



wagamama

omakase

 especialidades del chef hechas al momento en nuestra cocina

74 | **tonkatsu** new

panceta de cerdo rebozada en crujiente panko cubierto con soja dulce. servido con arroz blanco y un mix de brotes frescos



14.95

67 | **nuoc cham tuna** new

filete de atún con salsa nuoc cham. sellado ligeramente a la plancha manteniendo su interior jugoso. servido sobre lecho de quinoa, con kale salteado, batata, edamame, cebolla roja y pimienta

13.95

89 | **grilled duck donburi**

muslo de pato desmenuzado a la parrilla con salsa teriyaki picante. acompañado con zanahorias, tirabeques, batata y cebolla morada sobre una base de arroz blanco japonés con huevo frito, pepino rallado y cebolleta. acompañado de kimchee

16.95

88 | **steak bulgogi**

lomo bajo de ternera marinado y servido sobre lecho de noodles soba con berenjena. aliñado con una salsa de sésamo y bulgogi y terminado con cebolleta, kimchee y medio huevo tintado con té

16.95

74

ramen

 nuestro ramen es un reconfortante bol de sopa caliente de nuestros noodles ramen, sabrosos ingredientes y condimentos, todo ello servido en un tradicional bol negro

hazlo a tu gusto

puedes cambiar el caldo de pollo por el de verduras y añadir extra de chile picante o caldo de miso. pregunta a tu camarero

perfecto con

añade un toque crujiente a los intensos sabores del ramen. combínalo con gyoza frita de pato o chilli squid

20 | **chicken ramen**

sopa de noodles con caldo de pollo, brotes de berros y bambú tierno, cebolleta y pollo a la parrilla

10.95

chilli ramen

sopa picante de noodles con caldo de pollo, cebolla morada, cebolleta, brotes de soja, chile, cilantro y lima refrescante

24 | **ternera**

14.95

25 | **pollo**

11.95

28 | **yasai ramen**

tradicional tortilla japonesa, con tofu silken crujiente y setas variadas en una sopa de noodles con caldo de verduras

10.85

21 | **wagamama ramen**

pollo a la parrilla, panceta confitada, gambas, chikuwa y mejillones en una sopa de noodles con caldo de miso, jengibre y pollo. cubierto con brotes de berros, algas wakame, brotes de bambú y medio huevo tintado con té

12.95

31 | **shirodashi ramen**

panceta de cerdo confitada y sazónada sobre una sopa de noodles con un intenso caldo de pollo, dashi y miso. aderezado con brotes de berros, menma, cebolleta, wakame y medio huevo tintado con té

14.95



31

sides

 para acompañar tu plato principal pide uno o varios para compartir

104 | **edamame** (v)

vainas de soja al vapor. servidas solo con sal o con sal, ajo y chile

4.95

103 | **ebi katsu**

gambas fritas crujientes rebozadas en panko. acompañadas con salsa picante de ajo y chile. aderezadas con lima

7.95

96 | **lollipop prawn kushiyaki**

brochetas de gamba a la parrilla marinadas en citronela, lima y chile. acompañadas de lima caramelizada

7.95

108 | **tori kara age**

trocitos de pollo crujiente sazonados y acompañados con una salsa de soja y sésamo

5.95

107 | **chilli squid**

calamar frito crujiente aderezado con especias shichimi. servido con salsa de cilantro y chile para dipear

6.95

106 | **wok-fried greens** (v)

tallos tiernos de brócoli y bok choy, salteados con salsa de soja y ajo

4.95

donburi un plato tradicional, donburi es un gran bol de arroz al vapor salteado con pollo, ternera o gambas y verduras variadas. se sirve acompañado de una guarnición de encurtidos japoneses

hazlo a tu gusto

puedes cambiar el arroz integral por blanco. y si te atreves añade los encurtidos o el kimchee a tu donburi. sabrá mejor si lo mezclas todo

perfecto con

el donburi va bien con otro clásico: la gyoza. completa la tradición con una taza de sake

cha han donburi

arroz integral salteado con huevo, setas, tirabeques, maíz dulce y cebolleta. se sirve acompañado de una tapa de encurtido japonés

78 | **yasai** | tofu y verduras (v) **8.95**

77 | **pollo y gambas** **10.95**

76 | **shiitake donburi (v)** **11.95**

tortilla de setas shiitake y brócoli servida sobre arroz integral en salsa teriyaki aderezada con zanahoria rallada, cebolleta, brotes de berros y chiles

teriyaki donburi

pollo o ternera en salsa teriyaki, servido sobre arroz blanco japonés, zanahoria rallada, brotes de berros y cebolleta, aderezado con semillas de sésamo. se acompaña con una tapa de kimchee

