COMIDA フード

ES

En ramen otaku nos motiva brindar a nuestros clientes la experiencia más auténtica del ramen Japonés servido en vajilla Mallorquina, por lo que el 90% de la comida que consumirás es hecha en esta nuestra casa, desde los aliños, pasando por cada componente de nuestros ramen hasta la piel de nuestras gyozas y los fideos que son elaborados desde 2024 por nosotros mediante nuestra máquina traída de Japón.

Algunos de nuestros productos son de proveedores locales del mercado S'Olivar que apoyan a los agricultores y negocios de la isla; también importamos algunos ingredientes directamente de Japón, así que te haremos viajar sin tener que coger un vuelo!

También valoramos la tradición y la autenticidad del ramen Japonés, por eso no utilizamos bases de concentrados ni aditivos artificiales del mercado. Todas nuestras sopas requieren muchas horas de dedicación, largos tiempos de cocción que reflejan nuestro amor por este delicioso plato.

PRE-ENTRANTES

Deliciosos bocados con los cuales empezar la experiencia Ramen Otaku ¡A probar!

TAMAGO ONSEN E · M · S — 3,00
Tradicional huevo estilo Japonés, cocido a baja temperatura, servido en un caldo ligero de dashi y cubierto de katsuobushi

NUESTRO KIMCHI CASERO V · S · SE — 5,90
Base de preparación fermentada de repollo Chino, rábano daikon, manzana y zanahorias

Explicaciones

Chashu: ·S·	Rodajas de cerdo o de pollo previamente marinadas y cocidas a temperatura constante
Narutomaki: ·P·	Rebanadas de pasta de pescado blanco prensado, aromatizado con dibujo de un espiral
Sous Vide:	Cocido a una baja temperatura constante
Miso:	Soja/cereales y sal marina fermentada con hongo koji
Katsuobushi: ·P·	Finas láminas de atún seco ahumado
Nitamago: ·S·	Huevo marinado con yema suave
Kimchi:	Col fermentada picante
Menma: ·S·	Brotes de bambú
Nori:	Alga marina seca
Wakame:	Alga marina
Shoyu:	Soja
Shio:	Sal

EN CASO DE QUE TENGAS ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA. ¡POR FAVOR! INFORMAR A NUESTRO PERSONAL DE ANTEMANO.

ENTRANTES

EDAMAME AL VAPOR V · SE — 6,90
Con aceite negi, ajo asado y shichimi togarashi

ENSALADA DE WAKAME V · SE · G · C — 7,50
Con pepino y salsa de Sésamo Goma

KAKIAGE (2 piezas) V · G · H · S — 7,90
Buñuelos de verduras mixta con salsa tentsuyu y sal marina

TAKOYAKI (5 piezas) P · G · L · S — 8,90
Bolas de pulpo cubiertas con salsa Takoyaki, mayonesa japonesa y láminas de Katsoubushi

NUESTRAS FAMOSAS CROQUETAS DE CHASHU (4 piezas) G · SE · S · H — 7,90
Cerdo marinado, servidas con mayonesa japonesa Kewpie

POLLO KARAAGE (4 piezas) S · C · SE — 8,90
Pollo frito al estilo japonés con Ra-yu de la casa y mayonesa japonesa Kewpie

¡NUEVO!
POLLO CRUJIENTE COREANO S · C · SE — 8,50
Dos muslos de pollo payés marinado en Kéfir con especias, bañados en salsa Gochujangy servido sobre ensalada mixta con vinagreta goma de sésamo de Japón

POLLO KATSU S · C — 8,90
Filetes de pollo empanizados en panko, servidos con salsa japonesa Katsu y jengibre Beni Shoga

HARUMAKI (5 piezas) P · S — 8,90
Rollitos Japoneses crujientes de cerdo y verduras servido con salsa vietnamita Nuoc Cham

GYOZAS CASERAS DE CERDO (5 piezas) G · SE · S — 7,90
Con hinojo y cebollino

GYOZAS CASERAS VEGETARIANAS (4 piezas) S · G · SE — 7,90
Con hinojo, edamame y limón

Todas las Gyozas se sirven con salsa ponzu y yuzu y todos nuestros entrantes son 100% caseros y se preparan diariamente.

