

MENU

ALL YOU CAN EAT

€ 17,90

Niños de 4 a 10 años | €12,90
Niños menores de 4 años | gratis

*Mínimo una bebida por persona
*Todas las bebidas, los postres, cafés y
pedidos fuera de la lista no esta incluido en el
precio*

*Toda la comida no consumido será
penalizada a precio indicado en la carta*



Apoyamos el medioambiente con
FRIEND OF THE SEA.
MIHO es "Restaurante Certificada"

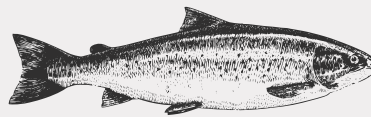
El sushi es
un plato cuya preparación
es quizá la más sencilla del mundo.

Es la pura combinación de
arroz con pescado o marisco.

Pero, por esta misma razón,
no hay falsificación
y sólo los verdaderos maestros
consiguen prepararlo.

Jirô Ono

Algunos **BENEFICIOS** del **SUSHI** y el **SASHIMI** para la **SALUD**



PESCADO

- pocas calorías
 - poca grasa
 - rico contenido en proteínas
 - fuente de vitamina B12 y yodo
 - el atún y el salmón son ricos en grasas Omega3
-



ARROZ

- fuente de proteínas e hidratos de carbono



ALGA MINION PRO

- rica en proteínas, minerales y yodo -
reservorio de vitaminas A, B1 y C
-



ACEITE

- rico en propiedades antibacterianas
- favorece la digestión
- es un acondicionador natural de la piel



JENGIBRE Y WASABI

- tiene propiedades antibacterianas
- favorece la digestión
- el wasabi es rico en potasio y vitamina C
- el jengibre alivia las náuseas

ENTRANTES

MiHO



01 · HARUMAKI VERDURAS 
Rolls rebozados con relleno de verduras
alergènos: 1-3-7



02 · WANTUNG FRITO
Pasta de wantung relleno de cangrejo y Philadelphia
alergènos: 1-2-7-12



04 · PATATAS FRITAS 
Stick de patatas fritas
alergènos: 1



05 · TIRAS IBERICO
Deliciosas tiras de carne ibèrico marinados con
especies y rebozados
alergènos: 1-3-6-7-11



07 · PIMIENTOS PADRON  
Pimientos verdes salteados en salsa soja picante
alergènos: 1-6-11



10 · PAN DE GAMBAS
Crujientes chips de tapioca sabor a mar
alergènos: 1-2



13 · CRISPY CANGREJO BIKINI

Pan crujiente, crema de aguacate, cangrejo con salsa rosa y tomate
alergènos: 1-2-3-6



15 · GOMA WAKAME 🌿 🌶️

Ensalada de goma wakame con toque agriapicante
alergènos: 1-6-11



16 · WAKAME 🌿

Ensalada de wakame y sesamo
alergènos: 1-6-11



17 · EDAMAME 🌿

Vainas de soja cocidas
alergènos: 6



18 · POLLO CRISPY BAO

Bao relleno de pollo crujiente, salsa césar y repollo morado marinado
alergènos: 1-3-6-7



21 · COSTILLAS DE CERDO

Deliciosas costillas de cerdo marinados y rebozados
alergènos: 1-3-4-6-12-14

DIMSUM



29 · BAO 
Pan oriental
alergènos: 1-7



30 · BAO FRITO 
Tradicional panecillo de harina rebozado
alergènos: 1-7



31 · XIAO LONG BAO
Saquitos rellenos de carne y verduras al vapor
alergènos: 1-3-6-7-8-9-11-14



35 · SAUMAI DE POLLO
Deliciosos saquitos rellenos de pollo con setas y
cebollino
alergènos: 1-6-9-11-14



36 · GYOZA DE POLLO FRITO
Empanadilla japonesa de pollo con verduras
rebozados
alergènos: 1-3-4-6-7-8-9-10-11-13-14



40 · SOPA DE MISO

Tradicional sopa a base de dashi y pasta miso
alergènos: 1-4-6



41 · SOPA AGRIAPICANTE 🌶️

Sopa de verduras con tofu, bambu y pollo con un toque agriapicante
alergènos: 1-3-6-14