70 | **pollo** **10.95**

69 | **ternera** **12.95**



70

curry curris, pero no como los que has conocido hasta ahora. tenemos una gran variedad de curris naturales, desde los más suaves y aromáticos hasta los más picantes con chile

hazlo a tu gusto

quieres probar algo distinto? cambia el arroz blanco por integral, para darle un ligero sabor a nuez

perfecto con

las especias de curry se equilibran mejor con sabores naturales y limpios. el curry combina a la perfección con una cerveza fría y refrescante como kirin o iki

raisukaree 🌿

curry suave a base de coco y cítricos con tirabeques, pimientos, cebolla morada y cebolleta, acompañado con arroz blanco, una pizca de semillas de sésamo, chiles rojos, cilantro y lima refrescante

75 | **pollo** **12.95**

79 | **gambas** **13.45**

firecracker 🌶️🌶️🌶️

una salvaje y picante mezcla de tirabeques, pimientos rojos y verdes, cebolla y chiles picantes, servida con arroz al vapor, semillas de sésamo, shichimi y lima refrescante

92 | **pollo** **12.95**

93 | **gambas** **13.45**

katsu curry

pollo o verduras rebozadas en panko crujiente, cubiertos con una salsa aromática de curry y servido con arroz japonés y ensalada

71 | **pollo** **12.45**

72 | **yasai** | batata, berenjena y calabaza rebozadas (v) **10.45**

samla

aromático curry de coco y citronela con setas shiitake, pimiento y tomates baby. servido con arroz blanco al vapor y aderezado con cebolleta, chile y cilantro

56 | **pollo** **new** **12.45**

57 | **yasai** | tofu y verduras (v) **new** **10.45**



93



gyoza

cuatro sabrosos dumplings, rellenos de bondad

110 | **bang bang cauliflower (v)** 🌿🌿

coliflor crujiente con una capa de salsa firecracker. mezclada con cebolla morada y cebolleta. aderezada con jengibre fresco

5.15

duck wraps

pato crujiente desmenuzado servido con pepino y cebolleta

116 | **pancakes asiáticos y salsa hoisin de cereza**

117 | **wrap de lechuga y salsa tamari**

6.95

6.95

al vapor

con un toque de plancha y acompañadas con salsa para dippear

101 | **yasai** | verduras (v) **6.45**

100 | **pollo** **6.45**

105 | **pulled pork** | cerdo mechado **6.65**

fritas

servidas con salsa para dippear

99 | **pato** **6.65**



101

teppanyaki

teppanyaki es un abundante plato de noodles brevemente salteados a la plancha. así conseguimos cocinarte los noodles más tiernos y las verduras más crujientes

hazlo a tu gusto

nuestros noodles los cocinamos siempre al momento. puedes elegir cualquier tipo para tu teppanyaki: soba, udon o de arroz. pregunta a tu camarero cuál es la mejor opción

perfecto con

nuestro teppanyaki recién hecho combina a la perfección con un zumo natural. acompáñalos con nuestros zumos super green, tropical o positive



40

yaki soba

noodles soba salteados con huevo, pimientos, brotes de soja, cebolla blanca y cebolleta aderezados con chalotas fritas, jengibre encurtido y semillas de sésamo

41 | **yasai** | setas y verduras (v)

9.95

40 | **pollo y gambas**

11.45

42 | yaki udon

12.45

noodles udon cocinados en aceite de curry con pollo, gambas, chikuwa, huevo, brotes de soja, puerros, setas y pimientos aderezados con chalotas fritas, jengibre encurtido y semillas de sésamo

teriyaki soba

noodles soba salteados en aceite de curry, tirabeques, bok choy, cebolla morada, chiles y brotes de soja en salsa teriyaki. aderezados con semillas de sésamo

46 | **salmón**

15.50

45 | **ternera**

15.50

pad thai

noodles de arroz salteados con salsa de tamarindo, huevo, brotes de soja, puerros, chiles y cebolla morada. aderezado con chalotas fritas, cacahuetes, menta y lima

47 | **yasai** | tofu y verduras (v)