M · MARISCOS
SE · SÉSAMO
C · CACAHUETE
L · LACTOSA
V · VEGANO
G · GLUTEN
S · SOY
H · HUEVO
P · PESCADO

OTAKU オタク

COMIDA フード

ES

RAMEN

Todos nuestros ramen se sirven en cuencos artesanales hechos de barro típico mallorquín. Todas las sopas de ramen, excepto tan tan men, las vegetarianas y veganas, se sirven con chashu, narutomaki y huevo nitamago. Todos los ramen llevan cebolleta, nori, menma y maíz.

S · G · F · E · P

DOBLE CALDO AL ESTILO HAKATA S · G · P · H · C — 15,50
Con Miso Tare de la casa rojo y blanco
Caldo cremoso elaborado con pollo y cerdo cocinados durante 18 horas, aliñado con Ma-yu de la casa (aceite negro de ajo) ¡pruébalo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado!

DOBLE CALDO PICANTE AL ESTILO HAKATA S · G · P · H · C — 15,90
Con Miso Tare de la casa rojo y blanco
Caldo cremoso elaborado a base de pollo y cerdo cocinados durante 18 horas, aliñado con Ra-yu (aceite Shichimi Togarashi picante de la casa) y servido con kimchi de la casa. ¡También puedes probarlo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado!

CHIN TAN AL ESTILO ASSARI S · G · P · H — 15,50
Con Shoyu o Shio Tare de la casa
Caldo claro de cerdo y pollo cocinados a fuego lento durante 12 horas, aliñado con Negi de la casa (aceite de cebollino) y servido con chips de cebollino

AL ESTILO PAI TAN DE POLLO Y PAVO S · G · P · H · SE — 15,50
Con Miso o Shoyu o Shio Tare de la casa
Caldo cremoso de pollo y pavo cocinado durante 18 horas, aliñado con aceite de Negi y sésamo, servido con muslo de pollo deshuesado. Si lo eliges con Miso Tare, anímate a probarlo con una rodaja de mantequilla y/o chips de ajo asado

¡RECOMENDADO!
TRADICIONAL TONKOTSU S · G · P · H — 16,50
Con Tare Tonkotsu de la casa (con sake flambeado, ajo y katsuobushi)
Caldo cremoso elaborado con carne y huesos de cerdo cocinado por 72 horas, aliñado con Ma-yu de la casa (aceite negro de ajo quemado), servido con jengibre Beni Shoga

TONKOTSU ROJO PICANTE S · G · P · H · SE — 16,90
Con Tonkotsu Tare de la casa (con sake flambeado, ajo y katsuobushi)
Caldo cremoso hecho de carne y huesos de cerdo cocidos durante 72 horas, sazonado con Ra-yu (aceite Shichimi Togarashi picante) y servido con Kara Miso, jengibre Beni Shoga y kimchi casero

TAN TAN MEN S · G · P · C · E — 16,90
Con tare miso de la casa blanco, con cacahuete y maní
Caldo espeso de pollo y leche de soja cocido durante 18 horas, sazonado con aceite Ra-yu, servido con carne picante de cerdo, bok choy y seta oreja de Judas

¡NUEVO!
GAMBAS M · SE · C · G · S · H · P — 19,50
Con Miso tare de la casa rojo y blanco
Bisque de gambas con leche cremosa de soja, aceite de Rayu con Kimchi de la casa y gambas rebozadas

VEGANO S · G · C · SE — 15,50
Con Miso tare de la casa rojo y blanco
Caldo dashi cremoso de tomates deshidratados con setas shiitake servido con calabacín, menma, judías edamame, nori, entre otros; aliñado con Negi de la casa (aceite de cebollíno)
¡Si eres vegetariano, pruébalo con una rodaja de mantequilla!

VEGANO ROJO PICANTE S · G · C · SE — 16,50
Con Tare miso de la casa rojo y blanco
Caldo dashi cremoso de tomates deshidratados, setas shiitake servido con calabacín, kara miso, menma, judías edamame, nori, kimchi; aliñado con aceite Ra-yu de la casa (aceite de chilli) ¡Si eres vegetariano, puedes probarlo con una rodaja de mantequilla!

