



COMIDA TRADIONAL JAPONESA

MAZINGER TAPAS

SHIBUYA

KOZINGER, BAO PANCETA DE CERDO CON ADEREZO ESPECIAL KIMUCHI	6.50
SEWASHI, BAO SALMÓN TERIYAKI, LECHUGA Y CALABACÍN EN TEMPURA	6.50
DOCTOR HELL, BAO POLLO TERIYAKI, CEBOLLA CARAMELIZADA Y LECHUGA.	5.90
ASTRO BOY, BAO CALAMARES EN TEMPURA CON SALSA ESPECIAL MAZINGER	6.50
KOJI KABUTO, BAO VERDURAS EN TEMPURA, LECHUGA Y SALSA MISO	5.90
SAYAKA YUMI, BAO CREMOSO DE GAMBA, SURIMI Y VERDURA VARIADA	5.90
HOT DOG NINJA SALCHICHA BÁVARA, CEBOLLA CARAMELIZADA, OKONOMIYAKI, MAHONESA Y KATSUOBUSHI	6.90
MINI BURGER DE WAIGYU MINI BURGER WAIGYU, QUESO CHEDAR, CEBOLLA CARAMELIZADA Y KETCHUP MAZINGER	5.20
MINI BURGER DE ATÚN PUNKI MINI BURGER DE ATÚN CRUJIENTE EN PANKO, BROTES TIERNOS Y SALSA BOOM	5.70
MINI BURGER DE TOFU MINI BURGER DE TOFU, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SALSA ESPECIAL VEGETARIANA	4.90
KATSU SANDO SÁNDWICH JAPONÉS DE CHULETA DE CERDO EMPANADA, REPOLLO Y SALSA WASABI-OKONOMIYAKI	6.30

MAZINGER TAPAS

ASAKUSA

SOL NACIENTE DE WAIGYU WAIGYU (MINI BURGER) SOBRE ARROZ, CEBOLLA CARAMELIZADA Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA.	6.80
SOL NACIENTE DE ATÚN PUNKI ATÚN CRUJIENTE, SOBRE ARROZ, CEBOLLA CARAMELIZADA Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA	7.20
SOL NACIENTE DE TOFU TOFU CRUJIENTE, SOBRE ARROZ, CEBOLLA CARAMELIZADA Y YEMA DE HUEVO CURADA EN SOJA	5.90
NIGIRI SALMON -LEMON 1UD SALMÓN FLAMBEADO CON TOQUE DE LIMÓN, SOJA Y HUEVAS IKURA	4.20
NIGIRI NIKU 1UD TERNERA FLAMBEADA ADEREZADO CON SALSA "KOREA" Y CEBOLLETA	4.20
NIGIRI TUNA DAIKON 1UD ATÚN FLAMBEADO CON UN TOQUE DE DAIKON, CHILI Y CEBOLLINO	5.90
VIEIRA BOOM BOOM 1UD VIEIRA FLAMBEADA SOBRE ARROZ CON TOQUE DE MAYONESA JAPONESA, SOJA Y CEBOLLINO	3.50

MAZINGER TAPAS

SHINJUKU

NIGIRI TAMAGO 1UD TORTILLA JAPONESA	2.40
NIGIRI AGUACATE 1UD AGUACATE	2.30
TE MAKI IBÉRICO 1UD LÁGRIMA IBÉRICA, ARROZ Y ALGA NORI	5.90
TE MAKI DE UNAGI 1UD ANGUILA, IKURA, ARROZ Y ALGA NORI	5.90
TE MAKI MAZINGER 1UD TARTAR DE ATÚN Y HUEVO DE CODORNIZ, ARROZ Y ALGA NORI	6.50
AFRODITA 2UNDS (TEMPURIZADO + 1EURO) SALMÓN, QUESO CREMA, TORTILLA, LECHUGA, ARROZ Y ALGA NORI	6.30
EDAMAME CHINGÓN VAINAS DE SOJA TIERNAS CON KIMUCHI, SOJA Y SÉSAMO	6.30
KARAAGE TAPA CONTRAMUSLO DE POLLO MARINADO FRITO AL PURO ESTILO JAPONÉS	6.30
ÁGORA ATÚN TARTAR DE ATÚN SOBRE CALABACÍN TEMPURIZADO	5.70
ÁGORA SALMÓN TARTAR DE SALMÓN SOBRE CALABACÍN TEMPURIZADO	5.70
TATAKI DE ATÚN PUNKI TATAKI DE ATÚN CRUJIENTE EN PANKO	9.90
AGE TOFU TOFU TEMPURIZADO EN SALSA TENTSUYU, TODO UN CLÁSICO EN JAPÓN	5.00
DENGAKU BERENJENA CON MISO, CARNE PICADA, SÉSAMO Y ARROZ	5.90

