

IO
U
N
E
R



Bienvenidos a RENGŌ

En japonés, RENGŌ significa “unión”, y eso es precisamente lo que buscamos en cada experiencia que ofrecemos: la unión de sabores auténticos, la armonía entre ingredientes frescos y la conexión que se crea al compartir una comida.

Nuestra propuesta culinaria está diseñada para llevarte a un viaje de sensaciones donde la tradición japonesa se encuentra con la innovación contemporánea. Cada plato combina la pureza y el equilibrio característicos de la cocina nipona con matices creativos que sorprenden, deleitan y despiertan los sentidos.

En RENGŌ, entendemos la gastronomía como un puente: un punto de encuentro entre lo clásico y lo moderno, entre la técnica y la emoción, entre quienes cocinan y quienes disfrutan.

Cada detalle ha sido pensado para invitarte a disfrutar sin prisa, a saborear la armonía y a redescubrir la belleza de lo simple.

Esperamos que cada plato te acerque a la esencia de nuestra filosofía: que, al igual que nuestro nombre, RENGŌ sea un lugar donde la buena comida une a las personas.

ENTRANTES CALIENTES

CRUNCH DE LANGOSTINO TEMPURIZADA (6 Unidades) Gambas en fina tempura bañadas en salsa picante, coronadas con puerro crujiente y cebolla.	13.50
GYOZAS DE POLLO AL VAPOR (4 Unidades) Delicadas gyozas rellenas de pollo y verdura, servidas con una suave salsa de pollo y coronadas con cebollino fresco y brotes tiernos. (4 Unidades)	7.50
GYOZAS DE VERDURA AL VAPOR (4 Unidades) Tradicional gyoza japonesa rellena de vegetales al vapor, servidas al estilo clásico.	7.00
GYOZAS DE RABO DE TORO AL VAPOR Rellenas de rabo de toro cocinado a baja temperatura, cubiertas con un jugo concentrado de su propia cocción.	8.00
GYOZAS EBI AL VAPOR (2 Unidades) Empanadilla rellena de gamba y selección de verdura, cubierta de fumet de marisco y cebollino.	7.50
NUBE CRUJIENTE DE SALMÓN (2 Unidades) Crujiente alga de arroz, rellena de salmón fresco, aguacate y mango; una explosión de textura y sabor.	9.00
TEMPURA DE VERDURA (Zanahoria, berenjenas, brócoli, calabacín) Selección de verduras frescas tempurizadas al estilo japonés, ligeras y crujientes.	10.00
EDAMAME Vainas de soja tierna hechas al vapor en salsa teriyaki.	4.80
TAKOYAKI DE PULPO (2 Unidades) Croqueta de base de harina de trigo y pulpo.	6.50
TOSTO JAPO (2 Unidades) Base de plátano macho crujiente, cubierto de tartar de pescado a elegir (gamba, salmón, atún, magret de pato lacado y vegetal), coronado con salsas y cebollino.	12,00
TATAKI DE ATÚN Cortes de pescado con un toque de plancha, macerado en salsa japonesa y montado sobre crema de aguacate.	17.50
BOCADOS DE SALMÓN Y LANGOSTINO (4 Unidades) Langostino en tempura y queso crema cubierto de salmón.	12.50

ENTRANTES FRIOS

TIRADITO DE SALMÓN (8 Unidades)	12.80
Finas láminas de salmón marinadas con cítricos y toques japoneses.	
TIRADITO DE ATÚN (8 Unidades)	13.50
Atún fresco en corte sashimi, acompañado de una vinagreta japonesa con un toque picante.	
TIRADITO DE ESCOLAR (8 Unidades)	12.50
Pescado escolar en corte fino, realzado con una salsa cítrica y acevichada, jalapeños y brotes frescos.	
TIRADITO MIXTO (12 Unidades)	15.00
Láminas de salmón, atún y escolar, maceradas en salsa cítrica al estilo RENGŌ.	
ENSALADA DE WAKAME	6.50
Alga wakame con sésamo y toques de vinagreta japonesa.	
ENSALADA DE WAKAME CON MANGO Y PEZ ESCOLAR	9.00
Una refrescante combinación de wakame, mango y pescado fresco, con notas dulces y saladas.	
TARTAR DE SALMÓN	14.00
Salmón picado a cuchillo, aderezado con soja, aguacate y sésamo tostado.	
TARTAR DE ATÚN ROJO	16.00
Atún rojo cortado finamente, marinado con especias orientales, soja y aceite de sésamo, servido sobre una base de aguacate.	
CEVICHE DE ATÚN	15.50
Cubos de atún marinados en leche de tigre, coronados con cebolla morada y cilantro.	
CEVICHE DE GAMBA	15.00
Marinado en cítricos, combinado con cebolla y choclos, acompañado de chips de plátano.	

