

# CARTA ALÉRGENOS Y NUTRICIONAL

PRIMAVERA 2020

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	LÁCTEOS	CACAHUETES	MOSTAZA	APIO	SÉSAMO	ALTRAMUJES	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (>10mg/Kg)	Kcal CDR 2000 Kcal	LÍPIDOS CDR 65 gr	PROTEÍNAS CDR 75 gr	H.C. CDR 300 gr	
<b>IZAKAYAS</b>																			
<b>TEMPURAS Y CRUJIENTES</b>																			
Ika Tempura	•		•	•		•			•				•		26 %	45 %	34 %	16 %	
Crack Crunch	•	•													9 %	19 %	4 %	6 %	
Chicken Thai Fingers	•		•			•	•								11 %	21 %	13 %	6 %	
Tempura Verd. Langostinos	•	•		•		•									16 %	21 %	22 %	12 %	
<b>TRADICIONALES</b>																			
Wakame Salad											•				4 %	5 %	5 %	3 %	
Edamame						•									9 %	20 %	13 %	3 %	
Miso Soup	•			•		•									2 %	2 %	3 %	1 %	
Salmón Marinado	•			•		•					•				12 %	32 %	22 %	1 %	
Gohan (Arroz blanco)															8 %	0 %	4 %	12 %	
<b>GOZAS</b>																			
Chicken Curry	•		•			•					•				9 %	18 %	6 %	6 %	
Gambas con Ajetes	•	•	•			•					•				9 %	18 %	6 %	6 %	
Verduras	•					•					•				6 %	13 %	3 %	4 %	
Cerdo	•		•			•					•				10 %	21 %	7 %	6 %	
<b>ESPECIALIDADES</b>																			
Pork Buns	•					•	•				•				10 %	25 %	5 %	4 %	
Negima Yakitori	•					•									11 %	23 %	23 %	2 %	
Canelón Japonés	•		•			•			•						14 %	33 %	10 %	8 %	
Tataki de Salmón	•			•		•			•		•				16 %	43 %	25 %	2 %	
Yasai Yakitori	•					•									6 %	15 %	3 %	3 %	
Baozi	•					•	•			•	•				11 %	33 %	15 %	1 %	
Takoyaki	•		•	•		•			•				•		13 %	38 %	8 %	4 %	
<b>NOODLE ROLLS</b>																			
Green Avocado Roll	•		•			•			•						6 %	4 %	5 %	8 %	
Salmon Avocado Roll	•			•		•			•						8 %	8 %	10 %	8 %	
Salmon Tartar Roll	•			•		•	•		•		•				20 %	53 %	22 %	6 %	
Mixed Rolls	•		•	•		•	•		•						21 %	40 %	13 %	14 %	
Big Crack Crunch Roll	•	•	•	•		•			•				•		16 %	29 %	11 %	12 %	
Vegan Papaya Roll	•					•			•		•				14 %	17 %	16 %	12 %	
<b>ARROCES</b>																			
Oyako Don	•		•	•		•									40 %	41 %	45 %	39 %	
Oyako Don (sin rebozar)	•		•	•		•									35 %	32 %	48 %	33 %	
Karee Gyudon	•			•		•			•						26 %	17 %	13 %	31 %	
Chop Suey Rice	•			•		•									18 %	18 %	32 %	31 %	
Vegan Karee & Tofu	•					•			•	•	•				33 %	53 %	36 %	32 %	
Yasai Karee & Tofu	•					•			•	•	•				36 %	52 %	48 %	33 %	
Katsu Don	•		•	•		•			•	•	•				41 %	45 %	45 %	39 %	
Shanghai Rice	•	•	•			•									41 %	42 %	40 %	35 %	
<b>ENSALADAS</b>																			
Kaesar Asian Salad	•		•	•		•	•	•	•						33 %	95 %	37 %	6 %	
Salmon Quinoa Salad	•		•	•		•	•					•			23 %	65 %	17 %	6 %	
Yasai Itame	•					•					•				8 %	16 %	7 %	4 %	
Tofu & Wakame Salad	•					•					•				13 %	20 %	21 %	10 %	

