



MENÚ DEL DÍA

Lunch Menu

de lunes a viernes no festivos

from Monday to Friday (not included bank holidays)



Menú Kagura 3

MENÚ KAGURA 1 | 9,8€

POLLO O CERDO CHICKEN OR PORK



Menú Karaage

El menú incluye un plato a elegir entre:

Includes one dish from the following choices:

- M01 Karaage** Pollo frito marinado.
Karaage Marinated fried chicken.
- M02 Chicken nanban** Pollo frito con salsa de vinagre y tártara.
Chicken nanban Fried chicken with vinegar and tartare sauce
- M03 Misokatsu** Cerdo empanado con salsa de miso.
Misokatsu Breaded pork with miso sauce.

Se sirve acompañado de sopa, arroz blanco, bebida y postre.

Served with soup, white rice, drink and dessert.

MENÚ KAGURA 2 | 9,8€ (200 grms) 11€ (400 grms)

MAZESOBA

RAMEN SIN CALDO
| **Brothless Ramen**



Menú Mazesoba

El menú incluye un plato a elegir entre:

Includes one dish from the following choices:

- M04 / M05 Mazesoba** Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado y verduras **sin caldo** con nuestra salsa especial.
Mazesoba Brothless Ramen noodles, chashu, half poached egg and vegetables with our special sauce.
- M06 / M07 Mazesoba vegetariano** Fideos ramen, aguacate, medio huevo pochado y verduras **sin caldo** con nuestra salsa especial sin chashu.
Vegetarian Mazesoba Brothless Ramen noodles, avocado, half poached egg and vegetables with our special sauce (no chashu).

Se sirve acompañado de sopa, gyozas (3 piezas), bebida y postre.

Served with soup, gyozas (3 pieces), drink and dessert.

 Plato vegetariano / Todos los precios incluyen IVA/Taxes included

MENÚ KAGURA 3 | 9,8€ (200 grms) 11€ (400 grms)

RAMEN

Se sirve acompañado de gyozas (3 piezas), bebida y postre.
Served with gyozas (3 pieces), drink and dessert.



- M08 / M09 Tonkotsu shio** Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto y verduras con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de sal / **Shio Tonkotsu** Ramen noodles, chashu, half poached egg, naruto and vegetables with pork broth and our special salt sauce.
- M10 / M11 Tonkotsu soja** Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto, menma y verduras con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de soja / **Soy Tonkotsu** Ramen noodles, chashu, half poached egg, naruto, menma and vegetables with pork broth and our special soy sauce.
- M12 / M13 Tonkotsu miso** Fideos ramen, chashu, medio huevo pochado, naruto y verduras con caldo de cerdo con nuestra salsa especial de miso / **Miso Tonkotsu** Ramen noodles, chashu, half poached egg, naruto and vegetables with pork broth and our special miso sauce.
- M14 / M15 Vegetariano miso** Fideos ramen, tofu frito, menma, medio huevo pochado y verduras con leche de soja con nuestra salsa especial de miso / **Vegetarian miso** Ramen noodles, fried tofu, menma, half poached egg and vegetables with soy milk and our special miso sauce.

RAMEN DE TEMPORADA | PLATOS FRÍOS ❄️

SEASONAL RAMEN | COLD DISHES

(Abril a Septiembre) (April to September)

9,8€ (200 grms) 11€ (400 grms)

- M24 / M25 Hiyashichuka** Ramen frío con chashu troceado, pechuga de pollo, tomate, pepino y huevo con salsa de soja y vinagre o salsa de sésamo casera. **Hiyashichuka** Cold Ramen covered with chashu, chicken breast, tomato, cucumber and egg with soy sauce and vinegar or sesame sauce.
- M26 / M27 Niku ramen frío** Ramen frío acompañado de panceta laminada, huevo pochado y verduras con nuestra salsa especial de soja con caldo de pescado y aceite picante casero Rayu.
Cold niku ramen Cold ramen with laminated bacon, poached egg and vegetables with our special soy sauce with fish broth and Rayu homemade spicy oil.
- Se sirve acompañado de gyozas (3 piezas), bebida y postre | Served with gyozas (3 pieces), drink and dessert.

🌱 Plato vegetariano / Todos los precios incluyen IVA/Taxes included



MENÚ KAGURA 4 | 9,8€

KATSU CURRY

El menú incluye / Includes:

M28 Katsu curry: Curry japonés con escalope de cerdo.
Katsu curry: Japanese curry with pork schnitzel.

Se sirve acompañado de sopa, bebida y postre.
Served with soup, drink and dessert.

Todos los precios incluyen IVA/Taxes included



BEBIDAS

DRINKS



CERVEZA, REFRESCOS Y VINO

BEER, DRINKS & WINE

Japonesa de grifo Kirin Draught Kirin	
B01	250 ml 3€
B02	500ml 5€
B03	Cerveza tercio Local beer 2,5€
B04	Cerveza sin alcohol Non-alcoholic beer 2,5€
B05	Cerveza con limón Beer with lemon 2,5€
B06	Agua mineral Mineral water 2,5€
B07	Agua con gas Sparkling water 2,5€
B08	Refrescos Soft drinks 2,5€
B09	Tinto de verano Summer red wine 3€
B10	Copa de vino Glass of wine 3€
B11	Botella de vino Bottle of wine 12€

B03 / B10 Bebidas que incluye el menú
Drinks included in the Lunch Menu

Todos los precios incluyen IVA/Taxes included

BEBIDAS JAPONESAS

JAPANESE DRINKS

B12	Ramune original, melón o fresa Lemon ramune, melon or strawberry	3€
B13	Té verde frío 300ml Cold green tea 300ml	2,5€
B14	Calpis (refresco lácteo) Calpis (milk soda)	3€
B15	Copa de sake Glass of sake	3€
B16	Chu-Hi (vodka con limón) Chu-Hi (vodka with lemon)	3€
B17	Asahi/Kirin tercio 330 ml Asahi/Kirin 330ml.	3,5€
B18	Umeshu (licor de ciruela) Umeshu (plum liqueur)	5€
B19	Jarrita de sake Pitcher of sake	6€
B20	Sake espumoso Mio Mio sparkling Sake	11,88€

BEBIDAS CALIENTES

HOT DRINKS

B21	NESPRESSO.	1,6€
B22	Té o infusión Tea	1,5€