ó mandarina
take here

take away

www.mandarinaclub.net/take-away

Burguer Gourmet (180 gr.) con pan artesano

Clásica de ternera o de pollo de corral a tu gusto con tomate, lechuga, cebolla y queso cheddar (+ 0.50€ cada ingrediente extra)	8.95€
Thai pollo de corral, berenjena, hojas verdes y crema de curry	9.40€
Tejana de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa	11.25€
Tejana XL doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa	17.30€
Hamburguesa provolona de buey con carne de buey, queso provolone, tomate seco y salsa agridulce de mango	13.90€
Asian Burguer de carne de Wagyu, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti	14.40€
Burguer del chef, al plato 250gr. de carne de vaca madurada, foie fresco, caramelizado de manzana y gratín de queso	21.25€
Burguer Veggie Con tofu y seitán	12.85€

Sushi tradicional Japonés

Niguiris

Bolas de arroz con pescado (2 unidades)

Atun	5.00€
Salmón	4.00€
Pez Mantequilla	4.00€
Anguila	5.55€

Uramaki

Rollos especiales invertidos (8 piezas)

Roll de atún rojo con salsa picante	12.85€
Roll de langostino en tempura (langostino, aguacate)	10.50€
California Roll (surimi, pepino, aguacate)	9.85€
Mandarina Roll (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde)	10.50€
Mediterráneo Roll (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino)	8.20€

cuando quieras
y como quieras
take away

Hosomaki

Rollos envueltos con alga nori

Atún	7.85€
Salmón	7.35€
Kampyo-tiras de calabaza	6.85€
Pepino	6.85€
Pescado del día	6.85€

Gumkanmaki

Cinturón de alga nori, base de arroz y un "top" (2 piezas)

Ikura	5.50€
Huevas Masago	5.50€
Erizo de mar	5.50€

Sushi Fusión

Las propuestas del chef

Uramaki de salmón lacado y berenjena ahumada	13.50€
Futomaki en tempura de atún y aguacate con mahonesa de kimchee	11.85€
Hosomaki en tempura con salmón, foie micuit y kampyo	13.35€

Bandejas degustación

DE URAMAKIS **California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds)**	27.85€
SUSHI MIXTO **Niguiri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds)**	38.00€

Asian Bowls

SALAD BOWL Langostino en tempura con base de algas y aliño agridulce	11.85€
SALAD BOWL De quinoa salteada con vegetales de temporada y aliño de cacahuete	8.95€
SALAD BOWL De naranja, burrata de buffala y freekeh	10.55€
RICE BOWL Con salmón marinado, edamame, wakame y aguacate con aliño ...	10.85€
RICE BOWL Con atún marinado, aguacate, cebolla morada, algas, rabanito y panko con aliño de ...	11.25€
VEGGIE RICE BOWL Con tofu marinado frito, calabacín dulce, tomate ecológico y wakame fresco	10.40€

NOODLES BOWL Yakisoba noodles vegetales del terreno y langostino	11.05€
NOODLES BOWL Yakisoba con secreto de ibérico, bimi y col	10.85€
NOODLES BOWL Pad Tai con pollo teriyaki	9.90€
NOODLES BOWL Green Yakisoba con espagueti de mar, brócoli y espárragos	9.25€

TARTAR BOWL Tartar de atún con aguacate y crujiente de tempura	11.85€
TARTAR BOWL Estilo ceviche de lubina con mango y remolacha	11.95€

WOK De sepia con ortigas de mar, mejillón i edamame	11.55€
WOK De crujientes de pollo con chili dulce	10.25€

Postres

Brownie artesano de algarroba y almendra garrapiñada	4.80€
Coulant artesano de almendra y chocolate	4.50€
Tarta artesana de queso con limón y jengibre	4.90€

Vinos rosados

Moonastrell Rosé (I.G.P. Castellón) Monastrell	13.95€
Emergente de lágrima (D.O.Navarra) Garnacha y Cabernet Sauvignon	11.50€
Enate (D.O. Somontano) Cabernet Sauvignon	15.05€

Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) Chardonnay	14.10€
El Aeronauta (Valdeorras) Godello	16.20€
José Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	15.95€
Ophalum (D.O. Rias Baixas) Albariño	14.35€
Gessami (D.O. Penedés) Muscat, Alejandría, Sauvignon Blanc - Ecológico	16.50€
Magnánimus (I.G.P. Castellón) Chardonnay, Sauvignon Blanc, Muscat	13.50€
Rebels de Batea (D.O. Terra Alta) Garnacha Blanca	15.60€
Malavida (D.O. Valencia) Malvasía, Merseguera, Moscatel	12.45€
Viognier Prieto Pariente (D.O. Castilla y León) Viognier	20.95€

Vino x copas

Malavida Malvasía, Merseguera, Moscatel (DO Valencia)	2.40€
Viñas del Vero Chardonnay (D.O Somontano)	2.55€
José Pariente blanco – Verdejo- (D.O. Rueda)	2.75€
Emergente de lágrima rosado –Cabernet- (D.O.Navarra)	2.25€
Demba garnacha tinto roble –Tempranillo (D.O.Cariñena)	2.25€
Dinastía Vivanco Crianza –Tempranillo (D.O.C. Rioja)	2.40€
Cava AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) – Clàssic Penedès	3.00€

Bodega

Vinos tintos

La Planta (D.O. Ribera del Duero) Roble (Tinta fina)	15.25€
Demba (D.O. Cariñena) Roble (Garnacha)	11.20€
Actum (D.O. Valencia) Roble (Syrah, Tempranillo) - Ecológico	11.65€
Vermell (D.O. Valencia) Roble (Monastrell, Garnacha)	13.70€
El Chaval (D.O. Valencia) Roble (Bobal)	12.85€
Dinastía Vivanco - (D.O.C. Rioja) Crianza - Tempranillo	15.95€
Perlat (D.O. Montsant) Crianza (Syrah)	15.40€
Clos del Mas Ecológico y Biodinámico (D.O. Priorat) Crianza (Garnacha, Manzuela, Cabernet)	21.00€
Valle García (M. de Toledo) Crianza (Syrah)	25.40€
Arzuaga (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta fina & Cabernet)	27.45€
Viña Ardanza (D.O.C. Rioja) Reserva (Tempranillo, Garnacha)	30.20€
Flor de Pingus (D.O. Ribera del Duero) Crianza (Tinta Fina)	195.20€
Vega Sicilia Único - (D.O Ribera del Duero) Tinta fina y otras	S/M

D.O. Cava

AT Roca Brut Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Xarel·lo, Parellada, Macabeo.	17.65€
AT Roca Rosat Reserva (Agustí Torelló) Classic Penedés - Macabeo, Monastrell	19.90€
Privat Laietá (reserva brut nature) Chardonnay- agricultura ecológica. Tiana. AD.	30.50€
Bellmunt i Oliver Brut Macabeo, Chardonnay - Castellón	15.50€
Kripta Brut Gran Reserva Xarel·lo, Parellada, Macabeo	67.40€

D.O. Champagne

G.H, Mumm - Pinot meumer/pinot noir	53.00€
Moët & Chandon imperial Brut	62.00€
Dom Pérignon	180.00€

Espumosos

Prosecco Sensi Gold Brut	15.00€
Prosecco Sensi Pinot Noir Rosé Brut	15.00€
Reggiano Lambrusco Amabile (tinto)	12.50€
Lambrusco Medici Ermete (rosado)	12.50€

* Los precios de todas las botellas se incrementarán con 10 € a partir e las 23 hrs.
Las añadas podrian variar en función de la disponibilidad del producto por parte de las bodegas.

* Prices of all bottles will increase 10€ from 23 hrs.
The vintages may vary depending on the availability of the product by the wineries.

* Les prix de toutes les bouteilles augmenteront 10 € partir de et 23 heures
Millésimes peuvent varier en fonction de la disponibilité du produit par les établissements vinicoles.