

PARA EMPEZAR

YUCA FRITA 3 SALSAS 10

Con alioli, teriyaki, mayonesa kimchi y salsa nikiri

GYOZAS SHITAKE 11

Relleno de setas Shitake y salsa de ostras

GYOZAS DE LANGOSTINOS 12

Relleno de langostinos en emulsión de yuzu y hoja shiso

ROLLITOS NEMS 13

Rollitos fritos de verduras, fideos de guisante, setas y carne de cerdo envueltos en hoja de arroz, Acompaña la salsa vietnamita nuoc cham

NASU MISO 12

Cubitos de berenjena en tempura en reducción de salsa Miso especial

DADOS DE TAPIOCA 11

Dados hechos de perlititas de tapioca y queso latino con un toque de miel picante

PATACONES DE ATUN PICANTE 13

Tostones de plátano macho, aguacate y atún spicy aliñado con salsa de soja, togarashiy cebolla morada

TIRADITO DE SALMÓN 18

Cortes de salmón, sunomono, aguacate tostado y cebolla morada en salsa de maracuyá

CEVICHE DE PESCADO 19

Cubos de pescado blanco, langostinos y rabitas de calamar en leche de tigre de aji amarillo. Acompaña choco y crema de boniato.

BOLINHO DE BACALAO 14

Quenelle frita hecha de bacalao y patata muy popular en Brasil

BROCHETAS BALINESAS 15

Keftas de carne picada de cerdo al aliño de citronela y especias balinesas en salsa chashu y miel de caña



LOS PRINCIPALES

TATAKI DE ATÚN 18

Lomo de atún a la brasa con aceites aromático y emulsión de edamame

POKE BOWL (ATÚN, SALMÓN, VEGETARIANO) 17

Base de arroz de sushi acompañado de pescado en su aliño, aguacate, sunomono, zanahoria, col y ensalada de wakame

PAD THAI 18

Pasta de arroz salteada con langostinos, huevo, tofu, cebolleta china y especias tailandesas

MOQUECA DE VERDURAS 18

Plato típico de la costa brasileña en su versión vegetal. en salsa aromática y sabrosa hecha con leche de coco, dendê y anacardos. acompañada de farofa y plátano macho.

ARROZ FRITO DE CERDO 20

Arroz con su socarrat, costilla de cerdo desmenuzada, salsa kimchi, mayonesa de ajo negro y cebolla encurtida

NASI GORENG 19

Arroz frito indonesio con langostinos y pollo, huevo frito y aderezos balineses

YAKISOBA 18

Noodles típico oriental salteado en salsa con cubos de pollo, langostinos y verduras como trigueros, bimi, mini maíz, zanahoria, col china, champiñones y brotes de soja.

RISOTTO TIERRA Y MAR 21

Arroz cremoso de pure de calabaza asada, edamames, frutos de mar salteados, coronado con lascas de parmesano trozos de chorizo y mayonesa cítrica se shiso. Un plato lleno de contrastes y sabor by En Uno

CURRY RAMEN 19

Caldo de curry, noodles, crujientes dados de panceta en chashu, ajitama, setas shitake, bamboo, cebolleta china y alga nori

MUSHIZAKANA 22

Bacalao a baja temperatura al estilo MUSHIZAKANA, aliñado con jengibre, citronela y cebolleta china. Un plato fresco, delicado y lleno de matices.

YAKINIKU 17

Panceta confitada en salsa chashu, acabada a la leña, con reducción de calabaza al curry japonés. Un plato de sabor equilibrado, textura melosa y aroma ahumado.

ROBATAYAKI DE VACA PINTA 25

Costilla de vaca a baja temperatura finalizada a la leña en salsa chashu y yuca frita (35 horas de cocción)

NUESTRO MEJOR SUSHI

BATERA · 5 UNIDADES

Sushi prensado en rectángulo cubierto de pescado

Salmón crujiente de tempura, huevos de tobiko y mayonesa kimchi.	17,5
Setas shitake y shimeji, queso crema y aceite trufado.	17
Atún rojo con mayonesa especial y wakame.	18,5
Batera de Unagi, anguila braseada en salsa kabayaki.	17

JYO · 2 UNIDADES

Arroz prensado envuelto en pescado con su topping

Salmón, yema de codorniz, crema de maíz braseado y cebolleta china.	9,5
Salmón, setas en salsa tare y tobiko.	9
Atún rojo, foie braseado con mayonesa de ajo negro.	10
Atún y vieira braseada con mantequilla de salvia	9,5

URAMAKIS

EBI · 8 UNIDADES	20
Langostinos tempurizados, queso crema, salmón laminado, mayonesa kimchi, crujiente de tempura, huevas de tobiko y salsa tare.	
RAINBOW · 8 UNIDADES	20
De corvina, atún, salmón, aguacate y furikake.	
CORVINA · 8 UNIDADES	19
Relleno de aguacate coronado con láminas de pera confitada, tartar de corvina, salsa de ají amarillo y salsa tare.	
VEGANO · 8 UNIDADES	17
Relleno de setas Shitake encurtidas, wakame ornamentado con láminas de aguacate y mango con mayo-teriyaki.	
PICAÑA · 8 UNIDADES	20
Relleno de trigueros en tempura con queso coronado con tiras de picaña braseada y mezcla de setas trufadas en salsa BBQ.	
CALAMAR · 8 UNIDADES	19
Relleno de rabas de calamar, aguacate y salsa ali oli de yuzu y shiso.	