PLATOS

(Mediodía)

ENTRECOT AL ROMERO	19.50
A la plancha con salsa japonesa y romero.	
SALMÓN LACADO	18.00
Lomo de salmón fresco acompañado de verduras al wok.	
ARROZ SALTEADO	11.50
Al estilo japonés con pollo, verduras, gamba, tortilla de huevo y salsa okonomiyaki.	
NOODLES	12.50
Fideos de arroz salteados con salsa de anguila, ternera jugosa, verduras, gamba y salsa tsuyu.	

BAO

(1 Unidad)

BAO DE LANGOSTINO	9.00
Panecillo al vapor relleno de gambas crujientes en salsa mayo kinchi, puerro en tempura y salsa teriyaki.	
BAO DE RABO DE TORO	12.00
Panecillo al vapor relleno de rabo de toro cocido a baja temperatura, con cebollino.	
BAO DE CALAMAR	9.00
Panecillo al vapor relleno de calamares crujientes, salsa acevichada y cebollino.	
BAO DE KOBE	12.00
Panecillo al vapor relleno de hamburguesa de wagyuu, mayonesa y salsa teriyaki.	
BAO DE MAGRET DE PATO	12.00
Panecillo relleno de magret y cebollino.	

MAKIS URAMAKI

8 UNIDADES

URAMAKI DE CALAMAR (8 Unidades)	14.50
Roll relleno de calamar y aguacate, cubierto con salmón fresco y finalizado con topping dinamita y salsa de anguila y cebollino	
URAMAKI ACEVICHADO (8 Unidades)	16.00
Relleno de salmón tempurizado y aguacate, con una capa de pez escolar y atún cubierto con huevos de pez volador y nuestra salsa acevichada.	
URAMAKI DE SALMÓN PICANTE (8 Unidades)	14.50
Roll de surimi y aguacate, cubierto con salmón picante al estilo tartar, topping de huevos de pez volador y Brotes tiernos	
URAMAKI SPICY TUNA (8 Unidades)	14.50
Roll de atun y aguacate, cubierto con atún picante al estilo tartar. Con salsa teriyaki y chips	
URAMAKI FUJI (8 Unidades)	15.00
Relleno de langostino en tempura y aguacate, cubierto con atún rojo y un toque de mayojapo flambeada coronando con brotes y huevos negras .	
URAMAKI KYOTO (8 Unidades)	14.50
Roll de salmón y queso crema, cubierto con mango fresco y un delicado toque de salsa de anguila y cebolla crujiente. Una combinación exótica y equilibrada que fusiona dulzor y umami.	
URAMAKI OSAKA TRUFADO (8 Unidades)	15.50
Relleno de pez blanco y espárragos al vapor, cubierto con salmón flambeado y unas gotas de aceite de trufa. Una propuesta elegante, aromática y llena de sabor.	

FUTOMAKIS

TEMPURIZADO

10 UNIDADES

FUTOMAKI SALMÓN CRUNCH (10 Unidades) 16.50

Relleno de salmón fresco y aguacate, crujiente de surimi y un toque de salsa de anguila. Finalizado con mayojapo trufada para un acabado irresistible.

FUTOMAKI ATÚN ACEVICHADO (10 Unidades) 16.50

Roll relleno de atún rojo y aguacate con topping de cebolla crujiente y langostino tempurizado. Baño ligero de salsa acevichada y toque cítrico japonés.

