

NEW!!

Abrimos para **MENÚ DE MEDIODÍA TAKE AWAY** de Martes a Viernes de 13h a 16h.

Delivery con



Más info: www.ramenyahiro.com



RAMEN



Soja しょうゆ 12,90 €

Fideos con caldo de pollo, cerdo y marisco, con salsa de soja. Toppings: cebolleta, algas y cha-shu.

Noodles with pork, chicken and seafood broth with soy sauce. Toppings: spring onion, seaweed and cha-shu.

Miso みそ 12,90 €

Fideos con caldo de pollo y cerdo, con salsa de miso. Toppings: cebolleta, algas y cha-shu.

Noodles with pork and chicken broth with miso. Toppings: spring onion, seaweed and cha-shu.

Marisco 海鮮 12,50 €

Fideos con caldo de pescado y marisco.

Toppings: cebolleta, algas, langostinos y chirlas. Noodles with fish and seafood broth. Toppings: spring onion, seaweed, prawns and clams.

TOPPING

トッピング

AÑADE TODOS LOS TOPPINGS QUE QUIERAS A TU RAMEN

ADD AS MANY TOPPINGS AS YOU WANT TO YOUR RAMEN.

Cha-shu チャーシュー 3,00 €

Panceta de cerdo guisada
Stewed pork belly

Maíz コーン 1,00 €

Corn

Huevo 味付け卵 0,60 €

Huevo pochado
Poached egg

Bambú guisado メンマ 1,00 €

Stewed bamboo

Brotes de soja もやし 0,80 €

Soy bean sprouts

Alga nori のり 0,60 €

Nori seaweed

Mantequilla バター 0,50 €

Butter

Extra fideos 替え玉 1,50 €

Extra noodles

Salsa picante 辛味 0,50 €

Spicy sauce

TAPAS



Gyoza ぎょうざ 5,50 €

Empanadillas caseras con carne picada, shiitake y col. Homemade dumplings with pork, cabbage and shiitake.

Edamame えだまめ 3,80 €

Soja verde en vaina, hervida con sal.

Boiled soybeans with salt.

Kimchi きむち 3,80 €

Col china fermentada con salsa coreana picante. Fermented Chinese cabbage with spicy Korean sauce.

Ensalada de wafu 7,50 €

和風サラダ

Ensalada japonesa con tofu, alga wakame y sésamo. Japanese salad with tofu, wakame seaweed and sesame dressing.

Tofu frío 冷奴 4,00 €

Tofu frío con cebolleta, jengibre y bonito seco.

Cold tofu with spring onion, ginger and dry bonito.

RAMEN FRÍO

Tsukemen つけめん 12,90 €

Fideos fríos con cebolleta, algas, cha-shu, bonito seco, lima y rúcula. Acompañado de un caldo para mojar con base de salsa de soja y naranja yuzu.

Cold noodles with spring onion, seaweed, cha-shu, dried bonito, lime and rucola.

Accompanied by a broth for dipping, based on soy sauce and yuzu orange.

Hiyashi-chuka 冷やし中華 12,90 €

Fideos fríos con cha-shu, pepino, tomate, brotes de soja, huevo, nori y vinagreta de sésamo. (Hay opción vegetariana).

Cold noodles with cha-shu, cucumber, tomato, bean sprouts, egg, nori and sesame dressing. (There's vegetarian option).

ARROZ

RICE

ご飯もの

Arroz blanco 白ごはん 2,50 €

Bol de arroz blanco.
White rice bowl.

Cha-shu don チャーシュー丼 7,90 €

Bol de arroz con cha-shu en su salsa. Con cebolleta, nori y huevo.

Bowl of rice with cha-shu in its sauce. With spring onion, nori, and egg.

ONIGIRI おにぎり



Ciruela うめ 3,60 €

Onigiri con ciruela encurtida.
Rice ball filled with pickled plum.

Alga kombu こんぶ 3,60 €

Onigiri con alga kombu guisada.
Rice ball filled with stewed kombu seaweed.

Cha-shu チャーシュー 3,60 €

Onigiri con cha-shu.
Rice ball filled with cha-shu.

RAMEN

Ramen es una de las comidas más populares en Japón. En Ramen-Ya Hiro hacemos el auténtico ramen casero. Los fideos y el caldo se hacen en esta cocina, con horas de preparación. Ponemos todo el alma a cocinar un buen bol de ramen, con productos naturales, que aportan energía y tienen un valor saludable.

Ramen is one of the most popular dishes in Japan. At Ramen-Ya Hiro we make the traditional homemade ramen. We make the noodles and broth in our kitchen, spending many hours for the preparation. We cook with our heart and soul to get a good bowl of ramen which is made with natural products, that provides you energy and a healthy value.

POSTRES DESSERT デザート

Helado de té matcha 抹茶アイスクリーム 3,50 €
Matcha ice cream

Helado de judía roja 小倉アイスクリーム 3,50 €
Red bean ice cream

Helado de vainilla バニラアイスクリーム 3,00 €
Vanilla ice cream

Sorbete de mandarina みかんシャーベット 3,00 €
Mandarin sorbet

Daifuku de fresa クリームいちご大福 3,50 €
Mochi (pasta de arroz) relleno de crema de fresa.
Mochi (rice cake) filled with strawberry cream.

Daifuku de té verde 抹茶クリーム大福 3,50 €
Mochi (pasta de arroz) relleno de crema de té verde.
Mochi (rice cake) filled with matcha cream.

Trufas caseras de matcha con kinoto (2u.) 3,50 €
金柑入り抹茶トリュフ
Homemade matcha truffles with kumquat

Flan casero de sésamo negro ごまプリン 4,00 €
Homemade black sesame pudding

Coulant casero de matcha 5,50 €
抹茶フォンダンショコラ
Homemade matcha lava cake

BEBIDAS BEVERAGE お飲みもの

Agua 水 2,00 €
Water

Agua con gas 水 (ガス入り) 2,20 €
Sparkling water

Coca Cola コカ・コーラ 2,60 €

Coca Cola Zero コカ・コーラゼロ 2,60 €

Fanta ファンタ 2,60 €
~ Naranja オレンジ ~ Limón レモン

Nestea ネステイ 2,60 €

Samurai Chu-Hi (5,3%) 侍チューハイ 3,70 €
Cóctel japonés con base de vodka y limón.
Japanese cocktail with vodka and lemon.

CERVEZA BEER ビール

Estrella Damm (5,4%) ビール 2,70 €

Voll Damm (7,2%) ビール 2,90 €

Clara Damm Lemon (3,2%) クララビール 2,90 €

Free Damm (0,0%) ノンアルコールビール 2,60 €

Kirin (5,0%) キリン 3,00 €

Sapporo (4,7%) サッポロ 3,00 €

TÉ TEA お茶

Té mugi むぎ茶 2,20 €
Té frío de trigo.
Cold wheat tea.

Té genmai 玄米茶 2,20 €
Té verde con arroz tostado.
Green tea with roasted rice.

Té hoji ほうじ茶 2,20 €
Té verde tostado.
Roasted green tea.

Té de jazmín ジャスミン茶 2,20 €
Jasmine tea.

SAKE 酒

Karatamba 辛丹波
180 ml ~ caliente / frío ~ hot / cold 6,50 €
360 ml ~ caliente / frío ~ hot / cold 12,00 €

Otokoyama 奥山
180 ml ~ caliente / frío ~ hot / cold 9,50 €
360 ml ~ caliente / frío ~ hot / cold 18,00 €

COPA DE VINO BLANCO 白ワイン 3,00 €
Glass of white wine.