POKE DO Y ENSALADAS

POKE DO

MINI POKE

HAWAI SALMÓN

SALMÓN MARINADO, AGUACATE, LANGOSTINOS, ALGA WAKAME, VERDURA VARIADA, RÚCULA Y FRUTOS SECOS

16.30

8.20

ALOHA TUNA

ATÚN MARINADO, LECHUGA, PEPINO, ALGA WAKAME, EDAMAME, NABO, CEBOLLETA, SÉSAMO Y FRUTOS SECOS

17.20

8.70

CHICKEN BOOM

POLLO, LECHUGA, VERDURA VARIADA, HUEVO COCIDO Y SÉSAMO

15.60

7.90

BYE BYE MEAT

TORTILLA JAPONESA, LECHUGA, VERDURA, ESPINACAS, SÉSAMO, QUESO, AGUACATE, MEMBRILLO Y FRUTOS SECOS

15.60

7.90

TOTAL GREEN

TOFU TEMPURIZADO, VERDURA, ESPINACAS, EDAMAME, ALGA WAKAME, SÉSAMO, FRUTOS SECOS Y MENTA

15.60

7.90

ENSALADAS

ENSALADA WAKAME

ENSALADA DE ALGAS

5.40

ENSALADA MISO

BROTES TIERNOS, GAMBA COCIDA, AGUACATE, SALSA DE MISO, CÍTRICOS Y SÉSAMO

10.20

ENSALADA SUSHI DO

BROTES TIERNOS, WAKAME, NUECES, LANGOSTINOS Y FRESAS

11.90

ENTRANTES Y GYOZAS

ENTRANTES

GOHAN ARROZ BLANCO	3.10	NAMA HARUMAKI ROLLOS VIETNAMITAS DE GAMBA Y VERDURAS VARIADAS	8.90
SOPA DE MISO MISO, WAKAME, TOFU Y CEBOLLETA	5.20	NAMA HARUMAKI VEGETAL ROLLOS VIETNAMITAS DE AGUACATE Y VERDURAS VARIADAS	8.90
EDAMAME VAINAS DE SOJA TIERNAS	5.80	PINCHO OKONOMIYAKI VERDURA, PULPO, SOKONOMIYAKI, MAHONESA Y KATSUOBUSHI	5.50
GOMA AE ESPINACAS ESPINACAS CON SALSA ESPECIAL Y SÉSAMO	6.20	EBI YUZU LANGOSTINO EN TEMPURA CON SALSA YUZU	8.90
GOMA AE ESPÁRRAGOS ESPÁRRAGOS CON SALSA ESPECIAL Y SÉSAMO	6.20	TEBASAKI 4UD ALITAS DE POLLO CON SÉSAMO	9.90
NAMIDA LÁGRIMA IBÉRICA, REPOLLO Y SALSA KIMUCHI	9.40		

GYOZAS	4UD
VEGANA	8.20
GAMBA Y JENGIBRE	9.90
POLLO	8.20
LANGOSTINO	8.20
CERDO	8.90

Todos nuestros platos pueden contener algún alérgeno entre sus ingredientes
(Reglamento EU 1169/2011)

DELICIAS DE PESCADO

TARTAR SALMÓN SALMÓN, AGUACATE Y CEBOLLETA CON SALSA TARTAR	13.80
TARTAR ATÚN ATÚN, SÉSAMO TOSTADO Y CEBOLLETA CON SALSA TARTAR	15.70
TARTAR SALMÓN CON ARROZ SALMÓN, AGUACATE, LECHUGA, CEBOLLINO Y SALSA TARTAR	15.90
TARTAR ATÚN CON ARROZ ATÚN, SÉSAMO, CEBOLLINO Y SALSA TARTAR	16.90
TATAKI ATÚN	23.90

