



Mr. Undécimo
Sushi Experience

Carta

Mediodía

De lunes a viernes

Adultos
17,90€

IVA incluido

Niños
11,90€

IVA incluido

Noche

De lunes a jueves

Adultos
22,90€

IVA incluido

Niños
12,90€

IVA incluido

Todo el día

Fines de semana y días festivos

Adultos
24,90€

IVA incluido

Niños
13,90€

IVA incluido

Los pequeños de 100 cm a 130 cm **paga tarifa de niños.**
Los que midan menos de 100 cm **GRATIS.**



Los platos señalizados con este icono indican que se pueden solicitar únicamente de noche días de semana, fines de semana o días festivos.

Bebidas

Agua	3,00€
Agua con gas	3,20€
Tonica	3,20€
Coca Cola	3,20€
Coca Cola zero	3,20€
Sprite	3,20€
Fanta naranja	3,20€
Fanta limon	3,20€
Nestea limon	3,20€
Aquarius naranja	3,20€
Aquarius limon	3,20€
Cerveza Saboro	3,80€
Estrella Damm	3,80€
<i>sin Alcohol</i>	
Sangria De Cava	18,90€
Sangria De Tinto	17,90€

Vinos

VINO TINTO

Montelciego	13,90€
Señorio Real <i>ribera</i>	15,90€
Enate	21,90€
Lopez de Haro <i>rioja</i>	27,90€
Flor de Vetus Toro	30,90€
Copa de vino de la casa	3,90€

VINO BLANCO

Clot	15,90€
Cune Rueda verdejo	18,90€
Bicos Rías Baixas	21,90€
Massaluca	28,90€
Copa de vino de la casa	3,90€

VINO ROSADO

El viejo templo	13,90€
-----------------	--------

CAVA

Cava Visites <i>Brut</i>	13,90€
--------------------------	--------

Cocina japonesa de alta calidad

上質な日本料理

Entrantes





02 A

Ensalada de Burrata

Burrata, mango, pan tostado, pasas y tomate.

14

Cerviche de la casa

Cebolla, maíz, mango y cilantro.



23

Edamame trufado

Con trufa.



24

Ensalada César

Con mango y pan tostado.



73

Goma Wakame





Platos Calientes

ENTRANTES - ACOMPAÑANTES

01

Alitas de pollo

2 unidades

Con salsa de mostaza y miel.



02

Arroz especial

Con piña, pato y pasas.



03

Arroz negro salteado

Con ternera, huevo, maíz, guisantes y zanahoria.



04

Arroz trufado

Con ternera, huevo, trufa y cebollino.



05
Camarones rebozados
4 Unidades



07
Berenjenas fritas con Embrillo
4 Unidades
Con salsa menbrillo.



08
Chipirones rebozados



12
Montaña de ensaladilla rusa

13

Sepia a la plancha
Con ajo y perejil.



16

Baos al vapor

2 Unidades
Relleno de carne de cerdo.



17

Bolitas de arroz con Surimi

2 Unidades
Arroz, queso y cangrejo.



18

Bolitas de pollo frito



19

Costilla de cordero a la plancha

1 Unidad



20

Tequeño con salsa de embrillo

2 Unidades



21 A

Takoyaki

3 Unidades

Con mayonesa y salsa terikayi



22

Ebi en tempura

Langostinos con mayonesa y salsa terikayi.





25 

Empanadillas fritas estilo Sichuan

4 unidades

De ternera con salsa picante.

26

Espaguetis Carbonara

Con trufa y queso.



27

Espárragos salteados

Con champiñones.



 **28**

Pasta de arroz estilo Coreano

Con salsa picante.



29

Pollo rebozado



30

Salmón a la plancha

4 Unidades
Con ajo.

31

Gamba roja a la plancha

2 Unidades
Con ajo.



33

Gyozas de verdura

4 Unidades



34

Gyozas clásicas caseras

4 Unidades

Rellenas de pollo.



