



Taberna  
Riscal

# BEBIDAS

## CÓCTELES



**Pisco Sour**.....€9,50

Pisco "Demonio de Los Andes" con zumo de Lima

**Whisky Sour**.....€12

Whisky "Toki Santori" con zumo de Lima

**Old Fashioned**.....€12

Whisky "Toki Suntory", amargo de Angostura y Soda

**Saikirinha**.....€9,50

Sake "Tarusake" con Lima

**Margarita**.....€12,50

Tequila "Jose Cuervo", 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 y Limonada de Aceituna

**Mojito**.....€9,50

Ron "Havana Club", Hierbabuena, Lima y Soda

**Scottish Mule**.....€12

Whisky de Jengibre "Queen Peck", zumo de Lima y Soda

**Paloma Riscal**.....€12,50

Gin "Otyum", Campari, sirope de Pomelo y Soda

**Espresso Martini**.....€10

Ron "Santa Teresa", licor de Café y shot Espresso

## APERITIVOS



**Tinto de Verano**.....€4,50

**Petroni Rojo Vermu**.....€6,50

**Petroni Blanco Vermu**.....€6,50

**Vermú Japo-Cañí**.....€7,20

**St. Germain Spritz**.....€8

**Aperol Spritz**.....€7

## REFRESCOS & CAFÉ



**Coca Cola**.....€3,50

**Nestea**.....€3,70

**Aquarius**.....€3,70

**Limonada**.....€4

**Zumo de Tomate**.....€5

**Café**.....€2

**Café con Leche**.....€2,50

**Tónica**.....€3,80

**Infusiones**.....€3

**Agua 0,5Lt**.....€3

**Agua 1Lt**.....€4,50

**Agua con Gas**.....€3,50



## CERVEZAS

**Kirin (caña/250ml)**.....€2,80

**Kirin (doble/360ml)**.....€4,50

**Hitachino Nest (Koji y Yuzu)**...€6

**Kirin 0,0%**.....€4,50

**Mahou Tostada 0,0%**.....€4,50

**Mahou 5 Estrellas**.....€4,50

**Alhambra**.....€4,50

**NaturePils(Sin Gluten)**.....€4,50

## CAVA & CHAMPAGNE

Botella/Copa

**Cava Mas Xarot Gran Reserva**.....€35

**Cava Mas Xarot Rosado**.....€30

**Cava Ondarre Millennium**.....€28/6

**Cava Miracle Rose**.....€28/6



## VINO BLANCO/ROSADO

Botella/Copa

- Silga** ..... €26/€5,50  
Verdejo D.O. Rueda
- Basa Lore Sobre Lias** ..... €26/€5,80  
Hondarribi Zuri . D.O. Guetariako txakolina
- Cepado** ..... €33/€6,50  
Godello D.O. Valdeorras
- Schieferkopf** ..... €32/€6,50  
Riesling . D.O. Baden
- Villa Wolf** ..... €32/€6,50  
Gewürztraminer D.O. VDP Pfalz
- Marques de Sanfiz**..... €32/6  
Trexadura 100% D.O Ribeiro
- Casa Grulla Clarete**..... €31/6  
Garnacha y Albillo Mayor D.O. Cigales
- Vicente Gandia** ..... €31/€6

Bobal Rosa By Pepe Hidalgo D.O. Utiel Requena

- Pounamu** ..... €40

Sauvignon Blanc D.O. Marlborough (Nueva Zelanda)

- Mi Lugar** ..... €50

Tempranillo Blanco D.O. Rioja



## VINO TINTO

Botella/Copa

- Familie Perrin 2022**..... €32/€6,50  
Garnacha, Mouvédre, Syrah D.O. Côtes du Rhone
- Indio Rei 2021**..... €32/€6,50  
Tauriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen, Aragonés D.O. Dao
- Tobia 2020**..... €32/€6,50  
Selección de Autor Tempranillo. D.O. Rioja
- Tobia Cuvee 2021**..... €26/5,80  
Crianza, Tempranillo y Graciano. D.O. Rioja
- Vía XVIII 2021**..... €40  
Mencia D.O. Valdeorras
- Viñatigo 2024**..... €40  
Vino Roca Volcanica, Listan Negro D.O. Islas Canarias
- Camino Pardos**..... €40  
Garnacha D.O. Calatayud
- Detilio**..... €52  
Tinto Crianza 14 meses en barrica D.O. Ribera del Duero
- Bideona Laderas**..... €30/5,5  
Tempranillo D.O. Rioja