FUTOMAKI VEGETARIANO (10 Unidades)

Relleno de verdura en tempura, coronado con chip de zanahoria 16.00

FUTOMAKI ESCOLAR TRUFADO (10 Unidades) 16.00

Relleno de pez escolar y aguacate, cubierto con ensalada dinamita y crujiente de puerro. Salseado con mayojapo y un toque de salsa de anguila para realzar su aroma y textura.

FUTOMAKI SPICY EBI ROLL (10 Unidades) 16.00

Relleno de langostino tempurizada y mango, con topping de salmón picante al estilo tartar y chips de zanahoria crujiente. Salseado con mayonesa picante japonesa para un final cremoso y potente.

FUTOMAKI OCEAN MIX (10 Unidades) 16.50

Relleno de salmón, atún y aguacate, cubierto con crujiente de calamar y cebolla frita. Con mayojapo y suave glaseado teriyaki

MAKIS FLAMBEADOS

8 UNIDADES

MAKI DE ESCOLAR Y FOIE (8 Unidades)

Maki relleno de Pez escolar y aguacate, cubierto de escolar flambeado con foie, salsa de anguila y huevos de pez volador. 14.50

MAKI DE ANGUILA (8 Unidades)

Relleno de salmón y aguacate cubierto de anguila ahumada y foie. 16.00

MAKI FLAMBEADO DE ATÚN (8 Unidades)

Relleno de salmón y aguacate, cubierto de atún flambeado con mayo trufada y topping crujiente de surimi. 15.00

SALMÓN FLAMBEADO (8 Unidades)

Relleno de gamba tempurizada aguacate queso crema y cebolla, cubierto de salmón flambeado con mayonesa japonesa, salsa de anguila huevas de pez volador, y crunch. 15.00

RENGO ROLL (8 Unidades)

Roll de la casa relleno de verduras crujiente y aguacate, cubierto de salmón flambeado, coronado con rabo de toro al estilo japonés y cebollino. 16.00

ROLL VEGETARIANO (8 Unidades)

Relleno de verduras en tempura (Zanahoria, berenjenas y espárragos) cubiertos de aguacate y crunch de zanahorias. 14.00

HOSOMAKI

HOSOMAKI DE SALMON (8 Unidades) 7.50

HOSOMAKI DE ATUN (8 Unidades) 8.00

HOSOMAKI DE PEPINO (8 Unidades) 6.50

HOSOMAKI DE AGUACATE (8 Unidades) 7.00

HOSOMAKI DE SURIMI (8 Unidades) 7.00

NIGUIRI

2 UNIDADES

NIGUIRI DE SALMÓN Con salsa de anguila y huevas de pez volador.	8.00
NIGUIRI DE ATÚN Con mayowasabi y cebollino.	9.00
NIGUIRI DE PEZ ESCOLAR Con salsa de anguila y huevas ikura.	8.00
NIGUIRI VEGETARIANO Lámina de berenjena, salsa tariyaki y cebolla caramelizada.	7.00
NIGUIRI DE HUEVO DE CODORNIZ Con trufa y sal volcánica, coronado con chip de patata..	7.50
NIGUIRI DE ANGUILA En base de alga nori y arroz, con topping de aguacate y huevas de pez volador.	10.00
NIGUIRI FLAMBEADO DE PEZ ESCOLAR Con trufa y salsa de anguila.	8.00
NIGUIRI DE ATÚN Y FOIE Caramelizado con salsa teriyaki.	9.50
NIGUIRI SALMÓN FUMÉ Al vino tinto, con mayojapo y trufa.	8.00
NIGUIRI DE WAGYU (sujeto a disponibilidad) Base de arroz, lámina de wagyu y foie flambeado con cebollino.	11.00
NIGUIRI DE VENTRESCA DE ATÚN Base de arroz con ventresca de atún.	11.50

TEMAKIS

1 UNIDADES

TEMAKI DE LANGOSTINO	7.00
Cono de arroz relleno de gambas en tempura y aguacate, con mayonesa japonesa y cebollino.	
TEMAKI SPICY TUNA	7.50
Cono relleno de atún picante al estilo japonés.	
TEMAKI DE SALMÓN PICANTE	7.00
Relleno de salmón y salsa de anguila.	
TEMAKI DE CALAMAR	7.00
Cono relleno de calamares en tempura y mayokinchi ligeramente picante.	
TEMAKI DE SALMÓN	7.00
Relleno de salmón y aguacate.	
TEMAKI DE ATÚN	9.00
Relleno de atún y aguacate.	
TEMAKI DE ANGUILA	7.50
Relleno de anguila y chip de zanahoria.	