35

Gambas salteadas

Con sal y pimienta.



36

Baos

2 Unidades

Rellenos con queso parmesano y olivas negras.

37

Pan chino frito





38

Pasta de arroz estilo China

39

Pasta italiana estilo Boloñesa



41

Patatas trufadas



42

Pincho de gambas

3 Unidades





43 

Pincho de pollo
3 unidades

 **45**

Pollo Karaage



46 

Pollo Teriyaki



Platos Calientes



48

Navajas a la plancha

49

Sumai al vapor con olivas negras

2 Unidades

Relleno de carne de cerdo.



50

Saomai frito casero

2 Unidades

Relleno de carne de cerdo.

51

Taquito de Entrecot





52

Pollo con curry rojo estilo Thai

53

Tiras de pollo agridulce



55

Yakisoba con gambas

56

Zamburiña a la plancha

2 Unidades



58

Pato laqueado



59

**Gambas con curry amarillo
estilo Thai**



60

Rollito de marisco
2 Unidades



61

Taco de carne estilo Mexicano
1 Unidad



62

Wok de Ternera



63

Wok de pollo



64

Wok de Marisco



65

Udon



66

Ternera con Curry rojo estilo Thai





69

Samosa de Curry

Rellena de verduras.



71

Bolitas de Sesamo

Rellena de judía roja.



72

**Empanadilla vegetal
al vapor**



74
Empanadilla de Gambas



75
Baos de conejo
Rellenos yema de huevo.



76
Bao de pollo crujiente



77
Bao negro
de langostino crujiente



80

Ensalada de Pulpo

Cebolla, zanahoria, pimiento verde y rojo, rodajas de pulpo.

89

Almejas a la plancha



90

Camaron a la Andaluza

91

Gyozas de pato Pekín
2 unidades



Nigiris



Nigiris



102

Nigiri de atún

2 unidades

Con salmón y arroz.



104

Nigiri de salmón flambeado

2 unidades

Con salsa teriyaki y pistacho molido.



106

Nigiri Ebi

2 unidades



107

Nigiri especial

2 piezas



108

Nigiri de salmón

2 unidades

109

Nigiri de salmón especial

2 unidades



110 

Nigiri con Foie gras

2 unidades



112 

Nigiri de atún con arroz negro

2 Unidades

 **113**

Nigiri de salmón con arroz negro

2 Unidades



216 

**Nigiri flambeado
con queso**

2 unidades



Nigiris

Sashimi



Sashimi



116

Sashimi de salmón

4 Unidades



117

Sashimi de atún

4 unidades



118

Sashimi mixto especial



119

Sashimi de gamba roja

2 unidades

Con salsa de trufa.



120

Scampi

2 piezas

Tataki Tacos

CRUNCHY





123

Milefiore de salmón

2 Unidades



124

Patata con salmón

2 Unidades



125

Bolita India de mango

2 Unidades



126

**Bolita India de atún
picante**

2 Unidades



141

Taco Sake

142

Taco de atún



145

Cirashi de salmón flambeado

Arroz de sushi, salmón y salsa teriyaki.

146

Rollitos de fruta



147

Rollitos de mango

2 Unidades

Rollo de salmón, queso y salsa mango.

148

Tataki de salmón

3 Unidades

Con salsa ponzu, kataifi y tobiko rojo.



149

Tataki de atún

3 Unidades

Con salsa ponzu, kataifi y tobiko rojo.



Tartares





15 C

Tartar de Solomillo

Carne picada cruda, picante y galletas.

Tartares



128 C

Tartar Passion de salmón

Salmón, queso, kataifi y salsa de maracuyá.



129

Tartar Carote de salmón

Salmón con salsa de zanahoria y aguacate, con rollito primavera.



131 C

Tartar Mango de salmón

Salmón picante, salsa de mango y leche.