## SAKE

Copa

- Tarusake (Junmai)**..... €6,50  
Fino con aroma de cedro Yoshido. Semiseco. Alc 16°
- 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 fragancia de flores y frutas. Semiseco Alc 16°
- Shogun**..... €5  
Sake suave y seco, sensación agradable al paladar. Alc 14,5°
- Daishichi (Junmai Kimoto)**..... €8,50  
Bien equilibrado entre la acidez y el umami. Alc 15,3°
- Akitora Yamadanishiki (Junmai)**... €6,50  
Tiene cuerpo intenso, seco y limpio en la boca. Alc 16°
- Edo Genroku (Junmai Genshu)**..... €12,50  
Sabor complejo y umami equilibrado, notas de miel, frutas deshidratadas y un toque de acidez. Alc 17,8°





Taberna  
Riscal

# COMIDA FUSION

## ENTRANTES

**Croqueta de Jamón**..... Unid **€4,90**  
Con velo de Papada Ibérica, Shichimi Fresco sobre Salsa dulce de Sésamo



**Takito Salmón**..... **€7,90**  
Salmón con Kimchi, Trufa Negra y hoja de Shiso fresca



**Takito Atún**..... **€8,50**  
En Salsa Nikkei con puré de Boniato y Cilantro fresco



## PLATOS

**Ensaladilla**..... Unid **€18**

De Anchoas, con Alcaparras y Nabo japonés encurtido. Acompañado de pan de Pimiento y Chia

**1/2 Ensaladilla**..... **€11**



**Calamares**..... **€9**

Con sala Tartara de Pimientos rojos con un pure de patata seco.



**Tempura de Langostinos**..... **€23**

Con MayoKimchi, Huevos de Pez volador naranja y hoja de Shiso.



## GYOZAS



**Gyoza Rabo Toro**..... Unid **€5,90**

con Salsa Chipotle y Anguila ahumada. Acompañada de Gazpacho asiático



**Gyoza Mariscos**..... **€6**

Sobre sopa Laksa y una Gamba dulce flambeada por encima



**Gyoza Vegetales**..... **€4,50**

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



## TOSTAS, BAO & SANDO

**Tosta de Ensaladilla**..... Unid **€5,50**

De Anchoas, con Alcaparras y Nabo japonés encurtido.



**Tosta de Oreja**..... **€7**

Oreja caramelizada con Kimchi y Maracuya con topping de Piparra y alga nori.

**Bao Torrezno**..... Unid **€8,50**

Panceta crujiente con salsa Chipotle, Aguacate y Brotes de Cilantro



**Katsu Sando**..... **€18**

Sandwich de Costillar de Cerdo, Coleslaw y Salsa Tonkatsu





## POSTRES

### Mochi Chocolate & Yuzu.....€5,90

Masa japonesa de Arroz rellena de Crema de Chocolate Amargo 70% y Yuzu.



### Mochi .....€7,50

Masa japonesa de Arroz rellena de Crema de Café



### Mochi Lotus.....€7,50

Masa japonesa de Arroz rellena de Crema de la legendaria galleta Lotus



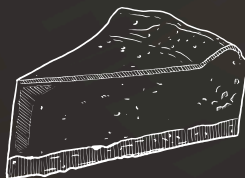
### Okinawa Tropical.....€7

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



### Tarta Queso TR.....€8

Con Sirope de Matcha y Wasabi



## ALÉRGENOS



GLUTEN



PESCADO



LECHE



CRUSTÁCEO



MARISCOS



HUEVO



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO