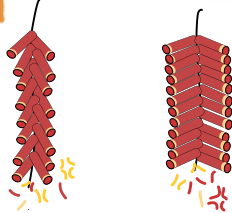


CARTA DEL RESTAURANTE

OSAKA FUSION

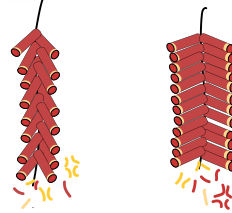
AV/ FRANCIA 15 BAJO IZ 46023 VALENCIA
RESTAURANTE OSAKA FUSION



OSAKA FUSION

MENÚ MEDIODIA

LUNES A VIERNES, EXCEPTO FESTIVOS



ENTRANTE a elegir cualquiera de los 8 platos

Bravas al estilo Osaka
Gambas rebozadas 4U
Takoyaki de pulpo 4U
Gyozas de pollo 4U

Ensalada de mango y salmón
Huevos rotos con jamón
Tempura verduras con mayo
KFC Pollo con salsa picante

PRINCIPAL a elegir

Fideos yakisoba con pollo
Pollo teriyaki agri dulce
Arroz frito con gambas
Uramaki de salmón 8U
Uramaki de pollo 8U
Tartar de salmon y aguacate

PRINCIPAL a elegir

Pato laqueado con crepes
Dorada a la plancha
Ramen de ternera
Nigiri mixto 6U
California Crema Salmon 8U
Dragon Roll (langostino) 8U
Unagi Roll (anguila) 8U

POSTRES a elegir

Tiramisú
Helado de vainilla
Fruta temporada
Litchis

POSTRES a elegir

Tarta Tiramisú casero
Tarta de queso vasco
Helado de té verde
Brownie con helado

PRECIO:
14,95€

PRECIO:
18,95€

Incluye entrante, principal, postre o café

OSAKA FUSION

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Kimchi coreano <i>Fermented Asian cabbage with kimchi sauce.</i>	3€	Tataki solomillo de ternera con salsa <i>Beef tataki and teriyaki sauce.</i>	13€
Edamame <i>Japanese soy bean.</i>	4.5€	Ensalada de mango y salmón <i>Salad with mango and salmon.</i>	8€
Wakame japonés <i>Japanese seaweed.</i>	5.2€	Ostras Guillardau 1U** <i>Guillardau oysters 1P.</i>	5€

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Bravas al estilo Osaka <i>Osaka-style bravas.</i>	5€	Croqueta de gamba 1U <i>Shrimp croquette 1P.</i>	3.5€
Huevos rotos con jamón trufado <i>Broken eggs with truffled ham.</i>	8€	Croqueta de rabo de toro 1U <i>Oxtail croquette 1P.</i>	2.8€
Sopa de miso <i>Miso soup.</i>	4€	Sopa de miso con marisco <i>Miso soup with seafood.</i>	5€
Rollito de verdura 2U <i>Vegan rolls 2 pieces.</i>	2.8€	Vieiras al Suan-Rong 1U (mínimo 2) <i>Suan-Rong steamed scallops.</i>	5.8€
Rollito de marisco 2U <i>Seafood rolls 2 pieces.</i>	4€	Patatas de pulpo salpimentado <i>Octopus with salt pepper.</i>	12€
Wanton de queso 2U <i>Homemade cheese wanton.</i>	3.5€	Pan Bao relleno de secreto 1U <i>Bao bun filled with Iberian pork secreto.</i>	4.8€
KFC Pollo al estilo coreano <i>Korean Fried Chicken with spicy sauce.</i>	11€	Yakitori de pollo, gamba y shitake 6U <i>Chicken, shrimp, and shiitake yakitori 6 pieces.</i>	12€
Gyozas de pollo con verduras 6U <i>Chicken and vegetable gyozas 6 pieces.</i>	7€	Buñuelos de pulpo con salsa 4U <i>Octopus fritters with sauce 4 pieces.</i>	6€
Gambas rebozadas 6U <i>Fried shrimp 6P.</i>	7.5€	Langostino con sal y pimienta <i>Shrimp with salt and pepper.</i>	12€
Tempura de gamba y verduras <i>Shrimp and vegetable tempura.</i>	12€		

