



# mandarina

take away



take away

[www.mandarinclub.net/take-away](http://www.mandarinclub.net/take-away)

## Burguer Gourmet con pan artesano

**Tejana** de ternera con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa 12.40€

Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce.

Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue

**Tejana XL** doble de ternera (360gr.) con bacon, aros de cebolla, quesos y salsa barbacoa 19.65€

XL Texan steak with bacon, onion rings, cheese and BBQ sauce.

XL Bifteck Texan. Avec bacon, rondelles d'oignon, fromage et sauce barbecue

**Asian Burguer** de carne de Wagyu, con panceta al teriyaki, cebolla caramelizada, hojas de roble y queso havarti 18.95€

Wagyu beef, with bacon, caramelized onion, oak leaves and havarti

Bœuf de Wagyu , avec du bacon , oignons caramélisés, feuilles de chêne et havarti

**Burguer del chef, al plato** 300gr. Black Angus madurado, queso provolone, cebolla caramelizada, bacon macerado con sake y ron-cola 21.25€

300gr. of aged Black Angus, provolone cheese, caramelized onions, marinated bacon with sake and rum-cola

300gr. de Angus Noir vieilli, fromage provolone, oignon caramélisé, bacon mariné et cola au rhum

**Burguer Veggie** Con tofu y seitán 14.15€

With tofu and seitan

Avec tofu et seitan



# Sushi tradicional Japonés

## Niguiris

Bolas de arroz con pescado (2 unidades)

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Atun            | 6.05€ |
| Salmón          | 5.40€ |
| Pez Mantequilla | 4.85€ |
| Anguila         | 7.05€ |

## Uramaki

Rollos especiales invertidos (8 piezas)

|   |        |
|---|--------|
| <b>Roll de atún rojo</b> con salsa picante                            | 15.55€ |
| <b>Roll de langostino en tempura</b> (langostino, aguacate)           | 12.70€ |
| <b>California Roll</b> (surimi, pepino, aguacate)                     | 11.95€ |
| <b>Mandarina Roll</b> (Tataki de salmón, sichimi, esparrago verde)    | 13.55€ |
| <b>Mediterráneo Roll</b> (Kampyo-tiras de calabaza, aguacate, pepino) | 10.45€ |

cuando quieras  
y como quieras  
take away



## Hosomaki

Rollos envueltos con alga nori

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Atún                     | 10.60€ |
| Salmón                   | 10.30€ |
| Kampyo-tiras de calabaza | 9.75€  |
| Pepino                   | 9.75€  |
| Sardina ahumada y mango  | 9.75€  |

## Gumkanmaki

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

|               |       |
|---------------|-------|
| Ikura         | 6.60€ |
| Huevas Masago | 6.60€ |
| Erizo de mar  | 6.60€ |

## Sushi Fusión

Las propuestas del chef

|  |        |
|--|--------|
| Uramaki de salmón lacado y berenjena ahumada                   | 16.35€ |
| Futomaki en tempura de atún y aguacate con mahonesa de kimchee | 14.35€ |
| Hosomaki en tempura con salmón, foie y kimchi                  | 16.10€ |

## Bandejas degustación

|   |        |
|---|--------|
| DE URAMAKIS   | 36.75€ |
| California Roll, Mandarina Roll, Roll del Chef (24 uds) |        |
| SUSHI MIXTO   | 45.10€ |
| Niguirí, Uramaki, Hosomaki, Gumkanmaki (24 uds)         |        |



# Asian Bowls

## SALAD BOWL Langostino en tempura con base de algas y aliño agríduce

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

14.35€

## SALAD BOWL De naranja, burrata de buffala y quinoa

Orange, buffala burrata and quinoa  
Orange, buffala burrata et quinoa

12.75€

## RICE BOWL De crujientes de pollo con chili dulce

Crispy chicken with sweet chili  
Poulet croustillant au piment doux

13.95€

## 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

14.25€

## 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

13.60€

## 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

12.60€

**NOODLES BOWL Yakisoba noodles con vegetales del terreno y langostino** 13.35€

Yakisoba noodles with local vegetables and shrimp  
Nouilles Yakisoba avec légumes locaux et crevettes

**NOODLES BOWL Yakisoba con secreto de ibérico, bimi y col** 13.15€

Yakisoba with Iberico, bimi and cabbage secret  
Yakisoba avec ibérique, bimi et chou secret

**NOODLES BOWL Pad Tai con pollo teriyaki** 12.00€

Pad Tai with teriyaki chicken  
Pad Tai au poulet teriyaki

**NOODLES BOWL Yakisoba con pollo agridulce** 13.15€

Yakisoba with sweet and sour chicken  
Yakisoba au poulet aigre-doux

**NOODLES BOWL Green Yakisoba conespaguetti de mar, brócoli y espárragos** 11.20€

Green Yakisoba with sea spaghetti, broccoli and asparagus  
Yakisoba vert aux spaghetti de mer, brocoli et asperges

**TARTAR BOWL Tartar de atún con aguacate y crujiente de tempura** 14.35€

Tuna tartar with avocado and crispy tempura  
Tartare de thon à l'avocat et tempura croustillante

**TARTAR BOWL Tartar de rape con mango y remolacha** 14.45€

Sea bass with mango and beets  
Bar à la mangue et betteraves



# Postres

## Cremoso de chocolate y té matcha con caviar de AOVE

Creamy chocolate and matcha tea with EVOO caviar

Chocolat crémeux et thé matcha au caviar EVOO

8.75€

## Torrija con crema de naranja

French toast with orange cream

Pain doré à la crème d'orange

9.05€

## 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

7.65€





