



## ENSALADAS / SALADS

Edamame. <i>Fresh soya beans.</i>	6,00
Ensalada de col. Col japonesa, cacahuètes, con un toque de vinagre de arroz <i>Bok choy salad. Bok choy, peanuts, and a touch of rice vinegar</i>	6,50
Algas. Algas, pepino, sésamo y vinagreta de soja <i>Algae salad. Algae, cucumber, sesame and soya</i>	6,50
Ensalada wakame. Alga wakame con aceite de sésamo a nuestra manera <i>Wakame salad. Wakame algae and sesame oil</i>	7,50
Pollo. Pollo, mézclum de lechugas, mahonesa y salsa teriyaki <i>Chicken. Chicken, green salad, mayonnaise, and teriyaki sauce</i>	11,50

## GYOZAS

Gyozas al vapor con salsa teriyaki. (6 unidades) <i>Steamed gyozas with teriyaki sauce. (6 units)</i>	9,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

## SASHIMI

Sashimi de atún 9 piezas <i>Tuna sashimi (9 pieces)</i>	12,50
Sashimi de salmón 9 piezas <i>Salmon sashimi (9 pieces)</i>	12,50
Sashimi de corvina 9 piezas <i>Sea bass sashimi (9 pieces)</i>	12,50
Trilogía (atún, salmón y corvina) 9 piezas <i>Trilogy (tuna, salmon and sea bass) (9 pieces)</i>	12,50
Sashimi marinado con verduritas, salsa ginger y soja (atún, salmón o corvina) 9 piezas <i>Ginger and soya-marinade assorted sashimi (tuna, salmon or seabass) (9 pieces)</i>	12,50

## TATAKI

Servido con salsa de cacahuete, salsa hoisin y salsa de soja <i>Served with peanut sauce, hoisin sauce and soya sauce</i>	
Tataki de atún 9 piezas <i>Tuna tataki (9 slices)</i>	13,50
Tataki de salmón 9 piezas <i>Salmon tataki (9 slices)</i>	13,50
Tataki de buey 9 piezas <i>Ox tataki (9 slices)</i>	13,50

## MARINA SPECIALS (8 pieces)

Vegetal. Lechuga, menta, cilantro, tomate, pepino, aguacate y teriyaki <i>Vegetable. Lettuce, mint, coriander, tomato, cucumber, avocado, and teriyaki sauce</i>	11,50
Dragon Beach. Rollo de arroz, alga nori, langostinos tempurizados, envuelto en aguacate y sésamo, con teriyaki y mayonesa japonesa <i>Dragon Beach. Rice roll, nori algae, king prawn tempura, wrapped with avocado and sesame seeds, with teriyaki and japanese mayonnaise</i>	11,50
Arena Mix. Rollo de arroz, alga nori, salmón, atún, corvina y queso cremos, con teriyaki y mayonesa japonesa <i>Arena Mix. Rice roll, nori algae, salmon, tuna, sea bass and cream cheese with teriyaki sauce and japanese mayonnaise</i>	11,50
Crispy Roll. Rollo de arroz y alga nori en tempura con salmón, espárragos, cebolleta y queso, con teriyaki y mayonesa japonesa <i>Tempura. Rice roll, nori algae in tempura, salmon, asparagus, spring onions a cheese with teriyaki sauce and japanese mayonnaise</i>	11,50
Sweet Beach. Maki de arroz y alga nori con foie, mango y cebolla caramelizada, con salsa de Oporto dulce <i>Sweet Beach. Rice maki, nori algae, foie grass, mango, caramelized onion, and sweet Porto sauce</i>	11,50
Fire roll. Rollo de arroz, alga nori, salmón, chile, queso crema y espárragos, con teriyaki y salsa picante <i>Fire Roll. Rice roll, nori algae, salmon, chilli, cream cheese and asparagus, with teriyaki and spicy sauce</i>	11,50
Marina. Maki relleno de atún y vieira, recubierto de salmón fresco y teriyaki <i>Fire Roll. Tuna and scallop stuffed maki, wrapped with salmon and teriyaki sauce</i>	11,50

## NIGIRI (unidad)

Salmón-fume al teriyaki con queso o aguacate <i>Salmon-fume with teriyaki</i>	2,50
Atún <i>Tuna</i>	2,50
Gambas <i>Prawn</i>	2,50
Vieira al fume <i>Scallop fume</i>	2,50
Corvina <i>Sea bass</i>	2,50
Anguila al fume <i>Eel fume</i>	2,50

## TEMAKI (unidad)

Salmón <i>Salmon</i>	5,50
Salmón, aguacate, sésamo y salsa teriyaki <i>Salmon, avocado, sesame and teriyaki sauce</i>	5,50
Atún <i>Tuna</i>	5,50
Corvina con mahonesa japonesa <i>Sea bass with japanese mayonnaise</i>	5,50
Pollo, queso y aguacate <i>Chicken, cheese and avocado</i>	5,50

## UROMAKI (8 pieces)

Corvina. Rollo de arroz, alga nori, corvina, aguacate, sésamo y mahonesa japonesa <i>Corvina. Rice roll, nori algae, sea bass, avocado, sesame seed, and japanese mayonnaise</i>	10,50
Salmón. Rollo de arroz, alga nori, salmón, pepino, aguacate y mahonesa japonesa <i>Salmon. Rice roll, nori algae, salmon, avocado, cucumber, and japanese mayonnaise</i>	10,50
Salmón Cheese. Rollo de arroz, alga nori, salmón, queso y mahonesa japonesa <i>Salmon cheese. Rice roll, nori algae, salmon, cheese, and japanese mayonnaise</i>	10,50
Salmon tobiko. Rollo de arroz, alga nori, salmón, aguacate y salsa teriyaki <i>Salmon tobiko. Rice roll, nori algae, salmon, avocado, and teriyaki sauce</i>	10,50
Atún. Rollo de arroz, alga nori, atún, queso, aguacate y cilantro <i>Tuna. Rice roll, nori algae, tuna, avocado, cheese and coriander</i>	10,50

## MARINA CLUB COOKING

Udon noodles con pollo y zumo de lima. Fideos udón al wok con pollo, verduras y zumo de lima <i>Udon noodle with chicken and lime juice. Udon noodles wok with chicken, vegetables and lime juice</i>	10,50
Noodles Yakesoba de carne y verduras. Fideos yakesoba salteados con carne, verduras y salsa de soja <i>Meat and vegetable yakesoba noodles. Yakesoba noodles sautéed with meat, vegetables and soya sauce</i>	10,50
Pollo Katsu. Pechuga de pollo en tempura con salsa teriyaki y mahonesa japonesa <i>Katsu Chicken. Chicken breasts in tempura with teriyaki sauce and japanese mayonnaise</i>	12,50
Salmón al teriyaki. Lomo de salmón marinado con nuestra salsa teriyaki, acompañado de arroz o ensalada de col y verduras <i>Teriyaki salmon. Teriyaki marinated tuna back, served with rice or bok choy and vegetable salad</i>	13,50
Entrecot al teriyaki. Tacos de entrecot marinado con nuestra salsa teriyaki y arroz <i>Teriyaki sirloin steak. Teriyaki marinated sirloin steak with rice</i>	17,50

Precios en euros. IVA incluido.  
Prices in euros, VAT included.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgicos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.