143 C

Hamburger Sake

Salmón picante, salsa de zanahoria y mango, pistacho molido.



144 C

Hamburger Tuna

Carpaccios



TARTARES



09

Carpaccio de Ternera
Con salsa ponzu wasabi.



132 A

Carpaccio de vieira
Con salsa ponzu y wasabi.

132

Carpaccio de salmón
4 Unidades



133

Carpaccio de Scampi

3 Unidades

Pez mantequilla, cigala y salsa ponzu.

134

Carpaccio Passione de salmón
4 Unidades



136

Carpaccio mixto especial

5 Unidades

Salmón, atún, pez mantequilla, gambas y salsa de maracuyá.



137

Carpaccio de salmón flambeado

4 Unidades

Con salsa ponzu y wasabi.



138

Carpaccio de burrata

5 Unidades

Salmón, atún, gambas y salsa de burrata y mango.



139

Carpaccio de salmón con salsa de sésamo

Salmón, salsa de sésamo y copos de bonito seco.



151

Tataki Toro

Bigne



152

Bigne de salmón flambeado

2 Unidades

Con salsa teriyaki y pistacho molido.



157

Bigne de Fresa

2 Unidades



155

Bigne de salmón con mango

2 Unidades

Con queso, mango y salsa de mango.



160

Gio Mandorle

2 Unidades

Con queso, almendras y salsa teriyaki.



156

Bigne de queso

2 Unidades

Con queso, salsa teriyaki y kataifi.



208 A

Bigne salmón especial

Salmón picante y cebolla.





Makis



162

Maki de salmón

4 Unidades



163

**Maki de salmón
con aguacate**

4 Unidades



164

Maki de atún

4 Unidades



165

Maki de Aguacate

4 Unidades



166

Maki de mango

4 Unidades



167

Maki frito de mango

4 Unidades

Salmón, queso, mango y salsa de mango.

168

168. Maki frito de fresa

4 Unidades



169

Maki frito de aguacate

4 Unidades

Salmón con salsa de sésamo y aguacate.

174

Crispy Rolls

4 Unidades

Salmón con salsa aguacate y cebolla frita.



Temaki



218

Temaki de langostino

Langostino, aguacate, salsa picante, cebolla frita.



219

Temaki de salmón

Salmón, aguacate y salsa de mango.

URamakis

4 Unidades



178

Salmón Fever

Salmón, queso, salsa teriyaki y katayfi fritos.



179

Spicy mango Roll

Salmón, mango, salsa de mango y mayonesa picante.



180

Salmón con queso

Salmón y queso.



181

Salmon Crispy

Salmón, salsa de aguacate y cebolla frita.



183

Cheese Roll

Salmón, atún picante, salsa de aguacate y mayonesa picante.



184

Ura Sake

Salmón y salsa de aguacate.



187

Spicy Hot Ebiten

Langostino, salmón picante, salsa teriyaki, mayonesa picante, tobiko rojo y cebollino.



188

Spicy Ebiten

Langostino, salmon picante, mayonesa picante, salsa teriyaki y cebolla frita.

URamakís

4 Unidades



189

Ebiten Cali

Langostino, mayonesa, s urimi y tobiko rojo.



190

Ebiten mango



191

Dragon Roll

Langostino, mayonesa, salmón picante, salsa de aguacate, sésamo y teriyaki.



192

Konten Roll

Salmón y salsa de aguacate.



