



AQUÍ EMPIEZA SU
experiencia

EN **UNO**

La experiencia **En Un(o)** comienza en el instante en que te recibimos con una sonrisa. Continúa cuando tomas asiento en nuestra mesa y decides qué nuevos sabores te apetece descubrir hoy. Tal vez te animes con uno de nuestros mejores vinos, o prefieras un cóctel bien fresco.

Mientras disfrutas de la compañía, ya estarás percibiendo los aromas que emergen de nuestra cocina. Te aseguramos que lo que estás a punto de probar es único.

*Carolina
Nishimura*

CARTA

GYOZAS DE LANGOSTINOS 12,00€

Relleno de langostinos en emulsión de yuzu y hojas de shiso.

GYOZAS DE SETAS 12,00€

Relleno de setas Shiitake y salsa de ostras.

ROLLITOS NEMS 14,00€

Rollitos fritos de verduras, fideos de guisantes, setas y carne de cerdo envueltos en hoja de arroz. Acompañado de salsa nuoc cham.

DADOS DE TAPIOCA 12,00€

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

NASU MISO 12,00€

Cubitos de berenjena en tempura con reducción de salsa miso especial.

BAO HUANCAÍNA 7,50€

Bao de cangrejo de concha blanda en tempura a la huancaína.

FRITOS DEL MAR 17,50€

Calamar y pescado fritos en ajo blanco y uvas tostadas.

TRILOGÍA ORIENTAL 19,00€

Atún sellado en parrilla, cebolla y gelatina de udón.

TIRADITO ACEVICHADO 19,00€

Pescado blanco marinado en leche de tigre con leche de coco, cebolla morada y salsa de maracuyá.

TATAKI DE ATÚN 16,50€

en salsa ponzu de naranja.

PATACONES DE ATÚN PICANTE 13,00€

tostones de plátano macho, aguacate y atún picante.

PAD THAI

Fideo de arroz salteado con langostinos, huevo, tofu, cebolleta china, cacahuete y especias tailandesas.

17,00€

ARROZ FRITO DE CERDO

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

20,00€

MUSHIZAKANA

Bacalao cocinado a baja temperatura con babaganoush, papadum y salsa nikei.

19,00€

MOQUECA THAI

Langostinos y pescado en salsa de moqueca y curry rojo acompañados de plátano macho maduro.

16,00€

BOBÓ Y CANGREJO

Crema de yuka y bisque típica brasileña, cangrejo de concha blanda en tempura y gelatina de udón.

16,00€

ESCONDITE DE CARNE

Cremoso de carne y láminas de patatas.

19,00€

YAKINIKU

Secreto de cerdo confitado en salsa chasu y finalizado en parrilla de carbón acompañado de tsukemono de verduras y setas enoki y shimeji.

19,00€

ROBATAYAKI DE VACA

Costilla de vaca deshuesada cocinada a baja temperatura y finalizada en carbón. Acompañada de cebolla caramelizada en miso y yuka frita.

25,00€

SUSHI

NIGIRIS · 2 UNIDADES

Corvina con mayonesa de ajo negro

7,50€

Salmón con aceite trufado y lima

6,50€

Atún con salsa nikiri y shiso

7,50€

Atún Rojo con salsa nikiri y togarashi

9,00€

Socarrat con bogavante

9,00€

JYO · 2 UNIDADES

EBI JYO

Langostino en tempura, queso crema envuelto de salmón flambeado, trufa y tempura.

9,00€

VIEIRA JYO

Arroz envuelto de salmón, topping de vieira en beurre noisette flambeada y tobiko.

10,00€

FOIE JYO

Triguero en tempura, queso crema envuelto de atún y foie de pato flambeado.

10,00€

UNAGI JYO

Anguila, shimeji en tempura envuelta de salmon en salsa tabayaki.

9,00€

HOSSOMAKIS · 6 UNIDADES

Rollo de sushi con alga nori relleno de arroz y proteína.

Aguacate

7,00€

Salmón

9,00€

Atún

9,00€

URAMAKIS

EBI · 8 UNIDADES

Langostinos tempurizados, queso crema, salmón laminado, mayonesa kimchi, crujiente de tempura, huevas de tobiko y salsa tare.

18,00€

CORVINA · 8 UNIDADES

Relleno de aguacate coronado con láminas de pera confitada, tartar de corvina, salsa de ají amarillo y salsa tare

17,50€

RAINBOW · 8 UNIDADES

De corvina, atún, salmón, aguacate y furikake

19,00€

PICAÑA · 8 UNIDADES

Relleno de trigueros en tempura con queso coronado con tiras de picaña braseada y mezcla de setas trufadas en salsa BBQ

19,00€

TEMPURIZADO · 8 UNIDADES

Rollo tempurizado, topping pescado del día, emulsión tare especial y cebollino

18,00€

VEGGIE · 8 UNIDADES

Consultar cocina

17,00€

POSTRES

TORRIJA

Pan brioche humedecido en leche de coco aromático caramelizado al estilo francés acompañado de helado de queso.