PRINCIPALES MAIN COURSES

Arroz frito con gambas <i>Fried rice with shrimp.</i>	9€	Ramen de ternera (con caldo) <i>Beef ramen.</i>	11€
Arroz con Wagyu Japonés A5 <i>Fried rice with Japanese A5 Wagyu.</i>	12€	Ramen de marisco (con caldo) <i>Seafood ramen.</i>	13€
Bibimbap arroz estilo coreano (picante) <i>Korean-style rice with kimchi sauce.</i>	13€	Fideos de boniato con verduras <i>Sweet potato noodles with vegetables.</i>	9€
Unagi Don (Arroz con anguila) <i>Rice with eel.</i>	13€	Fideos Yakisoba con pollo <i>Yakisoba noodles with chicken.</i>	9€
Gyu Don (Arroz con ternera) <i>Rice with beef.</i>	11€	Fideos de arroz con panceta (fideos finos) <i>Rice noodles with pork.</i>	10€

Sukiyaki con ternera al estilo japonés con lonchas ternera champiñones, tofu, puerro, fideos de arroz, huevo y salsa de soja dulce (servicio de cocción en mesa) **26€**

Sukiyaki Beef, mushroom, tofu, leek, lettuce, udon, and raw egg.

OSAKA FUSION

NIGIRI NIGIRI

Consiste en una pequeña bola de arroz de sushi cubierta por una pieza de pescado o marisco

Nigiri Mix salmón, atún, gamba y lubina 4U	8€	Nigiri Atún rojo 4U	12€
<i>Salmon, tuna, shrimp, and bass.</i>		<i>Red tuna nigiri 4P.</i>	
Nigiri Salmón 4U	7€	Nigiri Premium foie, wagyu, anguila, salmón, atún, tortilla japonesa, langostino y erizo de mar 8U	18€
<i>Salmon nigiri 4P.</i>		<i>Salmon, tuna, foie gras, tamagoyaki, shrimp, eel, wagyu, uni.</i>	
Nigiri Salmón Flameado 4U	8€	Tartar atún con aguacate y arroz	11€
<i>Salmon nigiri 4P.</i>		<i>Tuna tartar with avocado and rice.</i>	
Tartar Salmón con aguacate y arroz	9€		
<i>Salmon tartar with avocado and rice.</i>			

HOSOMAKI & URAMAKI HOSOMAKI & URAMAKI

Consiste en arroz de sushi, pescado, mariscos o verduras, que se enrollan en una hoja de alga nori (alga marina) y luego se corta en pequeñas porciones.

Dragon roll (Langostino) 8U	12€	Wagyu roll flameado (Wagyu) 8U	21€
<i>Shrimp, cucumber, avocado, mayo sauce, and unagi sauce.</i>		<i>Chicken, cucumber, wagyu slices and unagi sauce.</i>	
Unagi roll flameado (Anguila) 8U	15€	Foie & Mango roll (Foie) 8U	15€
<i>Langostino, avocado, masago, unagi, unagi sauce.</i>		<i>Foie gras with mango and fruit sauce.</i>	
Ebi cheese roll flameado (Langostino) 8U	10€	Salmón Crema roll (Salmon) 8U	10€
<i>Shrimp, avocado, cheddar cheese, mayo sauce, masago.</i>		<i>Salmon, avocado, cream cheese, masago, and teriyaki sauce.</i>	
Crispy tiger roll flameado (Pollo) 8U	14€	Futomaki tempurizado 8U	14€
<i>Chicken, salmon strips, crispy onion, and teriyaki sauce.</i>		<i>Salmon, avocado, tuna, masago, and teriyaki sauce.</i>	

SASHIMI SASHIMI

Consiste en rodajas de pescado o marisco crudo, servido sin arroz.

Sashimi Salmon 8Uds	11€	Sashimi Atún rojo 6Uds	12€
<i>Salmon sashimi 8Pcs.</i>		<i>Red Tuna sashimi 6Pcs.</i>	
Sashimi Mix salmon y atún rojo 8Uds	13€	Sashimi Amaebi (gamba)** 2Uds	6€
<i>Salmon mix salmon and red tuna 8Pcs.</i>		<i>Amaebi sashimi 2Pcs.</i>	
Gunkan Uni (Erizo de Mar)** 2Uds	7€	Sashimi Hokkigai (almeja)** 2Uds	5€
<i>Uni Gunkan 2Pcs.</i>		<i>Hokkigai sashimi 2Pcs.</i>	

Un poco de todo, Nigiri salmón 2U, atún 2U, Hosomaki 6U, Hiramaki langostino 4U, salmón queso 4U **21€**

A little bit of everything: 2 pieces of salmon nigiri, 2 pieces of tuna nigiri, 6 pieces of hosomaki, 4 pieces of shrimp uramaki, 4 pieces of salmon and cheese uramaki.

MARISCO Y PESCADOS SEAFOOD AND FISH

Pulpo gallego al horno	14€	Carabinero a la plancha 1U (mínimo 2)**	9€
<i>Galician octopus.</i>		<i>Grilled red prawn.</i>	
Dorada a la plancha	12€	Lubina con salsa agri dulce/ al vapor**	24€
<i>Grilled seabream.</i>		<i>Bass with sweet and sour sauce / steamed.</i>	
Salmón plancha	13€		
<i>Grilled Salmon.</i>			

.....** Por encargo / Consultar disponibilidad ** Available upon request or availability **.....

CARNES MEATS



WAGYU TERNERA NEGRA JAPONESA

Wagyu KAGOSHIMA A5 a la parrilla *Wagyu KAGOSHIMA A5 on the grill.*

100g/30€

Wagyu significa "vaca de Japón" de los kanjis: **Wa:** Japón y **Gyu:** Vaca. Su calidad se aprecia en la **textura suave y el aroma único**, ligeramente más dulce que el resto del ganado occidental.

Se caracteriza por tener un **marmoleado o infiltración de grasa entre las fibras musculares**, que hacen que cada bocado se derrita en la boca. Esto se consigue gracias a los **estrictos protocolos de cría y cuidado**.

Es **versátil**, permite muchos tipos de cortes y la elaboración de infinidad de platos.



Pollo teriyaki agri dulce <i>Osaka-style stir-fried chicken</i>	11€	Solomillo de ternera con pimienta <i>Teppanyaki-style beef</i>	22€
Ancas de rana con sal y pimienta <i>Frog legs with salt and pepper</i>	16€	Entrecot de ternera** <i>Beef entrecôte</i>	300-400g/23€
Pato laqueado con crepes <i>Crepes, duck slices, oriental onion, and cucumber.</i>	Media 12€ Entera 23€	Chuletón de vaca madurada 30 días** <i>30-day dry-aged beef ribeye</i>	700-800g/45€

.....** Elija punto de cocción de la carne POCO HECHO / AL PUNTO / HECHO / MUY HECHO **.....

POSTRES DESSERT

Mochi casero kitkat, oreo o mango <i>Homemade mochi kitkat, oreo or mango</i>	6€	Mochi de judía roja 2U <i>Red bean dorayaki</i>	5€
Tarta de tiramisú <i>Tiramisu cake</i>	7€	Dorayaki de judía roja con té <i>Red bean dorayaki</i>	5€
Tarta de queso vasco <i>Cheesecake</i>	8€	Litchys dulce fruta tropical <i>Sweet tropical lychees</i>	5€
Torrija con helado de vainilla <i>French toast with vanilla ice cream</i>	8€	Mochis helados 2Uds chocolate, pistacho, coco y mango. <i>2 Ice cream mochis</i>	6€
Brownie con helado de vainilla <i>Brownie with ice cream</i>	7€	Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	4€
Sorbete de limón / mango <i>Lemon /mango sorbet</i>	6€	Helado de vainilla / matcha <i>Vanilla or matcha ice cream</i>	5€
Surtido de postres, helados, tartas ... <i>Mixed dessert</i>	10€		

