

# APERITIVOS APPETIZERS

---

**Edamame**  **5 €**  
Edamame

---

**Bun de ternera**  **6.5 €**  
Beef bun

---

**Taco de ternera (2 uds.)**  **9 €**  
Beef taco (2 pc.)

---

**Taco de guacamole y gambas (2 uds.)** **9 €**  
Shrimp and guacamole taco (2 pc.)

---

**Taco de panceta iberica (2 uds.)** **9 €**  
Iberian pork taco (2 pc.)

---

**Taco de snow crab (2 uds.)** **10.5 €**  
Snow crab taco (2 pc.)


---

**Palomitas de gambas**  **7 €**  
Popcorn shrimp

---

**Gambas wasabi** **9.5 €**  
Wasabi shrimp

---

**Berenjena y tomate thai**  **8 €**  
Eggplant and tomatoes Thai style

---

**Ensalada de pato** **9.5 €**  
Duck salad

---

**Pepinos rotos**  **6 €**  
Smashed cucumbers

---

**Ensalada asiatica de espinacas y gambas** **12 €**  
Spinach and shrimp salad Asian style

---

**Calamar coreano**  **9.5 €**  
Squid Korean style

---

## APERITIVOS APPETIZERS

---

**Tartar de salmon con guacamole** **11 €**  
Salmon tartare with guacamole

---

**Huevos Benedict al estilo Gutai** **14 €**  
"Eggs Benedict" Gutai style

---

**Alitas rellenas Tom Yum** **10 €**  
Tom Yum chicken wings

---

# SOPAS SOUPS

---

**Sopa miso "Gutai"** **6.5 €**  
"Gutai" miso soup

---

**Shin ramen**  **9 €**  
Shin ramen

---

**Tom Yum con gambas** **10 €**  
Tom Yum with shrimp

---

**Ramen con rabo de toro** **10 €**  
Oxtail ramen

---

# DUMPLINGS DUMPLINGS

---

**Gyoza de cerdo** **8.5 €**  
Pork gyoza

---

**Wontons con gambas** **8.5 €**  
Shrimp wontons

---

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.  
En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal.  
In case of allergy or food intolerance, please inform our staff.

## PLATOS CALIENTES MAIN DISHES

**Solomillo de ternera "Gutai"** 18 €  
"Gutai" beef tenderloin

**Pollo hoisin** 11 €  
Hoisin chicken

**Salmon bento** 12 €  
Salmon in a bento box

**Lubina con wok de verduras** 15 €  
Sea bass with wok vegetables

## ARROZ RICE

**Arroz "Gohan"** 4 €  
"Gohan" rice

**Arroz salteado con huevo** 6 €  
Fried rice with egg

**Arroz salteado** 7.5 €  
**ternera, gambas, pollo o verduras**  
Fried rice  
*with your choice of beef, shrimp, chicken or vegetables*

**Arroz kimchi con huevo** 8 €  
Kimchi fried rice with egg

## FIDEOS NOODLES

**Udon tailandes** 10 €  
**Pollo o gambas**  
Thai udon noodles  
*with your choice of chicken or shrimp*

### FIDEOS NOODLES

**Udon con ternera** 10 €  
Udon noodles with beef

## SUSHI SUSHI (2 UDS.)

**Salmon** 5.5 €  
Salmon

**Atun** 6.5 €  
Tuna

**Ventresca de atun** 9 €  
Tuna belly

**Anguila** 6.5 €  
Eel

**Gamba** 5.5 €  
Shrimp

**Pez limon** 6.5 €  
Amberjack

**Vieira** 6.5 €  
Scallop

**Salmon flambeado** 7.5 €  
Salmon flambe

**Gamba roja** 9.5 €  
Red shrimp

**Arroz crujiente con salmon** 8 €  
**picante o atun picante (4 uds.)**  
Crispy rice with spicy salmon or spicy tuna (4 pc.)

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.  
En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal.  
In case of allergy or food intolerance, please inform our staff.

# SASHIMI SASHIMI

**Salmon** 7 €  
Salmon

**Atun** 8.5 €  
Tuna

**Ventresca de atun** 12 €  
Tuna belly

**Anguila** 8.5 €  
Eel

**Pez limon "New Style"** 9 €  
Amberjack "New Style"

**Vieira "New Style"** 10 €  
Scallop "New Style"

# LOS ROLLS ROLLS

**Atun con gambas picantes**  12 €  
Tuna with spicy shrimp

**California con tobiko** 15 €  
California with tobiko

**"Roll chino" con anguila y sesamo** 14 €  
"Chinese roll" with eel and sesame seeds

**"From Russia with Love" con snow crab, aguacate y salmon** 15 €  
"From Russia with Love" with snow crab, avocado and salmon

**"Vulcan" roll con snow crab y sriracha**  14 €  
"Vulcan" roll with snow crab and sriracha

## LOS ROLLS ROLLS

**L.A. Hand Roll de snow crab** 14 €  
L.A. Hand Roll with snow crab

**"Verano al mar" con atun, gamba y aguacate** 14 €  
"Summer by the Sea" with tuna, shrimp and avocado

**Onigiri de salmon** 5 €  
Salmon onigiri

**Onigiri de presa iberica** 5 €  
Iberian pork onigiri

**Onigiri de anguila** 5 €  
Eel onigiri

# POSTRES DESSERTS

**Roll de chocolate con mascarpone** 6 €  
Chocolate roll with mascarpone

**Panna cotta de te verde** 7 €  
Green tea panna cotta

**Tarta de chocolate y praline** 8 €  
Chocolate cake with praline

**Helado casero (2 bolas)** 4 €  
*te verde, wasabi o maracuya*  
Homemade ice cream (2 scoops)  
*green tea, wasabi or passion fruit*

**Mochi casero** 4 €  
*leche condensada o jengibre*  
Homemade mochi  
*condensed milk or ginger*

**Una caña para el staff** 7 €  
A beer for the staff

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal.  
En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentària comuniqui-ho al nostre personal.  
In case of allergy or food intolerance, please inform our staff.

---

# GUTAI

---

EN JAPONES "GU" SIGNIFICA UNA MANERA DE HACER ALGO, MIENTRAS "TAI" QUIERE DECIR CUERPO

IN JAPANESE 'GU' MEANS A WAY OF DOING SOMETHING, WHILE 'TAI' MEANS BODY

**"EL ARTE DE GUTAI NO CONVIERTE LOS MATERIALES, EL ARTE DA VIDA A ÉLLOS"**

DEL "GUTAI MANIFIESTO"

**"GUTAI ART DOES NOT CHANGE THE MATERIAL BUT BRINGS IT TO LIFE"**

FROM "THE GUTAI MANIFESTO"

Un movimiento y asociación de artistas de la post guerra en Japon, Gutai fue fundada por *Shozo Shimamoto* y *Jiro Yoshihara* en 1954. Formado por 28 artistas quienes defendían la conexión entre el alma y el material.

An art movement and association of artists in post-war Japan. Gutai was founded by *Shozo Shimamoto* and *Jiro Yoshihara* in 1954. The group consisted of 28 artists who believed in the interconnectedness between the human spirit and the material.