8,00€

ALFAJOR

de té matcha relleno de mousse de guayaba, crumbs de chocolate y crema de guayaba.

8,00€

DELÍCIA 3 ENUNO

base de bizcocho húmedo, piña en miso braseada, helado de coco y espuma de leche tostada.

8,00€

BLONDIE

Financier de yuzu, chocolate blanco y cranberries y crema de frambuesa. Servido con helado cremoso de queso.

8,00€



CÓCTELES

MATCHA SOUR 12,00€

Sake, té matcha, zumo de limón, sirope y clara de huevo. Herbal, cremoso y cítrico, con notas vegetales vivas y un fondo terroso del té matcha.

YUZU SPRITZ 12,00€

Sake, zumo de yuzu, espumoso y soda. Refrescante, cítrico y ligeramente floral.

THAI BASIL 10,00€

Vodka, zumo de lima, albahaca, sirope y ginger ale. Herbal, fresco y ligeramente cítrico

LEMONGRASS 10,00€

Gin, zumo de limón, sirope de citronela y soda. Cítrico, fresco y ligeramente herbal.

TAMARINDO PALOMA 10,00€

Tequila, tamarindo, zumo de lima, soda naranja. Frutal y ligeramente salino, con notas terrosas y agrídulce del tamarindo.

COCONUT KAFFIR 11,00€

Gin, hoja de lima kaffir, leche de coco y sirope. Cremoso, cítrico y aromático.

CAIPIRINHA BÁRBARA 12,00€

Cachaça brasileña, maracuyá, mango, zumo de lima y sirope. Cremoso, dulce y tropical.

MOJITO 12,00€

Ron, zumo de lima, sirope de hierbabuena y soda. Dulce, herbáceo y una marcada nota aromática a hierbabuena.

PISCO SOUR 11,00€

Pisco, zumo de limon, sirope, angostura y clara de huevo. Fresco, cítrico y cremoso.

MARGARITA MARACUYÁ 10,00€

Tequila, maracuyá, triple sec, zumo de lima y sirope. Exótico, tropical y cremoso. Servido con borde de sal y picante.



CARTA DE *bebidas* EN UNO

REFRESCOS

Coca-Cola normal y Zero, Kas de limón y de naranja, tónicas, agua con gas, Nestea y 7'Up.

3€

Caña

3€

Pinta

6€

AGUA

½ litro

2€

EN TERCIO

AGUA

1 litro

3,5€

ESTRELLA DAMM

3€

ALHAMBRA
RESERVA

3,8€

MOSTO

2,5€

VOLL-DAMM
DOBLE MALTA

3,5€

CALIMOTXO

O TINTO DE VERANO

5€

DAMM LEMON
CLARA

3,5€

VERMUT

3€

FREE DAMM
TOSTADA 0'0%Vol.

3,5€

CHUPITOS

Variados

3,5€

DAURA DAMM
PILSEN SIN GLUTEN

4€

LICORES

Variados

4€

ASAHI

Cerveza seca, o "Karakuchi", de tipo Lager, posicionada como una de las más populares de Japón.

4,2€

COPAS

Whisky, ron, vodka y tequila

5€

SAPPORO

De la cervecera más longeva de Japón, es una cerveza premium de tipo Lager con una gradación moderada.

4,2€

COMBINADOS

A consultar

9€

BLANCOS



TUSSIO

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

5€ 24€

LA SECA

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

2,8€ 16€

CAMIÑO DAS CÍES

Albariño de la casa
Coupage con uva albariño y uvas gallegas

2,8€ 16€

DON PEDRO DE SOUTOMAIOR

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

5€ 26€

TINTOS



TORREDEROS

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

4€ 24€

PAGO DE BREDA ROBLE

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

3,8€ 22€

MURIEL

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

4€ 24€



TERRAS DO CIGARRÓN

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

4,5€ 25€

VERUM ECOLÓGICO

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

3,7€ 18€

CAFÉ ILLY

EXPRESSO	1,95€	CON LECHE	2,5€
AMERICANO	1,95€	CAFÉ LATTE	3,5€
CORTADO	2,10€	CAFÉ BOMBÓN	2,7€
MEDIANO	2,3€	CARAJILLO	3€

INFUSIONES

MATCHA LATTE	4€
TÉ VERDE	1,4€
MANZANILLAS	1,5€
MENTA POLEO	1,5€
MATCHA JAPONÉS	1,5€
GENMAICHA	1,6€

Té verde japonés con mezcla de arroz.