OSAKA FUSION

MENÚ DEGUSTACIÓN (5 platos) PARA 2 PERSONAS

Elegir un plato de cada fila

ENSALADA DE
MANGO

O

TEMPURA DE
VERDURA Y MARISCO
4U

O

GAMBAS
REBOZADAS 6U

GYOZAS DE
POLLO 4U

O

ROLLITO
VERDURA 4U

O

WANTON DE
QUESO 4U

PATO LAQUEADO
CON CREPES

O

POLLO TERIYAKI
AGRIDULCE

O

GAMBAS
SALPIMENTADAS

DRAGÓN ROLL DE
LANGOSTINO 8U

O

CALIFORNIA DE
SALMÓN CREMA 8U

O

CRISPY TIGER DE
POLLO 8U

ARROZ FRITO DE
GAMBAS

O

YAKISOBA
FIDEOS DE POLLO

O

FIDEOS DE ARROZ
CON PANCETA

2 POSTRES a elegir

49.90€

Incluye 5 platos ,2 postres y 2 cafés

OSAKA FUSION

TASTING MENU (5 dishes) FOR 2 PERSON

Choose a plate from each line

MANGO
SALAD

0

VEGETABLES AND
SEAFOOD
TEMPURA 4U

0

FRIED PRAWNS
6U

CHICKEN
GYOZAS 4U

0

VEGETABLE
SPRING ROLL 4U

0

CHEESE
WANTON 4U

DUCK WITH
CREPES

0

SWEET TERIYAKI
CHICKEN

0

SHRIMPS WITH
SALT AND PEPPER

DRAGON
ROLL 8u

0

CALIFORNIA
SALMON ROLL 8U

0

CRISPY
TIGER 8U

FRIED RICE WITH
SHRIMPS

0

YAKISOBA
CHICKEN NOODLES

0

RICE NOODLES
WITH PORK

CHOOSE 2 DESSERTS

49.90€

Includes 5 dishes, 3 desserts and 3 coffees

OSAKA FUSION

TASTING MENU (5 dishes) FOR 3 PERSON

Choose a plate from each line

MANGO
SALAD

0

VEGETABLES AND
SEAFOOD
TEMPURA 6U

0

FRIED PRAWNS
9U

CHICKEN
GYOZAS 6U

0

VEGETABLE
SPRING ROLL 6U

0

CHEESE
WANTON 6U

DUCK WITH
CREPES

0

SWEET TERIYAKI
CHICKEN

0

SHRIMPS WITH
SALT AND PEPPER

DRAGON
ROLL 8u

0

CALIFORNIA
SALMON ROLL 8u

0

CRISPY TIGER
ROLL 8U

0

SALMON
NIGIRI 6U

FRIED RICE WITH
SHRIMPS

0

YAKISOBA
CHICKEN NOODLES

0

RICE NOODLES
WITH PORK

CHOOSE 3 DESSERTS

74,95€

Includes 5 dishes, 3 desserts and 3 coffees

OSAKA FUSION

MENÚ DEGUSTACIÓN (5 platos) PARA 3 PERSONAS

Elegir un plato de cada fila

ENSALADA DE
MANGO

O

TEMPURA DE
VERDURA Y MARISCO
6U

O

GAMBAS
REBOZADAS 9U

GYOZAS DE
POLLO 6U

O

ROLLITO
VERDURA 6U

O

WANTON DE
QUESO 6U

PATO LAQUEADO
CON CREPES

O

POLLO TERIYAKI
AGRIDULCE

O

GAMBAS
SALPIMENTADAS

DRAGÓN
ROLL 8U

O

CALIFORNIA DE
SALMÓN CREMA 8U

O

CRISPY TIGER
ROLL 8U

O

NIGIRI DE
SALMÓN 6U

ARROZ FRITO DE
GAMBAS

O

YAKISOBA
FIDEOS DE POLLO

O

FIDEOS DE ARROZ
CON PANCETA

3 POSTRES a elegir

74.95€

Incluye 5 platos, 3 postres y 3 cafés

OSAKA FUSION

MENÚ DEGUSTACIÓN LUBINA PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

Ensalada con mango, tomate, aguacate y salmón ahumado con salsa rosa

Gambas rebozadas 4U

Pasta de carne con salsa sweet chili

PRINCIPAL

Nigiri mixto 6U

Lubina en tempura con salsa agridulce

POSTRE

Surtido de postre varios

34,95€

Precio por persona

Incluye entrantes, principal, postre y café



English >

STARTERS

Salad with mango, tomato, avocado, and smoked salmon with pink sauce

Breaded prawns (4 pieces)

Meat pasta with sweet chili sauce

MAIN COURSES

Mixed nigiri (6 pieces)

Tempura sea bass with sweet and sour sauce

Assorted desserts

34,95€

Price per person

Includes starters, main course, dessert, and coffee.

OSAKA FUSION

MENÚ DEGUSTACIÓN CHULETÓN PARA 2 PERSONAS

ENTRANTES

Ensalada con mango, tomate, aguacate y salmón ahumado con salsa rosa

Huevos rotos con jamón trufado

Croquetas de gamba y rabo de toro 4U

PRINCIPAL

Tartar de salmón con arroz, aguacate, wakame y salsa ponzu.

