



Taberna
Riscal



BEBIDAS

CÓCTELES

Pisco Sour €9,50

Pisco "Demonio de Los Andes" y Zumo de Lima.

Whisky Sour €12

Whisky "Toki Suntori" y Zumo de Lima.

Old Fashioned €12

Whisky "Toki Santori", Amargo de Angostura y Gaseosa.

Saikirinha €9,50

Tarusake y Lima.

Margarita €12,50

Tequila "Salitos", Cointreau y Zumo de Lima.

**Opción Spicy Margarita*

Canalla €11,50

Gin "Otyum", Sirope de Jengibre, Zumo de Lima, Tajín y Tabasco.



Coctelito

€12,50

Gin “Roku”, Sirope de Jengibre, Albahaca, Hierbabuena, Zumo de Lima y Limonada de Aceituna.

Mojito

€9,50

Ron Blanco “Bacardi”, Hierbabuena, Lima y Gaseosa.

Negroni

€10

Gin “Beefeter”, Campari y Vermút .

Paloma riscal

€12,50

Gin “Otyum”, Campari, Sirope de Pomelo y Gaseosa.

Scottish Mule

€12

Whisky con jengibre, gaseosa y zumo de lima.



APERITIVOS

Tinto de Verano	€4,50
Vermút Rojo Petroni	€6,50
Vermú Blanco Petroni	€6,50
Vermú Japo-Cañi	€7,20
St. Germain Spritz	€8
Aperol Spritz	€7

CERVEZAS

Kirin Caña	€2,80
Kirin Doble	€4,50
Coedo Shiro (Trigo)	€6
Coedo Beniaka (Tostada)	€6
Kirin 0.0	€4,50
Mahou 0.0 Tostada	€4,50

REFRESCOS Y CAFÉ

Coca Cola Coca	€3,50
Cola Zero	€3,50
Aquarius	€3,80
Zumo de Tomate	€5
Café Solo	€2
Café Con Leche	€2,50
Tónica	€3,80
Té	€3



SAKE

Tarusake (Junmai) €6,50

Fino con Aroma de Cedro Yoshido.
Semi Seco. Alc 15° .

Kubota (Senju) €6,50

Fino con Aroma Suave y Refrescante.
Seco. Alc 16°

Zaku (Junmai Daiginjo) €9

Aroma Rico y Frutal, Delicado en el Paladar.
Alc 16°

Sotenden (Tokubetsu Junmai) €7

Aromático con fraciencia de Flores y Frutas.
Semi Seco Alc 16°.

Sake Shogun €5

Sake suave y seco, sensación
agradable al paladar. Alc 14,5°

Sake Daishichi (Junmai Kimoto) €8,50

Bien equilibrado entre la acidez y el
umami. Alc 15,3°

**Sake Akitora Yamadanishiki
(Junmai)** €6,50

Tiene cuerpo intenso, seco y limpio en la
boca. Alc 16°

**Sake Edo Genroku (Junmai
Genshu)** €12,50

Sabor complejo y umami equilibrado,
notas de miel, frutas deshidratadas y un
toque de acidez. Alc 17,8°



ESPUMOSOS

	Botella / Copa
Mas Xarot Gran Reserva	€35
Mas Xarot Rosado	€30
Millennium Ondarre Brut	€28 €6
El Miracle Brut Rosé	€28 €6
Champagne Gosset Gran	€55

VINOS BLANCOS

	Botella / Copa
Vetiver Verdejo Verdejo . D.O.:Rueda	€26 €5,50
Basa Lore Sobre Lías Hondarribi Zuri . D.O.: Guetariako txakolina	€26 €5,80
Pyjama Godello . D.O.:Bierzo	€33 €6,50
Schieferkopf Riesling . D.O.:Baden	€32 €6,50
Tobía Blanco Chardonnay Tempranillo Blanco . D.O.:Rioja	€32 €6,50
Vicente Gandía Bobal Rosa By Pepe Hidalgo D.O.: Utiel Requena	€28 €6