ENSALADA



42 · YASAI SALAD 🌿

Ensalada mixta con algas, maiz, tomate y sesamo
alergènos: 1-6-11

HOSOMAKI - ROLL FRITO



50 · HOSOMAKI SAKE

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon
alergènos: 4



51 · HOSOMAKI AGUACATE

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de aguacate
alergènos: /



52 · HOSOMAKI PHILADELPHIA

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de queso Philadelphia
alergènos: 7



54 · HOSOMAKI FRITO

Rollitos envueltos con alga rebozado, relleno de salmon con Philadelphia y fruta por encima y salsa teriyaki
alergènos: 1-3-4-6-7-11



56 · HOSOMAKI NIDO

Rollitos envueltos con alga y arroz relleno de salmon, con Philadelphia y kataifi
alergènos: 1-3-4-6-7-11



57 · FUTOMAKI FRITO

Roll grande envueltos con alga y arroz rebozado, relleno de langostinos, aguacate y tobiko*
alergènos: 1-2-3-4-6-11



61 · SALMON Y AGUACATE

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon, aguacate y sesamo

alergènos: 4-11



63 · EBITEN

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de langostino en tempura, lechuga, sesamo y salsa teriyaki

alergènos: 1-2-4-6-11



64 · SPICY SAKE 🌶️

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon especial, pepino y mayonesa con un toque picante

alergènos: 1-3-4-6-10-11



65 · SALMON ESPECIAL

Cono de arroz envuelto con alga nori relleno de salmon cocido, lechuga, Philadelphia, sesamo y salsa teriyaki

alergènos: 1-4-6-7-11

URAMAKI CLASSIC - 4 piezas

MiHO



71 · SALMON Y AGUACATE

Roll de arroz y alga relleno de salmón y aguacate con sesamo alrededor
alergenos: 4-11



PESCADO
COCIDO

73 · ONION ROLL 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino, con salsa picante, salsa teriyaki y cubierta de cebolla frita y **tobiko***
alergenos: 1-2-3-4-6-10-11



74 · CALIFORNIA

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate y pepino con sesamo y **tobiko***
alergenos: 1-2-4-6-10-11



PESCADO
COCIDO

75 · EBITEN

Roll de arroz y alga relleno de langostinos rebozados con sesamo y salsa teriyaki
alergenos: 1-2-6-11



PESCADO
COCIDO

76 · MIURA

Roll de arroz y alga relleno de salmón cocido, Philadelphia con sesamo y salsa teriyaki
alergenos: 1-4-6-7-11



77 · SPICY SAKE 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de tartar de salmón, pepino con salsa picante y especias picantes y **tobiko***
alergenos: 1-3-4-6-10-11



PESCADO
COCIDO

78 · SPICY CALIFORNIA 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos, aguacate con salsa picante y especias picantes y **tobiko***
alergenos: 1-2-3-4-6-10-11



85 · SALMON TERIYAKI

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido, pepino, aguacate, Philadelphia con tartar de salmon cocido en teriyaki

alergenos: 1-3-4-6-7-11

86 · SALMON Y BONIATO

Roll de arroz y alga relleno de batata dulce crujiente y aguacate cubierto de salmon flameado y mayo ahumada

alergenos: 1-3-4-6-10-11



89 · SPICY CANGREJO 🌶️

Roll de arroz, alga relleno de langostino en tempura, pepino, mayo con spicy cangrejo, lima y jalapeño

alergenos: 1-2-3-4-6-7-11



90 · IBIZA ROLL 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de cangrejo en trocitos y aguacate cubierto de salmon flameado, kataifi, salsa picante y salsa teriyaki

alergenos: 1-2-4-6-7-11



92 · SALMON PISTACHO

Roll de arroz negro y alga relleno de tartar de salmon, aguacate y Philadelphia con pistachos y tobiko*

alergenos: 1-4-6-7-8

URAMAKI ESPECIAL - 4 piezas

MIHO



94 · FEVER

Roll de arroz y alga relleno de salmon, aguacate y Philadelphia con kataifi y salsa teriyaki
alérgenos: 1-4-6-7-11