Chuletón de vaca 30 días de maduración 750-850g

POSTRE

Surtido de postre varios

39,50€

Precio por persona

Incluye entrantes, principal, postre y café



English >

STARTERS

Salad with mango, tomato, avocado, and smoked salmon with pink sauce

Broken eggs with truffled ham

Prawn and oxtail croquettes (4 pieces)

MAIN COURSES

Salmon tartare with rice, avocado, wakame, and ponzu sauce

30-day aged beef rib steak 750-850g

DESSERT

Assorted desserts

39,50€

Price per person

Includes starters, main course, dessert, and coffee.

OSAKA FUSION

CAFÉS E INFUSIONES COFFEE & TEA

Café solo <i>Espresso</i>	1.8€	Poleo <i>Mint tea</i>	2.5€
Cortado <i>Espresso with a little milk</i>	2€	Té Jazmín <i>Jasmine tea</i>	2.5€
Doble Espresso <i>Double espresso</i>	2.5€	Té Verde <i>Green tea</i>	2.5€
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	2.35€	Té Rojo <i>Red tea</i>	2.5€
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3€	Té de Tila <i>Linden tea</i>	2.5€
Carajillo con licor <i>Espresso with liquor</i>	3€	Manzanilla <i>Chamomile tea</i>	2.5€
Cremaet <i>Espresso with brandy and sugar</i>	5€	Bombón <i>Coffee with condensed milk</i>	3€

..... ** Extra de Miel +0.5€ ** Extra honey +0,5€ **

REFRESCOS SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite ... <i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	3.5€	Gaseosa <i>Soda water</i>	3.5€
FuzeTea <i>FuzeTea</i>	3.8€	Tónica <i>Tonic</i>	3.5€
Aquarius limón o naranja <i>Lemon or orange Aquarius</i>	3.5€	Zumo Naranja <i>Orange juice</i>	4.5€

AGUA WATER

Font Vella 50cl <i>Still water 50cl</i>	3€	San Pellegrino 50cl <i>Sparkling water 50cl</i>	3.8€
Font Vella 1L <i>Still water 1L</i>	5€		

CERVEZAS BEERS

Estrella Galicia <i>Double Estrella Galicia</i>	3.5€	Cerveza tostada <i>Toasted Estrella Galicia</i>	3.75€
Doble Estrella Galicia <i>Double 1906</i>	3.75€	Radler <i>Grolsch Radler</i>	3.95€
Estrella Galicia 0.0 <i>Estrella Galicia 0.0</i>	3.45€	Sapporo <i>Sapporo</i>	4€
Estrella Galicia Sin Gluten <i>Estrella Galicia Gluten-Free</i>	3.85€	Heineken <i>Heineken</i>	3.5€

COPAS DE VINOS GLASS OF WINE

Copa de Vino Blanco <i>Glass of white wine</i>	4.25€	Copa de Vino Tinto <i>Glass of red wine</i>	4.25€
Copa de Vino Rosado <i>Glass of rosé wine</i>	4.25€	Tinto Verano <i>Sparkling sweet wine.</i>	6€

OSAKA FUSION

APERITIVOS Y LICORES APERITIF & SPIRITS

Vermut Martini Blanco o Rojo <i>Martini White or Red Vermouth</i>	6€	Orujos, Licor de hierbas <i>Orujo, Herbal Liqueur</i>	6€
Bailey´s, Tía María <i>Bailey´s, Tía María</i>	7€	Chinchón, Marie Brizard, Cassalla <i>Chinchón, Marie Brizard, Cassalla</i>	8€
Jägermester, Cointreau, Frangelico <i>Jägermester, Cointreau, Frangelico</i>	6€		

COPAS DE ALCOHOL ALCOHOL BEVERAGES

Brandy Carlos III <i>Brandy Carlos III</i>	6€	Ron Bacardi, Negrita <i>Bacardi, Negrita Rum</i>	6€
Whisky J&B, Red Label, Cutty Shark <i>Whisky J&B, Red Label, Cutty Shark</i>	6€	Ron Havana Club <i>Havana Club Rum</i>	7€
Chivas Regal <i>Chivas Regal</i>	10€	Vodka Absolut <i>Vodka Absolut</i>	6€
Bourbon Jack Daniel´s <i>Bourbon Jack Daniel´s</i>	10€	Vodka Grey Goose <i>Vodka Grey Goose</i>	8€
Ginebra Beefeater <i>Ginebra Beefeater</i>	6€	Ginebra Tanqueray, Bombay, Seagram´s <i>Tanqueray, Bombay, Seagram's Gin</i>	6€