VINOS TINTOS

	Botella / Copa
Familie Perrin Garnacha, movédre, Syrah D.O.: Côtes du Rhone	€32 €6,50
Indio Rei Tauriga Nacional, afrocheiro, jaen, aragonés D.O.: Dao	€32 €6,50
Gatuno 100% Garnacha D.O.: Madrid	€32 €6,50
Tobía Tempranillo. D.O.: Rioja	€32 €6,50
Via XVIII Multivarietal con predominio de uva Mencia D.O.: Valdeorras	€38



COMBINADOS

GIN

Seagram's	€9,50
Beefeater	€9,50
Roku	€12
Otyum	€12

RON

Barceló	€9,50
Santa Teresa	€9,50

WHISKY

Dewars	€10
DYC 8	€9
Red Label Toki	€9,50
Suntory Double	€13
Black Label	€15
Tomatin	€13
Tomatin 12	€16

VODKA

Mermaid	€15
---------	-----

Taberna
· Riscal ·



COCINA FUSIÓN

ENTRANTES

Croqueta Jamón

Und.
€4,90

Con velo de Papada Ibérica, Shichimi fresco sobre Crema dulce de Sésamo Negro.



Zamburiña

Und.
€5,90

Con Bilbaína de Gochugaru y chip dulce de Alga Nori.



Takito Salmón

Und.
€7,90

De Salmón sazonado con Kimchi y Trufa Negra, con hoja Shiso fresca.



Takito Atún

Und.
€8,50

De Atún Rojo en Salsa Nikkei con Puré de Boniato glaseado y Cilantro Fresco.





COCINA FUSIÓN

PLATOS

Ensaladilla €18

Media Ensaladilla €11

De Anchoas, con Alcaparras y Nabo japonés encurtido. Acompañado de tostadas de Pan de Pimiento ahumado con Chía.



Rollito Vietnamita €8
**Opción Vegetariana*

De Langostinos y Mix de Vegetales Salteados acompañado de Vinagreta Riscal y Mix de semillas de Sésamo.



Tempura de Langostinos €23

Con Mayo Kimchi, Tobiko Naranja y hojas de Shiso.





COCINA FUSIÓN

BAOS

Bao Calamar

€7,50

En Pan de Donut con salsa Chipotle, Hierbabuena y Limón Negro en polvo.



Bao Castizo

€8,90

Hamburguesa crujiente de Morro, Papada y Careta, con salsa Kimchi y Piparra en Pan Mollete.



Bao Torrezno

€8,50

Panceta crujiente con salsa Chipotle, Aguacate y Brotes de Cilantro.





COCINA FUSIÓN

GYOZAS

Und.

Gyoza Rabo de Toro €5,90

Crujiente, con Salsa Chipotle y Topping de Anguila Ahumada troceada, acompañada de un Gazpacho Asiático.



Gyoza Mariscos €6

Sobre una Sopa Laksa y con una Gamba Dulce Flambeada por encima.



Gyoza de Vegetales €4,50

Sobre Salsa Riscal, con Mantequilla de Cacahuete y Pepper Garlic Oil.





COCINA FUSIÓN

SANDOS

Katsu Sando

€18

Sandwich de Costillar, Col a la Mostaza y Salsa Tonkatsu.



Pekín Sando

€29

Sandwich de Pato, Puerro crujiente y Salsa Pekín de la casa.





COCINA FUSIÓN

POSTRES



Mochi de Chocolate & Yuzu

€5,90

Masa dulce japonesa de arroz rellena de Crema de Chocolate Amargo 70% y Yuzu, junto con Almendras laminadas tostadas y Frambuesas congeladas.



Mochi de Turrón

€7,50

Masa dulce japonesa de arroz rellena de Crema de Turrón.



Mochi de Lotus

€7,50

Masa dulce japonesa de arroz rellena de Crema de la legendaria galleta Lotus.





COCINA FUSIÓN

POSTRES

Okinawa Tropical

€7

Refrescante mezcla de 3 sabores y 3 texturas: Crema de Maracuyá, Espuma de Coco y Granizado de Menta.



Tarta de Queso TR

€8

Con Sirope de Matcha y Wasabi.



ALÉRGENOS



SÉSAMO



MOSTAZA



LECHE



HUEVOS



MOLUSCOS



SOYA



MARISCOS



GLUTEN



PESCADO