cebollino y salsa *yakiniku*

8.50 €

ARROZ AL CURRY JAPONÉS

Arroz blanco con cerdo y verduras al curry

7.50 €

YAKISOBA VEGETARIANO

Tallarines japoneses salteados con verduras variadas

8.50 €



RYUKISHIN

飲みもの

Para la sed

BEBIDAS

	Agua (1/2l.)	2.00 €
	Agua con gas (1/2l.)	2.50 €
	Refresco	2.50 €
	Copa de vino tinto o blanco	2.50 €
	Cerveza sin alcohol	2.20 €
	Cerveza Turia	2.60 €
	Radler, cerveza con limón (33cl.)	2.20 €
De Japón	Cerveza Kirin (33cl.)	3.25 €
	Cerveza Asahi (33cl.)	3.25 €
	Cerveza Sapporo (33cl.)	3.25 €
Sake*	Jarra de Sake caliente	6.00 €
	Jarra de Sake frío con aroma de manzana	6.00 €

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


ÍNDICE DE ALÉRGENOS


Edamame: 	Miso Ramen     
Goma Wakame:  	Shoyu Ramen:     
Kimchi:      	Tonkotsu Original:     
Gyoza de pollo:         	Tonkotsu Ajo N.:     
Gyoza vegetariano:     	Jigoku Ramen:     
Kaarage de pollo:    	Miso Ramen veg.:    
Toriniku no Tebasaki:    	Chashu-Don:       
Takoyaki:     	Arroz al curry:   
Maki de Carne:    	Yakisoba Veg.:   
Yakitori:     	Bola de Helado:   
	Helado Ryukishin:   
	Mochi:      
	Dorayaki:     


 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