HOSOMAKIS · 6 UNIDADES

Rollo de sushi con alga nori relleno de arroz y proteína

Atún rojo	13
Atún	10
Salmón	9
Aguacate	7

NIGIRIS · 2 UNIDADES

Corvina con mayonesa de ajo negro	7
Salmón con aceite de trufa blanca y lima	7
Atún rojo con salsa nikiri y shiso	9,5
Degustación · 6 piezas	22
Degustación especial · 8 piezas	28

LOS POSTRES

FUDGY DE MATCHA Y CHOCOLATE BLANCO

Bizcocho humedecido de té matcha y chocolate blanco
acompañado de crema cítrica y crema de frambuesa

8

TORRIJA

Elaborada con pan brioche humedecido con toque
de leche de coco caramelizado al estilo francés acompañado de helado de queso

8

TEXTURAS DE CHOCO

Trozos de bizcocho de chocolate humedecido,
ganache de chocolate y nata montada, todo aromatizado con café

8

SAGU DE MARACUYA

Crème patissière cubierta de perlitas de tapioca de maracuyá

8

LA CAFETERÍA

CAFÉ

EXPRESSO	1,50
AMERICANO	1,50
CORTADO	1,70
MEDIANO	1,70
MACCHIATO	1,70
AU LAIT	1,90
CAPUCCINO	2,00
CAFÉ LATTE	3,50
CAFÉ BOMBÓN	2,70
CARA JILLO	3

INFUSIONES

MATCHA LATTE	4
TÉ VERDE	1,40
MANZANILLAS	1,50
MENTA POLEO	1,50
MATCHA JAPONÉS	1,50
GENMAICHA	1,60
Té verde japonés con mezcla de arroz.	

LA BODEGA

LOS BLANCOS

TUSSIO

VINO DE CANTABRIA 25% Albariño,
75% Hondarrabi Zuri. Personalidad
salina de 3 meses de crianza

LA SECA

100% Verdejo. De vendimia nocturna.
D.O. Rueda

CAMIÑO DAS CÍES

Albariño de la casa
Coupage con uva albariño
y uvas gallegas

DON PEDRO DE SOUTOMAIOR

Medalla de Oro Decanter World Wine Awards 2024
100% Albariño.
D.O. Rías Baixas

TERRAS DO CIGARRÓN

100% Godello
3 meses en sus lías
D.O. Monterrei

VERUM ECOLÓGICO

80% Sauvignon Blanc 20% Gewürztraminer
6 meses en sus lías
IGP. Vino de la tierra de Castilla

	
24	5



LOS TINTOS

TORREDEROS

100% Tempranillo. 5 meses
en barricas de roble D.O.
Ribera del Duero

PAGO DE BRED A ROBLE

100% Tempranillo.
Vendimia manual ,
4 meses en barrica de roble
D.O. Ribera del Duero

MURIEL

100% Tempranillo.
12 meses en barricas de roble,
más otros 12 en botella
Rioja Alavesa
D.O.C Rioja

	
24	4

22	3,8
----	-----

24	4
----	---

ALGO DE BEBER

REFRESCOS	3
Coca-Cola normal y Zero, Kas de limón y de naranja, tónicas, agua con gas, Nestea y 7'Up.	
AGUA 1/2 Litro	2
AGUA 1 Litro	3,5
MOSTO	2,5
CALIMOTXO	5
O también tinto de verano.	
VERMUT	3

COMBINADOS

CHUPITOS	3,5
Variados	
LICORES	4
Variados	
COPAS	5
Whisky, ron, vodka y tequila	
COMBINADOS	9
A consultar	

NUESTRO BAR DE CAÑERO

ESTRELLA DAMM	3
Caña	6
Pinta	

EN TERCIO

ESTRELLA DAMM	3
ALHAMBRA RESERVA	3,8
VOLL-DAMM DOBLE MALTA	3,5
VICTORIA	3
DAMM LEMON CLARA	3,5
FREE DAMM TOSTADA 0'0%Vol.	3,5
DAURA DAMM PILSEN SIN GLUTEN	4

CERVEZAS JAPONESAS

ASAHI	4,2
Cerveza seca, o "Karakuchi", de tipo Lager, posicionada como una de las más populares de Japón.	
SAPPORO	4,2
De la cervecera más longeva de Japón, es una cerveza premium de tipo Lager con una gradación moderada.	



Toda nuestra carta está disponible también PARA LLEVAR
CONSULTA LA CARTA EN
www.EnUnoSomo.com/carta
y realiza tu pedido llamando al
942 51 04 73

CÓCTELES

CAIPIRINHA CLASICA	10
Cachaça brasileña y zumo de lima	
CAIPIRINHA BARBARA	12
Cachaça brasileña, mango fresco y pulpa de maracuyá	
MOJITO CLASICO	12
Ron, zumo de lima, hierbabuena y soda	
MOJITO COPACABANA FRESH	12
Ron, zumo de lima, pulpa de maracuyá, hierbabuena y soda	
MARGUARITA JALAPEÑO	10
Tequila , licor de naranja, zumo de lima con un toque picante de jalapeño	
MARGUERITA BY EN UNO	10
Tequila, licor de naranja y zumo de maracuyá	
PISCO SOUR	12
Pisco peruano, zumo de lima, angostura y fina espuma	
TAIYO	12
Sake , ginebra, pulpa de mandarina, sirope de cardamomo, granadina y ginger ale	



LIMONCELLO FIZZ	11
Ginebra, limoncello, zumo de limón, ginger ale y fina espuma	
APEROL SPRITZ	9
Cava, aperol, agua con gas y naranja	
EXPRESSO MARTINI	10
Vodka, expresso y licor de cafe	