95 · MIHO ROLL

Roll de arroz y alga relleno de salmon cocido y Philadelphia cubierto de salmon con salsa MIHO y salsa teriyaki, **tobiko*** y sesamo
alérgenos: 1-3-4-6-7-10-11



104 · CRISPY CAESAR

Roll de arroz y alga relleno de pollo crujiente, aguacate en salsa César, bacon crujiente y crispy tempura
alérgenos: 1-3-6-7



105 · POLLO CACAHUETES 🌶️

Roll de arroz y alga relleno de pollo crujiente con cacahuetes, piña flambeada y Philadelphia con mayo spicy y cebollin
alérgenos: 1-3-5-6-7



106 · PULLED PORK ROLL

Roll de arroz y alga relleno de cerdo desmenuzado en salsa bbq, aguacate, Philadelphia con cebolla caramelizada y salsa de sésamo
alérgenos: 1-3-6-7-10-11



108 · PATO ROLL

Roll de arroz y alga relleno de pato asado, pepino, zanahoria y puerros, con salsa hosin, sesamo y **tobiko***
alérgenos: 1-4-6-7-8-11



109 · JUST VEGETAL 

Roll de arroz negro y alga relleno de aguacate y Philadelphia con virutas de pistacho
alergenos: 7-8



110 · BERENJENA ROLL 

Roll de arroz y alga relleno de berenjena crujiente, aguacate con salsa miso y sésamo
alergenos: 1-3-6-11



111 · CALABACIN ROLL 

Roll de arroz y alga relleno de calabacin crujiente, aguacate con alga goma wakame y crema de aguacate
alergenos: 1-3-6-11

OSHIKUSHI



115 · OSHIKUSHI TEMPURA

Bocaditos de arroz con langostinos y calabacín en tempura con guarnición de aguacate, mayonesa picante y salsa guacamole
alergenos: 1-2-3-6-7-8

NIGIRI - 2 piezas



119 · AGUACATE 
Aguacate sobre la bola de arroz
alergeni: /



120 · SAKE
Lamina de salmon sobre la bola de arroz
alérgenos: 4



122 · TAI
Lamina de lubina sobre la bola de arroz
alérgenos: 4



123 · EBI
Langostino cocido sobre la bola de arroz
alérgenos: 2



125 · SALMON FLAMEADO Y PHILADELPHIA
Bolita de arroz, salmon flameados cubiertos de Philadelphia y salsa teriyaki
alérgenos: 1-4-6-7-11



128 · SALMON LIME
Lamina de salmon sobre la bola de arroz con toque citrico
alérgenos: 1-4-6



135 · SOY SALMON 🌶️

Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo relleno de tartar de salmon y **tobiko***
alérgenos: 1-3-4-6-10-11



136 · SOY GAMBAS 🌶️

Bolita de arroz envuelto en hoja de soja y sesamo relleno de trocitos de gambas cocidas y **tobiko***
alérgenos: 1-2-3-4-6-10-11



137 · SAKE 🌶️

Bolita de arroz envuelto en alga relleno de tartar de salmon y **tobiko***
alérgenos: 1-3-4-6-10



140 · GUNKAN POLLO 🌶️

Bolita de arroz envuelto en alga y relleno de pollo desmenuzado en mayo ponzu y avellanas crujiente
alérgenos: 3-6-8



141 · GUNKAN PULLED PORK 🌶️

Bolita de arroz envuelto en alga y relleno de pulled pork en salsa bbq oriental con jalapeño y sésamo
alérgenos: 1-6-10-11



142 · CALABACIN 🌶️


Bolita de arroz envuelto lamina de calabacin relleno de tartar de gambas y **tobiko***
alérgenos: 1-2-3-4-6

SUSHI - TACOS - TARTAR - SASHIMI




150 · SUSHI MIX VEGETAL 
Surtido de nigiris y uramakis Vegetales
(10 pz.)
alérgenos: 1-3-7-8-10-11