193
Oro Trufa



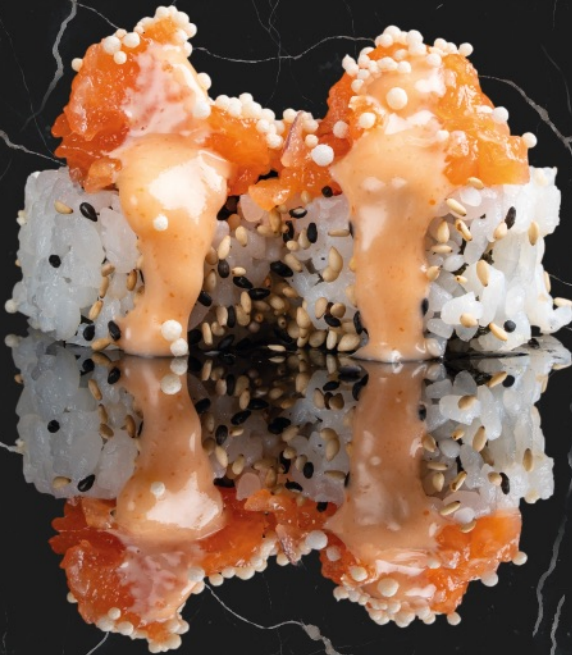
194
Ura Chicken
Aguacate, pollo frito, cebolla frita agridulce y tobiko rojo.



195
Ura atún



196
Salmón con almendras
Aguacate, salmón, salsa teriyaki y almendras



197

Spicy salmón

Pepino, salmón picante y mayonesa picante.



200

Kappa Tiger



202

Ura California



203

Salmón flambeado



204

Kani Flow



205

Cali de pollo

Pollo frito y salsa curry.



205 A

California Trufa

Surimi, salsa de trufa y tobiko rojo.



206 A

Atún especial

Atún picante, pepino con salsa teriyaki
picante y menta.



207 A

Ebiten Blanco

Langostino rebozado, pez mantequilla, aguacate con salsa teriyaki, katafi y trufa.



205 C

Spicy Tuna



209 A

Torito

Salmón y aguacate picante.



214

Uramaki de Salmón

Salmón, aguacate classic.



215

Uramaki de atún

Atún, aguacate.

URamakís con arroz negro



206

Uramaki Oro en tempura con arroz negro

Langostino, salmón picante, queso,
salsa teriyaki y pistacho molido.

4 Unidades



210

Uramaki Biten Mandorla con arroz negro

Langostino, almendras, salsa de aguacate y teriyaki.

4 Unidades



211

Uramaki salmón con arroz negro

Salmón, salsa de aguacate y kataify frito.

4 Unidades



212

Uramaki salmón Fever con arroz negro

Salmón, queso, salsa teriyaki y kataify frito.

4 Unidades

The image features a dark, black background with a complex, organic pattern of thin, light-colored veins, resembling marble or a stone texture. The veins are irregular and crisscross the entire frame. Centered in the middle of the image is the word "Postres" written in a large, elegant, gold-colored script font. The letters are thick and have a classic, slightly ornate feel, with the 'P' and 'S' being particularly prominent. The gold color of the text contrasts sharply with the dark background.

Postres

Postres



- | | |
|---------------------------------------|-------|
| 1. Pastel de chocolate oreo | 6,50€ |
| 2. Pastel de té matcha | 6,50€ |
| 3. Tarrina de chocolate | 6,50€ |
| 4. Pastel de yuzu | 6,50€ |
| 5. Pastel de manzana verde | 6,50€ |
| 6. Tarta de coco y mango con maracuyá | 6,50€ |
| 7. Mochi de cheesecake | 4,90€ |
| 8. Mochi de mango | 4,90€ |
| 9. Mochi de oreo | 4,90€ |
| 10. Mochi de té verde | 4,90€ |



Café

- | | |
|-----------------------------|-------|
| Café solo | 2,00€ |
| Café solo descafeinado | 2,00€ |
| Cortado | 2,20€ |
| Cortado descafeinado | 2,20€ |
| Café con leche | 2,40€ |
| Café con leche descafeinado | 2,40€ |
| Carajillo de coñac | 3,00€ |
| Carajillo de whisky | 3,00€ |
| Carajillo de ron | 3,00€ |

- | | |
|--------------------------|--------------|
| Chupito de hierba | 3,00€ |
| Chupito de crema | 3,00€ |