CARPACCIO

SALMÓN	14.90
LUBINA	13.70
ATÚN	16.30
PEZ MANTEQUILLA	14.90

SASHIMI 4 CORTES

SALMÓN	10.50
ATÚN	12.90
PEZ MANTEQUILLA	11.90
VIEIRA	11.40
LUBINA	9.50

CARPACCIO MIXTO

SALMÓN Y LUBINA	14.90
ATÚN Y PEZ MANTEQUILLA	16.30

SASHIMI VARIADO 12 CORTES

MENÚ YAMASHITA 2 personas	59.90
BANDEJA DEGUSTACIÓN + 2 sopas de miso	

DONBURI

MAGURO TABETAE ATÚN ESPECIALIDAD DE LA CASA CON BASE DE ARROZ	11.80	RAMEN FIDEOS, HUEVO, CARNE Y VEGETALES EN CALDO JAPONÉS	16.60
TORIDON ARROZ CON POLLO MARINADO Y SALSA TERIYAKI CASERA	11.40	RAMEN VEGANO SIN GLUTEN FIDEOS DE ARROZ, VEGETALES Y TOFU EN CALDO JAPONÉS SIN GLUTEN	15.90
CHIRASHI PESCADO VARIADO LAMINADO CON ARROZ	16.50	YAKIMESHI ARROZ CON VERDURAS, CARNE Y GAMBAS	11.80
YAKISOBA PASTA TÍPICA JAPONESA SALTEADA CON VERDURAS Y PANCETA DE CERDO	13.50	YAKIMESHI VEGANO ARROZ CON VERDURAS	11.70
YAKISOBA POLLO PASTA TÍPICA JAPONESA SALTEADA CON VERDURAS Y POLLO	13.50	KATSUDON CHULETA DE CERDO EN PANKO, CEBOLLA CARAM., HUEVO Y ARROZ	14.40
YAKISOBA VEGANO PASTA TÍPICA JAPONESA SALTEADA CON VERDURAS	13.40	KATSUDON POLLO CONTRAMUSLO DE POLLO EN PANKO, CEBOLLA CARAM., HUEVO Y ARROZ	14.40
YAKIUDON UDON SALTEADO CON VERDURAS Y PANCETA DE CERDO EN SALSA KIMUCHI	13.50	TERNERA KOREA FINAS LÁMINAS DE TERNERA Y REPOLLO, CON SÉSAMO Y ARROZ	14.90
YAKIUDON POLLO UDON SALTEADO CON VERDURAS Y POLLO EN SALSA KIMUCHI	13.50	SUBUTA CERDO AGRIDULCE AL ESTILO JAPONÉS, CON ARROZ	12.90
YAKIUDON VEGANO UDON SALTEADO CON VERDURAS EN SALSA KIMUCHI ESPECIAL VEGANA	13.40	GYUDON TENERA LAMINADA, CEBOLLA CAREMELIZADA, HUEVO Y ARROZ	11.40
YAKISAKE SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA TERIYAKI Y ARROZ BLANCO	14.20		

TEMPURAS Y AGEMONO

TEMPURA VERDURAS 6UDS VARIADO DE VERDURAS TEMPURIZADAS	7.90
TEMPURA EBI 4UDS LANGOSTINOS TEMPURIZADOS	9.40
TEMPURA MIXTA 9UDS VARIADO DE VERDURAS Y LANGOSTINOS TEMPURIZADOS	16.80
TEMPURA ESPÁRRAGOS ESPÁRRAGOS TEMPURIZADOS	5.20
ZARU SOBA PASTA SOBA EN CALDO TENSUYU CON TEMPURA Y CEBOLLETA	15.90
TONKATSU CHULETA DE CERDO EMPANADA, CON SALSA ESPECIAL	11.90
TONKATSU POLLO CONTRAMUSLO DE POLLO EMPANADO, CON SALSA ESPECIAL	11.90
KARAAGE RACIÓN POLLO MARINADO FRITO	11.90

SUSHI TRADICIONAL

NIGIRI	2UDS	NIGIRI FLAMBEADO	2UDS
SALMÓN	5.80	SALMÓN	6.90
ATÚN	7.50	PEZ MANTEQUILLA	6.90
LUBINA	5.80	UNAGI. ANGUILA	8.30
PEZ MANTEQUILLA	6.80		
VIEIRA	7.90		
EBI	5.20		

HOSOMAKI	3UDS	GUNKAN	3UDS
SALMÓN	3.90	SALMÓN	7.90
ATÚN	4.90	ATÚN	8.60
PEZ MANTEQUILLA	4.70	PEZ MANTEQUILLA	7.90
PEPINO	3.60	WAKAME	5.80
AGUACATE	3.60		
SURIMI	3.60		

TE MAKI	1UD		
SICHIMI SALMÓN	6.90	GAMBA	6.90
SALMÓN CON SALSA PICANTE Y PEPINO		GAMBA COCIDA, QUESO CREMA Y AGUACATE	
ATÚN	7.20	VEGETAL	6.90
TARTAR DE ATÚN Y PEPINO		VERDURAS VARIADAS Y AGUACATE CON SALSA SÉSAMO	
POLLO TERIYAKI	6.90		
POLLO TERIYAKI, BROTES TIERNOS Y SÉSAMO			