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	LÁCTEOS	CACAHUETES	MOSTAZA	APIO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (>10mg/Kg)	Kcal CDR 2000 Kcal	LÍPIDOS CDR 55 gr	PROTEÍNAS CDR 75 gr	H.C. CDR 300 gr	
<b>NOODLES SALTEADOS</b>																			
<b>YAKISOBA o YAKI UDON</b>																			
Veggie	•					•					•				29 %	40 %	39 %	22 %	
Chicken	•					•			•		•				33 %	43 %	52 %	25 %	
Beef	•					•			•		•				32 %	43 %	58 %	22 %	
Seafood	•	•		•		•			•		•		•		32 %	42 %	60 %	22 %	
Corral Chicken	•					•					•				30 %	23 %	44 %	30 %	
<b>CURRY NOODLES</b>																			
Original Chicken Curry	•					•	•								44 %	22 %	31 %	21 %	
Vegan Miso Soba	•					•					•				34 %	45 %	37 %	28 %	
Chicken Pad Thai	•			•		•		•							32 %	31 %	35 %	31 %	
Seafood Pad Thai		•		•		•		•	•						45 %	52 %	32 %	46 %	
<b>NOODLES CON CALDO</b>																			
<b>RAMEN</b>																			
Miso Ramen	•		•	•		•									44 %	74 %	40 %	32 %	
Vegan Ramen	•					•					•				25 %	50 %	42 %	22 %	
Tampopo Ramen	•		•	•		•									29 %	52 %	27 %	21 %	
Curry Ramen	•		•	•		•			•	•					41 %	45 %	52 %	34 %	
Truffle Chashu Ramen	•		•	•		•					•				38 %	52 %	51 %	27 %	
<b>UDON</b>																			
Nabeyakj Udon	•	•	•	•		•					•				30 %	39 %	53 %	21 %	
Corral Chicken Curry Udon	•		•	•		•	•		•	•					24 %	23 %	23 %	24 %	
Spicy Thai Udon	•	•	•	•		•					•				29 %	43 %	4 %	32 %	
Tori Nanban Udon	•		•	•		•					•				48 %	48 %	59 %	45 %	
<b>SOBA</b>																			
Tempura Soba	•	•		•		•									25 %	22 %	24 %	26 %	
Kashiwa Soba	•		•	•		•					•				41 %	27 %	43 %	47 %	
<b>POSTRES</b>																			
Banana & Cho-co	•				•		•								20 %	66 %	3 %	5 %	
Fruit Salad	•		•				•								5 %	4 %	2 %	7 %	
Fruit Salad (sin helado)															3 %	1 %	1 %	6 %	
Mochi Cheesecake	•					•	•								12 %	10 %	3 %	15 %	
Mochi de Chocolate	•					•	•								5 %	5 %	1 %	5 %	
Chocolate Cup	•		•		•	•	•								10 %	16 %	4 %	10 %	
Chocolate Cup (sin helado)			•			•	•								9 %	13 %	4 %	9 %	
Ginger Cheesecake	•		•		•		•								15 %	33 %	7 %	10 %	
Binomio de Helados	•		•		•	•	•								10 %	16 %	3 %	10 %	
Kimono	•		•	•	•	•	•							•	33 %	68 %	12 %	24 %	
Coco-Mango Thai	•		•			•									10 %	16 %	3 %	10 %	
Dorayaki de Chocolate	•		•		•	•	•								12 %	14 %	5 %	13 %	



**CALORÍAS** CDR.2000 Kcal  
Cantidad de energía, expresada en Kcal o KJ, que nos proporcionan los alimentos para cubrir las necesidades energéticas diarias. Formadas por proteínas, lípidos e hidratos de carbono.



**LÍPIDOS** CDR.55 gr  
También llamado grasa, son una reserva energética para el cuerpo y forman parte de la estructura de las células. Se encuentran principalmente en los aceites, lácteos, frutos secos, pescado y carne. 1 gr. de lípidos nos aporta 9.4 Kcal.



**PROTEÍNAS** CDR 75 gr  
Nutriente encargado principalmente de la formación muscular. Podemos encontrarlo en alimentos como carne, pescado, legumbres, huevo. 1 gr. de proteína nos aporta 4.1 Kcal.



**HIDRATOS DE CARBONO** CDR 300 gr  
Los hidratos de carbono o glúcidos son la fuente principal de energía. Son importantes para la formación estructural de nuestro organismo y la actividad neuronal. Algunos de los alimentos ricos en H.C. son: pastas, cereales y verduras. 1 gr. de H.C nos aporta 4.1 Kcal.

Siguiendo el reglamento EU N°1169/2011 en materia de la información a facilitar al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, les informamos que: La producción de todos los platos de este local, se realiza en el mismo espacio, siendo imposible garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los platos. Por ello, la identificación de alérgenos está basada en los ingredientes que componen el plato, no en el proceso de elaboración.

Esta información ha sido elaborada siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)