TODO LOS RAMEN TAMAÑO PARA NIÑOS S · G — 9,90

Extras

Nitamago, huevo entero marinado	2,00
Chashu, rodaja de cerdo de cocción Sous Vide	2,90
Pechuga de pollo marinada a cocción Sous Vide	2,90
Algas originales Wakame	1,50
Kimchi casero	2,00
Edamame desgranado	1,00
Maíz dulce	1,00
2 Hojas de Nori	1,00
Mantequilla	1,00
Chips de ajo asado	1,00
Kara Miso, pasta fermentada de frijoles con chilli	1,00
Jengibre encurtido Beni Shoga	1,00
Kaedama, porción extra de fideos	2,50
Fideos sin gluten	2,90
Caldo adicional	4,50

RAMEN SIN SOPA

FIDEOS DAN DAN S · G · P · C · E — 15,90
Nuestros fideos especiales cocidos a la perfección
Servidos en una base cremosa de pollo, chile y cacahuate, acompañados de carne picada picante de cerdo, seta oreja de Judas y Bok Choy

MAZEMEN S · G · P · SE · H — 15,90
Elige el tare de aceite de ajo o de aceite de chilli
Servido con todos los ingredientes tradicionales de cada uno de nuestros cuencos (leer en la parte de arriba) y con una deliciosa yema al estilo Onsen Tamago (Disponible como vegetariano bajo solicitud)

En la mesa encontrarás Shichimi Togarashi y semillas de sésamo para agregar a tu sopa si lo deseas.

POR FAVOR, AVISA AL PERSONAL SI DESPUÉS DE PROBAR TE PARECE ALGO SALADO EL CALDO O SI QUIERES AGREGAR SAL ¡TODOS TIENEN GUSTOS DIFERENTES Y ESTAMOS FELICES DE AJUSTARNOS AL TUYO!

EN CASO DE QUE TENGAS ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA. ¡POR FAVOR! INFORMAR A NUESTRO PERSONAL DE ANTEMANO.

HAPPY SLURPING! 幸せ

OTAKU オタク

POSTRES Y BEBIDAS デザートと飲み物

ES

POSTRES
(Precio por unidad)

MOCHIS 4,90
Oreo, Ferrero, Tiramisu, Nutella

MOCHI SIN GLUTEN 4,90
Te Matcha, Mango, Cheesecake, Chocolate Blanco, Fresa, Coco, Chocolate Negro, Maracuja, Yuzu, Vainilla

MOCHIS VEGANO 4,90
Mango

TRUFAS 1,60
Chocolate Con Sake, Té Matcha

¡NUEVO!
BOLA DE DRAGÓN 5,50
Mousse de Maracuyá, Relleno de Mermelada de Cereza con Bizcocho de Chocolate

DORAYAKI 7,50
Relleno de chocolate

CERVEZAS JAPONESAS PREMIUM

	0,33L
ASAHI SUPER DRY	3,50
KIRIN ICHIBAN	3,50
SAPPORO	3,50
SAPPORO CERVEZA DE BARRIL	3,50
KIRIN ICHIBAN SIN ALCOHOL	3,50
CRUZCAMPO SIN GLUTEN	3,50

CERVEZAS ARTESANALES
(Edición limitada)

	0,33L
¡RECOMENDADO! **BIRU OTAKU - CHI-MBA LAGER** 4,6% Lager de Mallorca	4,50
¡RECOMENDADO! **BIRU OTAKU - MI-SO HOPPY IPA** 5.4% IPA de Mallorca	4,50
SAISON DU JAPÓN 5.0% A base de sake	5,90
DAIDAI ALE 6,0% Con mandarina	6,50

SAKE

	125ml	250ml
SAKE DE LA CASA SHOGUN	4,90	9,50
DAISHICHI	7,90	14,50
SHICHIDA	8,50	14,90
ZAKU	10,90	19,90

HANA AWAKA 9.90
Saborizado con Yuzu - Sake espumoso

VINO

	Copa	Botella
LAUS BLANCO	4,50	19,00
LAUS ROJO	4,50	19,00
LAUS ROSADO	4,50	19,00

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA SIN GAS O CON GAS KM0 (0,5L) 2,90

LIMONADA CASERA CON MENTA (0,5L) 3,90

TÉ VERDE OICHI FRÍO SIN AZÚCAR (0,33L) 3,90

MARBLE RAMUNE (0,25L) 3,70
Limonada Japonesa Premium

COCA COLA, FANTA, SPRITE, COKE ZERO (0,33L) 3,50

AQUARIUS, NESTEA (0,33L) 3,50

BEBIDAS CALIENTES

SELECCIÓN DE TÉ
Pregunta a nuestro Personal acerca de nuestra selección de Té de Hoy

Si necesitas más información o tienes alguna otra pregunta, no dudes en decirnos.

OTAKU オタク