LICORES JAPONESES JAPANESE LIQUEURS

Sake <i>A traditional Japanese rice wine.</i>	6€	Yuzu liquier <i>A citrus-flavored liqueur made from the yuzu fruit.</i>	6€
Umeshu <i>A sweet and fruity plum wine made from ume fruit.</i>	7€	Shochu <i>A strong distilled spirit made from barley, sweet potatoes, or rice.</i>	7€
Whisky japonés <i>Japanese whisky</i>	8€		

LICORES CHINOS CHINESE LIQUEURS BAIJIU

	Jarrita	BOT		Jarrita	BOT
MOUTAI 500ML	90€	375€	NI HAO 你好 200ML		14€
NATIONAL CELLAR 国窖 500ML	45€	205€	TUOPAI INT ED 沱牌 100ML		8€
TEQU 特曲 500ML	16€	72€	HONGHUA LANG 红花郎 500ML	18€	82€
TOUQU 头曲 500ML	9€	39€	LITTLE LANG 小郎酒 100ML		8€
ZISHA DAQU 紫砂大曲 100ML		12€	GJGBJ HAPPINESS 小幸福 100ML		11€

CAVAS CAVAS

	COPA	BOT		
Freixenet <i>Cava refrescante y equilibrado, con finas burbujas y notas afrutadas. Ideal para celebraciones.</i>	4€	17€	Juve Camps Reserva <i>Cava de calidad premium, con una complejidad y elegancia marcadas por sus notas de frutos secos y toques tostados.</i>	30€
Carlota Suria <i>Cava suave y afrutado, con burbujas persistentes y un toque fresco ideal para platos ligeros.</i>	5€	21€	Möet Chandon Brut Imperial <i>Champagne de renombre mundial, fresco y elegante, con sabores complejos a frutas y una burbuja suave y persistente</i>	61€
Anna Cordoniu Brut Nature <i>Cava seco y elegante, con una buena estructura y notas de frutas blancas y un toque de tostado.</i>		23€		

VINOS BLANCOS WHITE WINES

	COPA	BOT
Vino de la Casa (house wine)	4.25€	16€
<i>Un vino blanco suave y refrescante, ideal para acompañar mariscos, pescados o disfrutar solo.</i>		
Diamante		15€
<i>Un vino blanco fresco y afrutado con un balance entre acidez y suavidad.</i>		
Marqués de Cáceres		16€
<i>Este vino blanco presenta un perfil fresco y afrutado con ligeras notas de manzana verde y cítricos.</i>		
Marina Alta		16€
<i>Un vino blanco aromático con notas tropicales y florales, ideal para disfrutar con sushi, mariscos o ensaladas frescas.</i>		

Marqués de Irún	18€
<i>Un vino blanco afrutado y elegante, con un delicado toque floral y notas cítricas para platos de pescado y mariscos.</i>	
Blanc Pescador	16€
<i>Un vino blanco ligero y refrescante, con notas cítricas y florales, perfecto para acompañar mariscos y platos ligeros.</i>	
Barbadillo	15€
<i>Un vino blanco de cuerpo ligero con notas de frutas frescas y un toque sutil de hierbas.</i>	
Martín Codax	25€
<i>Un vino blanco de alta gama con una excelente acidez y notas de frutas blancas y florales.</i>	

VINOS TINTOS RED WINES

	COPA	BOT
Vino de la Casa (house wine)	4.75€	18€
<i>Un vino tinto suave y fácil de beber, ideal para cualquier ocasión.</i>		
Cune		18€
<i>Un Rioja clásico con un profundo color rubí, que destaca por sus notas de frutos rojos y un toque sutil de especias y roble.</i>		
Viña Real		19€
<i>Un Rioja tradicional con una mezcla armónica de sabores frutales rojos y taninos bien integrados.</i>		
Ramón de Bilbao		19€
<i>Un Rioja estructurado con sabores de frutas maduras, chocolate y leves notas de vainilla.</i>		
Viña Pomal		20€
<i>Un Rioja clásico con sabores intensos de frutas rojas, una influencia equilibrada del roble y taninos suaves.</i>		
Faustino Gran Reserva		29€
<i>Un Rioja, Tempranillo, con aromas a frutas maduras, especias y toques de madera, ideal para carnes rojas.</i>		
Pago de los capellanes Crianza		38€
<i>Es un vino tinto de la Ribera del Duero, Tempranillo, con aromas a frutas y madera, equilibrado.</i>		