158 · TACOS VEGGIE 
Nachos rellenos de aguacate, cebolla morada, tomate y salsa spicymayo
alérgenos: 1-3-6-7



161 · TACOS POLLO 
Tacos rellenos de pollo en tempura, aguacate, cebolla morada, tomate y salsa spicymayo
alérgenos: 1-3-6-7



169 · TARTAR DE SALMON Y PISTACHO
Tartar de salmon sobre de arroz negro con virutas de pistacho, Philadelphia, **tobiko*** y salsa teriyaki
SOLO 1 RACION POR PERSONA
alérgenos: 1-3-4-6-7-8-10-11



173 · SASHIMI SALMON
Laminas de salmon crudo
alérgenos: 4



181 · TORIKARAGE

Deliciosos bocaditos de pollo rebozados
alérgenos: 1-3-6-7-11



182 · ALITAS DE POLLO

Alitas de pollo frito con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-3-6-8-11



183 · TAKOYAKI

Bolitas rellenos de pulpo y patata con salsa
mayonesa, salsa teriyaki y katsuobushi
alérgenos: 1-2-3-6-7-10-11-14



186 · TEMPURA DE VERDURA 

Surtido de verduras
rebozadas en tempura
alérgenos: 1-3




187 · CHULETA DE CERDO

Chuleta de cerdo empanada
alérgenos: 1-3-6-11

ARROCES



191 · GOHAN 
Bol Arroz blanco con sesamo
alérgenos: 11



192 · YASAI GOHAN 
Arroz salteado con mix de verduras y huevo
alérgenos: 1-3-6-14



193 · KAISEN GOHAN
Arroz salteado con huevo y menestra de mariscos y
verduras
alérgenos: 1-2-3-4-6-14




194 · ARROZ AL CANTONES
Tradicional arroz salteado con huevo, guisantes y
jamón york
alérgenos: 1-3-6-14



195 · ARROZ CON TERNERA
Arroz salteados con verduras y ternera con salsa
soja
alérgenos: 1-3-6-11-14



196 · ARROZ SPICY POLLO 
Arroz salteados con verduras, pollo picante con
jalapeño y shichimi
alérgenos: 1-3-6-11-14



200 · EBI YAKI UDON

Tallarines de arroz grueso salteado con mix de verduras, langostinos y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6-9-14



205 · FIDEOS DE SOJA PICANTE 🌶️

Tallarines de soja salteado con brotes de soja y pollo
alérgenos: 1-6-14



206 · FIDEOS DE ARROZ IMPERIAL

Fideos hecho de arroz salteados con langostinos, verduras y huevo
alérgenos: 1-2-3-4-6-8-11-14



207 · RAMEN SALTEADO CON POLLO

Tallarines ramen salteado con pollo, verduras y huevo
alérgenos: 1-3-6-9-14



208 · RAMEN VERDURAS 🌿

Tallarines ramen salteada con verduras y huevo
alérgenos: 1-3-6-9-14



214 · SOPA RAMEN CON POLLO

Tallarines ramen en caldo con huevo a baja temperatura, verduras y pollo
alérgenos: 1-2-3-6-9-11

GRILL (PLANCHA)



218 · EBI NO KUSHIYAKI

Brochetas de langostinos a la plancha con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-2-4-6-11



221 · YAKITORI

Brochetas Tradicionales de pollo a la plancha con salsa teriyaki y sesamo
alérgenos: 1-4-6-11