TACOS

1 UNIDADES

TACO DE SALMÓN PICANTE	7.50
Tortilla de maíz rellena de aguacate, salmón picante y cebollino.	
TACO DE ATÚN	8.00
Relleno de dados de atún al estilo tartar, mango y aguacate.	
TACO DE LANGOSTINO	8.00
Relleno de gamba al estilo ceviche y aguacate.	
TACO DE LANGOSTINO EN TEMPURA	8.00
Relleno de gamba y aguacate, con mayonesa japonesa.	
TACO DE RABO DE TORO	9.00
Relleno de aguacate y rabo de toro, con cebollino y sésamo tostado.	
TACO DE MAGRET	8.50
Base de aguacate, magret de pato lacado en salsa teriyaki.	

GUNKAN

GUNKAN SALMÓN (2 Unidades)	7.00
Salmón fresco sobre arroz envuelto en alga nori, coronado con crunch de puerro y mayotrufa. Una combinación cremosa y crujiente que resalta el sabor del salmón.	
GUNKAN DE ATÚN (2 Unidades)	7.50
Arroz cubierto de atún, relleno de huevas negras y verdes.	
GUNKAN DE SALMÓN TARTAR (2 Unidades)	8.50
Arroz cubierto de salmón, relleno de tartar de salmón.	
GUNKAN SPICY (2 Unidades)	8.00
Arroz cubierto de alga nori, relleno de atún picante.	

SASHIMI

SASHIMI DE ATÚN	22.00
10 cortes	11.50
5 cortes	
SASHIMI DE SALMÓN	18.00
10 cortes	9.00
5 cortes	
SASHIMI DE ESCOLAR	
10 cortes	15.00
5 cortes	7.50
SASHIMI MIXTO	
9 cortes variados	16.50

POSTRES

HELADO DE TÉ VERDE Bola de helado con sésamos tostados.	3.80
TARTA TRES LECHEs DE MATCHA Bizcocho bañado en crema de matcha, cubierto de nata.	7.00
ROLL DE CANELA Y HELADO Roll caliente de canela caramelizado con bola de helado de nata.	6.00
VOLCÁN DE CHOCOLATE Coulant de chocolate acompañado de bola de helado.	6.50
MOCHIS Sabores sujetos a disponibilidad.	3.20

BEBIDAS

Coca-Cola	4 €
Acuario	4 €
Fuze te.	4 €
Zumo	3 €
Agua 0.50 ML	3.5 €
Agua 1 L	5 €
Agua con gas	3.5 €

Cerveza

Alambra reserva	4 €
Alambra especial	3.5 €
Alambra sin alcohol	3 €
Radler	3.5 €
Karin	4 €
Asahi	4 €

CAFÉ

Café con Leche	2.4 €
Cortado	1.80 €
Solo	1.60 €
Infusión	2.5 €
Americano	2 €

VINOS

CAVAS

VARIEDAD

Lucentum	Macabeo, Xarel.lo y Parellada 9meses	17 €
Lacrima Baccus	Xarel.lo, Macabeo y Parellada 15 meses	18 €
Rovellats Premier Brut Nature	Macabeo y Parellada 18 meses	24 €

BLANCOS

Marques de Griñon	100% Verdejo	17 €
Bespen	100% Chardonnay	18 €
Valdamor	100% Albariño	17 €
Fraga do corvo	100% Godello	18 €

ROSADOS

Ramon Bilbao Rosado	Tempranillo	19 €
---------------------	-------------	------

TINTOS

Figuro Crianza	100% Tinto Fino	27 €
Bancales Olvidados	100% Mencía	22 €
Marques Griñon Caliza	Syrah , Petit Verdot y Graciano	17 €
Barcolobo Victoria	Tempranillo, Syrah y Cab. Sauvignon	27 €
Cillar de Silos	Tinto fino y Albillo Mayor	18 €