Azpilicueta	23€
<i>Un Rioja rico y equilibrado, con sabores afrutados y sutiles notas de roble, ofreciendo un sabor elegante y refinado.</i>	
Enate Crianza	20€
<i>Un tinto con cuerpo de Somontano, con sabores de frutas maduras, taninos suaves y un toque de roble.</i>	
Protos	19€
<i>Un tinto robusto y complejo de la Ribera del Duero, con ricos sabores de frutos oscuros y un toque de roble.</i>	
Marques de Riscal	28€
<i>Un Rioja de renombre con sabores intensos a frutas, acidez equilibrada y un final largo y suave.</i>	
Lambrusco	13€
<i>Un vino tinto ligeramente espumoso, dulce y refrescante, con sabores afrutados y burbujas vivaces.</i>	
Viña Alberdi Roja Crianza	32€
<i>Uvas de tempranillo, con frutos rojos y matices de madera, ideal para parrilla, embutidos y quesos curados.</i>	
Pago de los capellanes Reserva	51€
<i>Un vino tinto de Tempranillo, con aromas complejos, taninos elegantes y final largo.</i>	

VINOS ROSADOS ROSÉ WINES

	COPA	BOT
Vino de la Casa	4.25€	15€
<i>Vino rosado suave y fácil de beber, ideal para cualquier momento.</i>		
Las Campanas		16€
<i>Un vino rosado equilibrado con aromas florales delicados y sabores frescos a frutas rojas.</i>		
Peñascal		15€
<i>Un vino rosado fresco y crujiente, con sabores vibrantes de bayas rojas y una acidez refrescante.</i>		

Lambrusco	14€
<i>Un vino rosado ligeramente espumoso, fresco y afrutado, con un toque dulce y ligero.</i>	
Marqués de Cáceres	15€
<i>Un vino rosado fresco y afrutado, con una acidez equilibrada y un final refrescante.</i>	
Mateus Rose	15€
<i>Un clásico vino rosado portugués, ligero y ligeramente dulce, con notas de fresa y cítricos.</i>	

OSAKA FUSION

Principales alérgenos:

1. Cereales que contengan gluten
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y productos lácteos
8. Frutos secos
9. Apio y productos a base de apio
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Sésamo y productos a base de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Molluscos y productos a base de moluscos

Main allergens:

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products based on crustaceans
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and dairy products
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame and sesame-based products
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupins and lupin-based products
14. Molluscs and mollusc-based products



Advertencia sobre anisakiasis y consumo de pescado crudo

Los platos que contienen pescado crudo o mariscos pueden presentar un riesgo de anisakiasis, una infección parasitaria que puede ser transmitida por el consumo de estos alimentos. Para minimizar este riesgo, todo el pescado crudo que servimos ha sido congelado previamente a -20°C durante al menos 24 horas, como estipulan las normativas sanitarias.

Si tiene alergias, condiciones de salud preexistentes o dudas sobre el consumo de pescado crudo, le recomendamos consultar con nuestro personal antes de realizar su pedido.

¡Atención a los alérgenos!

Todos los platos en nuestro menú pueden contener o estar en contacto con los siguientes alérgenos: gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, leche, frutos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos. Si tiene alguna alergia o intolerancia, consulte con nuestro personal antes de realizar su pedido. Nuestro equipo estará encantado de ofrecerle alternativas y proporcionarle más información.

Warning about anisakiasis and raw fish consumption

Dishes containing raw fish or seafood may present a risk of anisakiasis, a parasitic infection that can be transmitted through the consumption of these foods. To minimize this risk, all the raw fish we serve has been previously frozen at -20°C for at least 24 hours, as required by health regulations.

If you have allergies, pre-existing health conditions, or concerns about consuming raw fish, we recommend consulting with our staff before placing your order.

Attention to allergens!

All dishes on our menu may contain or come into contact with the following allergens: gluten, crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame, sulfites, lupin, and mollusks. If you have any allergies or intolerances, please consult with our staff before placing your order. Our team will be happy to offer alternatives and provide you with more information.