10.45

48 | **pollo y gambas**

11.95



conoce tus noodles

noodles soba/ramen | finos de trigo y huevo

noodles udon | gruesos y blancos sin huevo

noodles de arroz | planos y finos sin huevo ni trigo

ensaladas

warm chilli salad

ensalada de pimientos rojos, tirabeques, tallo de brócoli tierno y cebolla morada salteados al wok, sobre cogollos de lechuga, aliñado con salsa de chile dulce y aderezado con cebolleta y anacardos

66 | **pollo**

10.85

63 | **yasai** | tofu y verduras (v)

10.25



66

extras

haz tu plato aún mejor

300 | **arroz** (v)

2.50

304 | **encurtidos japoneses** (v)

1.50

301 | **noodles** (v)

2.50

305 | **huevo tintado con té** (v)

1.50

302 | **sopa de miso y encurtidos japoneses** (v)

2.50

306 | **kimchee** (v)

1.50

303 | **chiles** (v)

1.50



té verde

771 | **gratis**

(v) | vegetariano 🌿 | picante

para información sobre alergias e intolerancias, captura el código qr del reverso del menú o consulta a tu camarero

zumos naturales exprimidos y servidos al momento para ti

regular 300ml 4.25 **grande** 450ml 5.50

02 | **fruit**
manzana, naranja y maracuyá

03 | **orange**
zumo de naranja puro y sencillo

06 | **super green**
manzana, menta, apio y lima

08 | **tropical**
mango, manzana y naranja

10 | **blueberry spice**
arándano, manzana y zanahoria con un toque de jengibre



11 | **positive**
piña, lima, espinaca, pepino y manzana



cervezas prueba nuestra selección de cervezas asiáticas. una botella grande es perfecta para compartir

	330ml	500ml
601 602 asahi japon	3.40	6.40
605 kirin japon		6.40
606 lucky buddha china	4.65	
		750ml
611 612 iki japon	4.65	9.25
613 singha tailandia	4.65	
614 san miguel manila	3.95	
	300ml	450ml
615 616 san miguel grifo	2.50	3.50
617 618 san miguel 0,0 grifo	2.50	3.50



vino

	botella 750ml	copa
tinto		
410 vivanco rioja tempranillo	14.35	3.95
411 arroyo roble ribera del duero tempranillo	10.75	2.95
rosado		
420 dehesa de la luna tierra de castilla cabernet sauvignon	10.75	2.95
blanco		
430 k-naia rueda verdejo, sauvignon blanc	10.75	2.95
431 pirineos blanco somontano chardonnay, gewürztraminer, sauvignon blanc	10.75	2.95
sake		
501 502 175ml para uno 4.95 250ml para compartir 7.85		

refrescos

705 coca cola / zero / light / zero-zero 710 nestea	
714 fanta naranja / limón 713 trina 708 sprite	2.85
701 agua mineral 702 agua con gas	1.95

combinados

gin + tonic 8.95

513 | **jinzu zero** new

jinzu, una ginebra de inspiración japonesa, aromatizada con flor de cerezo, yuzu y sake. combinada con tónica schweppes zero, twist de limón y granos de pimienta rosa

ginebra 7.95

510 | **seagram's** 511 | **bulldog** 512 | **botanical's**

combinálo con: tónica clásica | tónica pink | tónica matcha | tónica con lima | tónica zero

vodka 7.95

520 | **absolut**

ron 7.95

530 | **barceló** 531 | **santa teresa**

whisky premium 10.95

540 | **macallan**

whisky 7.95

541 | **ballantine's**

combinálo con: coca-cola | coca-cola zero | fanta naranja | fanta limón | sprite

por favor pregunta a tu camarero por la carta de postres

en wagamama, creemos en la importancia de comer bien. es decir, alimentar tu cuerpo y alma. por eso, aquí hacemos las cosas de manera distinta. respetamos la tradición japonesa en todo lo que hacemos, desde nuestra cocina inspirada en la gastronomía callejera, hasta la autenticidad de nuestra cultura. cuidamos al máximo los detalles, perseguimos la perfección y creemos firmemente en que las pequeñas cosas marcan una gran diferencia. sabemos que fresco y delicioso, saludable y reconfortante pueden ser también sinónimo de rápido. también, pedimos a nuestros clientes que hagan las cosas de forma un poco diferente. que coman nuestros platos tan pronto estén listos y que los disfruten recién hechos. que se sienten en una de nuestras mesas comunales para que todo el mundo tenga un hueco. que compartan una comida e igual alguna idea, por que comer bien es más que llenarte el estómago



alergias e intolerancias

consulta la información de alérgenos
o pregunta a tu camarero



descárgate la app club vips

¡y no te pierdas nada!