SUSHI CREACIÓN

	4 UDS	8 UDS		4 UDS	8 UDS
SAKE SALMÓN Y AGUACATE, ENVUELTO EN SALMÓN	7.40	13.90	KARAAGE MAKI POLLO MARINADO, LECHUGA, CRUJIENTE, MAHONESA, Y TERIYAKI	6.90	12.90
HARUMI GAMBA COCIDA, AGUACATE Y QUESO CREMA	7.90	14.70	FUSIÓN QUESO DE CABRA, SURIMI, PEPINO Y RÚCULA	6.90	12.90
LIGERO VERDURAS VARIADAS, LECHUGA Y SÉSAMO	6.30	11.90	SICHIMI SALMÓN SALMÓN CON SALSA PICANTE Y PEPINO	7.70	14.20
PINION QUESO DE CABRA, MEMBRILLO, NUEZ Y SÉSAMO	6.90	12.90	SICHIMI ATÚN ATÚN CON SALSA PICANTE Y PEPINO	7.90	14.90
SAKU SAKU SURIMI, AGUACATE, RÚCULA, CRUJIENTE, MAHONESA Y SÉSAMO	6.90	12.90	TONKATSU MAKI FUTOMAKI DE TONKATSU, LECHUGA MAHONESA Y OKONOMIYAKI		13.90
EBI LANGOSTINO COCIDO, LECHUGA, CRUJIENTE, MAHONESA Y MASSAGO	7.90	14.70	SAMURAI URAMAKI DE LANGOSTINO TEMPURIZADO, LECHUGA Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR		15.90
RYU ATÚN, CEBOLLINO Y HUEVAS WASABI DE CAPELÁN	7.90	14.70	IKA SAMURAI URAMAKI DE CALAMAR TEMPURIZADO, LECHUGA, MAHONESA, CÍTRICOS Y SÉSAMO CON KIMUCHI		15.90

SUSHI TEMPURIZADO

HO SOMAKI TEMPURIZADO 3UDS

SALMÓN 4.90

ATÚN 5.90

PEZ MANTEQUILLA 5.70

PEPINO 4.60

AGUACATE 4.60

SURIMI 4.60

HARA 5.60
PANCETA, RÚCULA Y QUESO CREMA

FUTOMAKI TEMPURIZADO 4UDS

KASAI 8.50
SALMÓN, QUESO CREMA Y CEBOLLINO

SHIRO- KASAI 8.50
PEZ MANTEQUILLA, QUESO CREMA Y CEBOLLINO

NIGIRI TEMPURIZADO 2UDS

EBI 6.20
LANGOSTINO

VARIADOS SUSHI DO

VARIADO TOKIO	22.30
BANDEJA INDIVIDUAL: 3 HOSOMAKIS, 2 NIGIRIS Y 4 CORTES DE SAHIMI	
VARIADA TRADICIONAL 12 PIEZAS	22.30
BANDEJA VARIADA: 6 HOSO MAKIS Y 6 NIGIRIS DIFERENTES	
VARIADA CREACIÓN 16 PIEZAS	25.90
BANDEJA VARIADA: 4 CREACIONES DIFERENTES	
VARIADA JAPÓN 19 PIEZAS	29.90
VARIADO: 3 CREACIONES, 3 HOSOMAKIS Y 4 NIGIRIS DIFERENTES	
VARIADA SUSHI DO 15 PIEZAS	29.90
BANDEJA VARIADA TRADICIONAL: 6 HOSOMAKIS, 6 NIGIRIS Y 3 GUNKANS	

POSTRES

MOCHIS 1UD

MOCHI YUZU MOCHI HELADO DE YUZU	3.20	MOCHI CHOCOLATE MOCHI DE CHOCOLATE	3.20
MOCHI MANGO MOCHI HELADO DE MANGO	3.20	MOCHI TARTA DE QUESO MOCHI DE TARTA DE QUESO Y FRESA	3.20
MOCHI TÉ VERDE MOCHI HELADO DE TÉ VERDE	3.20	MOCHI FRAMBUESA MOCHI DE FRAMBUESA	3.20
MOCHI SÉSAMO MOCHI HELADO DE SÉSAMO	3.20	MOCHI PLÁTANO Y CHOCOLATE MOCHI DE PLÁTANO Y CHOCOLATE	3.20

OTROS

TRUFAS DE TÉ VERDE	5.90	
PECADITOS 3UDS TARTARLETA DE TÉ VERDE, CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS	5.90	7.80 4uds
SEMIFREDO BLANCO HELADO ARTESANAL DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESA	7.60	
SEMIFREDO NEGRO HELADO ARTESANAL DE CHOCOLATE NEGRO	7.60	
HELADO TÉ VERDE	4.90	
HELADO SÉSAMO	4.90	
FRESAS CON NATA	4.90	