OSAKA FUSION

Principales Alérgenos de nuestros platos / Main allergens in our dishes

D.ORIGEN

Sukiyaki

Alérgenos: 1,3,4,6,8,11,12

Pato laqueado con crepes

Alérgenos: 1,6,7,8,11,12

Wagyu KAGOSHIMA A5

Alérgenos: 1,6,7,10,11

ENTRANTES FRÍO

Kimchi coreano

Alérgenos: 1,2,4,6,11,12

Edamame

Alérgenos: 6

Wakame

Alérgenos:

Ostras Guillardau

Alérgenos: 2,12,14

Tataki de ternera

Alérgenos: 1,2,6,11,12

Jamón de bellota

Alérgenos: 1,8

Ensalada de mango y salmón

Alérgenos: 1,2,7,8,10,12

Ensalada con gambas

Alérgenos: 1,2,7,8,10,12

Tofu con soja

Alérgenos: 1,4,6,11,12

ENTRANTES CALIENTES

Bravas al estilo Osaka

Alérgenos: 1,4,6,11,12,13

Navajas

Alérgenos:

Vieiras

Alérgenos:

Sopa de miso

Alérgenos: 1,4,6,11,12,13

Sopa de miso con marisco

Alérgenos: 1,4,6,11,12,13

Bravas al estilo Osaka

Alérgenos: 1,3,4,7,10,12

Croqueta de gamba

Alérgenos: 1,2,3,7,11,

Croqueta de rabo de toro

Alérgenos: 1,3,7,12

Tempura de gamba y verduras

Alérgenos: 1,2,3,6,7,10

Huevos rotos con jamón

Alérgenos: 3,6,7,10

KFC Pollo al estilo coreano

Alérgenos: 1,3,5,6,7,8,10,11

Pan Bao

Alérgenos: 1,3,5,6,7,8,11,12

Yakitori de pollo, gamba y shitake

Alérgenos: 1,3,4,6,8,11

Buñuelos de pulpo con salsa

Alérgenos: 1,2,3,4,6,7,10

Gyozas de pollo con verduras

Alérgenos: 1,3,6,8,10,11

PRINCIPALES

Arroz frito con gambas

Alérgenos: 3,5,6,11

Fideos de arroz con verduras

Alérgenos: 3,6,8,9,13

Bibimbap arroz estilo coreano

Alérgenos: 3,5,6,8,9

Fideos de boniato con verduras

Alérgenos: 3,6,8,13

Ramen de ternera

Alérgenos: 1,4,6,11,12,13

Ramen de marisco

Alérgenos: 1,4,6,11,12,13

Gyu Don (Bento)

Alérgenos: 1,4,6,11,12

Unagi Don (Bento)

Alérgenos: 1,4,6,11,12

NIGIRI Y MAKI

Nigiri Mix

Alérgenos: 1,4,12

Nigiri Premium

Alérgenos: 1,3,4,12

Dragon Roll (langostino)

Alérgenos: 1,2,7,10,11

Unagi Roll (anguila)

Alérgenos: 1,2,7,10,11

Ebi Cheese Roll

Alérgenos: 1,2,7,10,11

Crispy Tiger Roll (pollo)

Alérgenos: 1,2,7,10,11

California Foie & Mango

Alérgenos: 1,2,7,10,11

California Creme Roll

Alérgenos: 1,2,7,10,11

Wagyu Roll

Alérgenos: 1,2,7,10,11

SASHIMI

Sashimi Salmon

Alérgenos: 4

Sashimi Uni (Erizo de Mar)

Alérgenos: 2

Sashimi Amaebi (gamba)

Alérgenos: 2

Sashimi Hokkigai (Almeja)

Alérgenos: 14

MARISCO Y PESCADOS

Langostino con sal y pimienta

Alérgenos: 1,2,7,10

Pulpo gallego al horno

Alérgenos: 2,7,8,10

Gamba Jumbo (Gigante) con mayo

Alérgenos: 2,7,10,12,14

Carabinero a la plancha

Alérgenos: 2,12,14

Lubina con salsa agridulce

Alérgenos: 1,3,4,7,10

Bogavante al vapor

Alérgenos: 2,9

CARNES

Pollo salteado al estilo Osaka

Alérgenos: 1,3,10

Ancas de rana con sal y pimienta

Alérgenos: 1,3,7

Pasta de fécula con porcino

Alérgenos: 1,3,7,10

Ternera al estilo Teppanyaki

Alérgenos: 6

Entrecot de ternera

Alérgenos: 6

Chuletón de vaca

Alérgenos: 6

Nuestras salsas pueden contener algunos trazos de gluten, de sulfitos o frutos secos, por favor, consulten con el personal ante cualquier duda.