PLATOS CALIENTES



228 · TERNERA CON SALSA DE OSTRAS

Laminas de ternera salteadas con salsa de ostra
alérgenos: 1-3-6-14



229 · TERNERA PICANTE 🌶️

Laminas de ternera salteadas con verduras y salsa picante
alérgenos: 1-3-6-14



230 · TERNERA CON BAMBU Y SETAS

Laminas de ternera salteada con bambu y setas
alérgenos: 1-3-6-14



233 · COSTILLAS DE CERDO A LA PIMIENTA

Costillas de cerdo rebozados a la pimienta
alérgenos: 1-3-4-6-12-14

234 · COSTILLAS DE CERDO AGRIDULCE

Costillas de cerdo rebozados y en salsa agridulce
alérgenos: 1-3-4-6-12-14



235 · POLLO CON ALMENDRAS

Pollo salteado con verduras y almendras
alérgenos: 1-3-6-8-14

237 · POLLO A LA PIMIENTA 🌶️

Pollo rebozado y crujientes a la pimienta
alérgenos: 1-3



238 · POLLO AGRIDULCE

Tiras de pollo rebozadas en salsa agridulce
alérgenos: 1-3-6

239 · POLLO AL LIMON

Pollo rebozado y cubierto de salsa de limón
alérgenos: 1-3

PLATOS CALIENTES



241 · GAMBAS CINCO COLORES
Gambas salteadas con 5 tipos de verduras
alérgenos: 2-3-9



244 · GAMBAS DEL CHEF 🌶️
Gambas peladas y crujientes al estilo del chef
alérgenos: 1-2-3



245 · GAMBAS AGRIDULCE
Gambas salteadas con salsa agridulce
alérgenos: 2-3-11-14



253 · BAMBU Y SETAS 🌿
Salteado de bambu y setas
alérgenos: 1-6-11-14



254 · VERDURAS MIXTAS 🌿
Menestra de verduras salteadas
alérgenos: 1-6-8-9-11-14

BEBIDAS

BEBIDAS



Agua 50cl	€ 3,00
Agua filtrada 50cl	€ 2,80
Agua con gas 33cl	€ 3,30
Agua con gas filtrada 50cl	€ 3,00
Coca-Cola, Coca-Cola Zero & Coca-Cola Zero Zero 33cl	€ 3,70
Fanta Limòn 33cl	€ 3,70
Fanta Naranja 33cl	€ 3,70
Aquarius Limòn 33cl	€ 3,70
Aquarius Naranja 33cl	€ 3,70
Fuze tea Limòn 33cl	€ 3,70
Fuze tea Maracuyà 33cl	€ 3,70
Toni 20cl	€ 3,70
Zumo Naranja 20 cl	€ 4,50
Jarra de sake	€ 7,50
Tinto de Verano (con limon o con gaseosa)	€ 4,90
Jarra de sangra de cava	€ 15,90

Te Rooibos sueño de chocolate	€ 2,90
Te Negro Canela	€ 2,90
Te Digestiva	€ 2,90
Te Negro Chai	€ 2,90
Te verde Menta Árabe	€ 2,90
Frutas del Bosque sin cafeína	€ 2,90
Te Rojo Silueta	€ 2,90
Te Negro English Breakfast	€ 2,90
Te Blanco Mandarina	€ 2,90
Jarra de Te de Jazmin	€ 5,90

CERVEZA



ASAHI - VOL. 5%

La cerveza más vendida en Japón. Color amarillo claro y aroma ligeramente afrutado, regusto muy fresco

33cl

€ 4,00



KIRIN - Vol. 5%

La tercera marca más vendida entre las cervezas japonesas. Muy delicado, tiene un sabor puro y suave

33cl

€ 4,00



SAPPORO - Vol. 5%

Cerveza japonesa de muy baja fermentación.

Tiene un sabor ligeramente amargo y un aroma a cereales y almendras

33cl

€ 4,00



TSINGTAO - Vol. 4,8%

La bebida china más conocida. Color rubio muy claro

33cl

€ 4,00

COPA DE CERVEZA 33cl

€ 3,50

COPA DE CERVEZA CON LIMON 33cl

€ 3,50

COPA DE CERVEZA CON GASEOSA 33cl

€ 3,50

JARRA DE CERVEZA 50cl

€ 4,60

CERVEZA 33cl

€ 3,90

CERVEZA SIN ALCOHOL 33cl

€ 3,90

CERVEZA SIN GLUTEN 33cl

€ 3,90

CHAMPAGNE & CAVA

Jp.Chenet Blanc De Blancs	Francia	€ 16,90
Freixenet Rose	Freixenet	€ 24,90
Anna de codorniu blanc de Blanc Brut	Codorniu	€ 25,90
Champagne Louis Roederer - Collection 243	Francia	€ 75,90
Champagne Moet & Chandon Brut Imperial Rose	Francia	€ 86,90
Louis Roederer Brut Rose Millesime 2016 Champagne	Francia	€ 96,90

