

mandarina
take away



take away

www.mandarinaclub.net/take-away

Burger Gourmet (180 gr.) con pan artesano

Tejana de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	11.25€
Tejana XL doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa XL Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce. XL Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue	17.30€
Asian Burger de carne de Wagyu, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti Wagyu beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti Bœuf de Wagyu, avec du bacon, oignons caramélisés, feuilles de chêne et havarti	14.40€
Burger del chef, al plato 250gr. de carne de vaca madurada, foie fresco, caramelizado de manzana y gratín de queso 250gr. of ripened beef, fresh foie gras, caramelized apple and cheese gratin 250gr. de boeuf affiné, foie gras frais, gratin de pommes caramélisées et fromage	21.25€
Burger Veggie Con tofu y seitán With tofu and seitan Avec tofu et seitan	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 27.85€
California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds)

SUSHI MIXTO 38.00€
Niguri, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds)



Asian Bowls

SALAD BOWL Langostino en tempura con base de algas y aliño agridulce

Prawn in tempura with seaweed base and sweet and sour dressing
Crevettes au tempura avec base d'algues et vinaigrette aigre-douce

11.85€

SALAD BOWL De quinoa salteada con vegetales de temporada y aliño de cacahuete

Quinoa sautéed with seasonal vegetables and peanut dressing
Quinoa sauté aux légumes de saison et vinaigrette aux arachides

8.95€

SALAD BOWL De naranja, burrata de buffala y quinoa

Orange, buffalo burrata and quinoa
Orange, buffalo burrata et quinoa

10.55€

RICE BOWL De crujientes de pollo con chili dulce

Crispy chicken with sweet chili
Poulet croustillant au piment doux

11.55€

RICE BOWL Con salmón marinado, edamame, wakame y aguacate con aliño ...

With marinated salmon, edamame, wakame and avocado with dressing
Avec saumon mariné, edamame, wakame et avocat avec vinaigrette

10.85€

RICE BOWL Con atún marinado, aguacate, cebolla morada, algas, rabanito y panko con aliño de ...

With marinated tuna, avocado, red onion, seaweed, radish and panko with dressing
Avec thon mariné, avocat, oignon rouge, algue, radis et panko avec vinaigrette

11.25€

VEGGIE RICE BOWL Con tofu marinado frito, calabacín dulce, tomate ecológico y wakame fresco

With fried marinated tofu, sweet zucchini, organic tomato and fresh wakame
Avec tofu mariné frit, courgettes sucrées, tomate biologique et wakame frais

10.40€



NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino	11.05€
Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes	
NOODLES BOWL Yakisoba con secreto de ibérico, bimi y col	10.85€
Yakisoba with Iberico, bimi and cabbage secret Yakisoba avec ibérique, bimi et chou secret	
NOODLES BOWL Pad Tai con pollo teriyaki	9.90€
Pad Tai with teriyaki chicken Pad Tai au poulet teriyaki	
NOODLES BOWL Yakisoba con pollo agridulce	10.85€
Yakisoba with sweet and sour chicken Yakisoba au poulet aigre-doux	
NOODLES BOWL GreenYakisoba con espagueti de mar, brócoli y espárragos	9.25€
Green Yakisoba with sea spaghetti, broccoli and asparagus Yakisoba vert aux spaghettis de mer, brocoli et asperges	
TARTAR BOWL Tartar de atún con aguacate y crujiente de tempura	11.85€
Tuna tartar with avocado and crispy tempura Tartare de thon à l'avocat et tempura croustillante	
TARTAR BOWL Estilo ceviche de lubina con mango y remolacha	11.95€
Sea bass ceviche style with mango and beets Ceviche de bar à la mangue et betteraves	



Postres

Brownie cremoso de chocolate y frambuesas

Creamy chocolate and raspberry brownie

Brownie crémeux au chocolat et aux framboises

5.00€

Torrija con crema de naranja

French toast with orange cream

Pain doré à la crème d'orange

6.00€

Tarta de queso y jengibre con coulis de frutos del bosque

Cheese and ginger cake with berries

Gâteau au fromage et au gingembre avec aux baies

5.50€



Vinos blancos

Viñas del Vero (D.O. Somontano) Chardonnay	7.90€
Mala Vida (D.O. Valencia) Malvasía, Merseguera, Moscatel	6.95€
José Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	10.35€

Cavas

AT Roca Brut Reserva - (Agustí Torelló) - Clàssic Penedès Xarel·lo, parellada y Macabeo	12.55€
Bellmunt i Oliver Brut - D.O. Castellón Macabeo y Chardonnay	9.60€
AT Roca Rosat Reserva (Agustí Torelló) - Clàssic Penedès Macabeo y Monastrell	14.05€

Vinos tintos

Demba (D.O. Cariñena) Roble Garnacha	6.05€
El Chaval (D.O. Valencia) Roble Bobal	6.25€
Vivanco (D.O. C La Rioja) Crianza Tempranillo	10.30€
La planta (D.O. Ribera del Duero) Roble Tinta Fina	9.45€



Bodega