VINO TINTO

Bachiller Roble	D.O Ribera Duero	€ 15,90
Marques de Legarda	Rioja alta	€ 21,90
Ramon Bilbao Crianza	Rioja	€ 24,90
Finca Resalso	Ribera Duero	€ 25,90
Viña Sastre Roble 2021	Ribera Duero	€ 28,90
Pago de los Capellanes Crianza	Ribera Duero	€ 59,90
Valduero reserva 2 Cotas 2015	Ribera Duero	€ 68,90
Pintia	D.O Toro Vega Sicilia	€ 95,90
Alion 2018	Ribera Duero Vega Sicilia	€ 172,90
Valbuena 5° año	Ribera Duero Vega Sicilia	€ 249,90

LISTA VINO



VINO BLANCO

Señorio Delizia 'verdejo'	Rueda	€ 13,90
J. Fernando 'verdejo'	Rueda	€ 21,90
Ladrón de Guevara 'semidulce'	Rioja	€ 21,90
Alma de Valdeguerra 'semidulce'	Madrid	€ 21,90
La Camioneta 'frizzante'	Rueda	€ 21,90
Ales Blanques	D.O. Catalunya	€ 26,80
Enate Chardonnay-234	Somontano	€ 27,90
Martin Codax	Rias Baixas	€ 28,90
La Ola de Eladio Piñeiro	D.O Rias Baixas	€ 35,90
Mar de Frades	Rias Baixas	€ 38,90
Markus Molitor	Alemania	€ 38,90
Chablis Regnard "Saint Pierre"	Francia	€ 59,90

COPA DE VINO

Señorío Delizia Blanco	Rueda	€ 3,90
Ladron de Guevara 'Semidulce' Blanco	Rioja	€ 4,50
La Camioneta 'Frizzante' Blanco	Rueda	€ 4,50
Bachiller Roble Tinto	Ribera Duero	€ 3,90
Marques de Legarda Tinto	Rioja alta	€ 4,50

Cafe solo	€€2,00
Cafe cortado	€€2,00
Cafe con leche	€€2,00
Cafe Carajillo	€€3,60
Cafe bombòn	€€3,60

POSTRES

Pregunte al personal de la sala por su elección

ALERGENOS



Estimados clientes, si tiene alguna alergia y/o intolerancia alimentaria, no dude en consultar con nuestros personales.

1. CEREALES que contienen gluten como el trigo, el centeno, la cebada, la avena, la espelta, el kamut y sus cepas y productos derivados
2. CRUSTÁCEOS y productos derivados
3. HUEVOS y sus productos derivados
4. PESCADO y productos a base de pescado
5. CACAHUETES y productos derivados
6. SOJA y productos a base de soja
7. LECHE y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. FRUTOS DE CÁSCARA como almendras, avellanas, nueces, pistachos y sus productos derivados
9. APIO y productos derivados
10. MOSTAZA y productos a base de mostaza
11. SEMILLAS DE SÉSAMO y productos a base de semillas de sésamo
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/litro en términos de dióxido de azufre total
13. ALTRAMUCES y productos a base de altramucos
14. MOSLUSCOS y productos derivados

*TOBIKO: el consumo de este ingrediente puede afectar negativamente a la actividad y la atención de los niños

 Los platos marcados con este símbolo son VEGETARIANOS

 Los platos marcados con este símbolo son PICANTE

Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis.

Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

La sinergia con proveedores confiables garantiza a nuestros restaurantes la mejor materia prima posible. Hemos seleccionado cuidadosamente a los mejores socios para asegurar a nuestros clientes la máxima frescura, especialmente en el pescado crudo. Nuestros maestros chefs siguen rigurosos procedimientos para la manipulación de los ingredientes, para garantizar la máxima seguridad alimentaria.



 MiHO