

## APERITIVO

### SHARI CRUJIENTE € 7

CON TARTAR DE ATÚN EN SALSA TERIMAYO  
CON TARTAR DE SALMÓN EN SALSA SPICY.

### SASHIMI € 18

SEIS CORTES DE SELECCIÓN PREMIUM DE PESCA  
FRESCA DEL DÍA.

### NIGIRI NIKKEI 02 UNDS.

### TORO ABURI € 12

PANZA DE ATÚN FLAMBEADA CON GEL DE LECHE DE TIGRE NIKKEI.

### WAGYU A5 € 18

LÁMINA DE WAGYU FLAMBEADA CON UN PUNTO DE KIZAMI.

### VIEIRA PARMESANA € 12

EN CREMA DE QUESO PARMESANO Y TOQUE DE LIMA.

### UNAGI € 12

ANGUILA DE RÍO CARAMELIZADA EN SALSA TERIYAKI.

### SAKE € 12

SALMÓN EN SALSA SPICY FLAMBEADO Y CORONADO  
CON PIEL DE SALMÓN.

### HAMACHI ANTICUCHERO € 12

CON SALSA DE AJÍ PANCA Y CHIMICHURRI DE LA CASA.

### MAKI 05 UNDS.

### ACEVICHADO € 14

RELLENO DE LANGOSTINO AL PANKO Y AGUACATE.  
POR FUERA, ATÚN Y SALSA ACEVICHADA.

### ANTICUCHERO € 14

RELLENO DE ESPÁRRAGOS Y LANGOSTINO, CUBIERTO CON LÁMINAS  
DE SOLOMILLO Y SALSA MAYO ANTICUCHERA AL FUEGO.

### AVOCADO € 15

ATÚN AKAMI CON TENKATSU NEGRO CUBIERTO CON LÁMINAS DE  
AGUACATE Y SALSA TERIMAYO.

### VOLCÁN € 15

RELLENO DE AGUACATE Y LANGOSTINO, CON SUAVE  
SALSA DE CANGREJO AL AJÍ AMARILLO Y TOQUES DE LA CASA.

### TUNA TOBAN € 15

RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO, AGUACATE,  
CORONADO CON TARTAR DE ATÚN, EN SALSA TOBANYAKI Y TOBIKO.

### PARMESANO € 14

RELLENO DE LANGOSTINO EMPANIZADO Y AGUACATE, CON CREMA  
DE QUESO PARMESANO Y LECHE DE TIGRE.

## CEVICHE

### MARINERO CLÁSICO € 25

CORVINA EN LECHE DE TIGRE CON CHOCLO Y  
BATATA.

### CARRETIILLERO € 25

CORVINA EN LECHE DE TIGRE Y CREMA DE ROCOTO  
CON CHICHARRÓN DE CALAMAR.

## TIRADITOS

### TIRADITO HAMACHI € 19

EN LECHE DE TIGRE A BASE DE AJÍ AMARILLO CON CEBOLLITA  
CRIOLLA Y CRUJIENTE DE TINTA DE CALAMAR.

### TIRADITO TATAKI € 20

ATÚN SELLADO A LA PARRILLA, CHALAQUITA EN LECHE DE TIGRE  
NIKKEI, GUACAMOLE, HIERBAS FRESCAS Y CHULPI PICADO.

## MENU DEL DÍA

### ENTRANTES

SOPA PARIHUELA  
CEVICHE PESCA DEL DÍA  
MAKI TUNA TOBAN  
MAKI AVOCADO  
CAUSA DE CANGREJO

### PRINCIPALES

ARROZ CHAUFA CON CERDO CONFITADO  
UDON MAR Y MONTAÑA CON POLLO Y LANGOSTINOS  
PESCA DEL DÍA EN MISO CON VERDURAS EN TEMPURA  
SALMÓN CON VERDURAS SALTEADAS Y AJONJOLÍ

### POSTRE

ARROZ CON MANJAR DE OLLA  
HELADO DE VAINILLA  
TRES LECHE DE CHOCOLATE

CAFÉ INCLUIDO

DE LUNES A JUEVES DE 13:30 - 16:30

€ 17.90

"EN ZOKU MADRID,  
QUEREMOS QUE DISFRUTES DE LA  
EXPERIENCIA COMPLETA.  
LA MAYORÍA DE NUESTROS PLATOS TIENEN  
UNA VERSIÓN VEGETARIANA DELICIOSA.  
SI NO VES TU OPCIÓN IDEAL,  
PREGÚNTANOS; ESTAREMOS ENCANTADOS  
DE ADAPTARLA PARA TI."

## ENTRANTES FRÍOS

### TARTAR DE SALMÓN € 19

EN SALSA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y AJÍ AMARILLO,  
ACOMPAÑADO DE BIMBI, TOBIKO CRUJIENTE DE TINTA DE  
CALAMAR Y CHIPS DE YUCA AL TOGARASHI.

### CAUSA DE CANGREJO COQUE € 20

CON CANGREJO REAL, AGUACATE Y SALSA DE LA CASA  
MONTADO SOBRE PASTEL DE PATATA PENSADA AL AJÍ  
AMARILLO CON TOQUE CÍTRICO.

### CAUSA DE PULPO AL OLIVO € 19

CON PULPO PICADO EN CREMA DE ACEITUNAS MORENAS Y  
AGUACATE SOBRE PASTEL DE PATATA PENSADA AL AJÍ  
AMARILLO CON TOQUE CÍTRICO

### TATAKI AKAMI € 19

ATÚN SOBRE TERIMAYO CON HILOS DE DAIKON

### KURO SAKE € 19

SALMÓN EN ACEITE DE ALBAHACA SOBRE EMULSIÓN  
CÍTRICA EN TINTA DE CALAMAR CON HILOS DE YUCA

## ENTRANTES CALIENTES

### POLLO KOREANO € 15

CORTES DE POLLO CROCANTE EN SALSA GOCHUJANG.

### GYOZAS DE AJÍ DE GALLINA € 16

EMSPANADILLAS RELLENAS DE AJÍ DE GALLINA  
ACOMPAÑADAS CON CROCANTE DE QUESO PARMESANO Y  
TOQUES DE ACEITUNA PERUANA (05 UNDS).

### GYOZAS DE RABO DE TORO € 16

RELLENAS DE ESTOFADO DE RABO EN  
SALSA TERIYAKI Y JENGIBRE (05 UNDS).

### VOLANDEIRAS THAI € 13

EN REDUCCIÓN DE SOJA CON UN TOQUE DE LIMA,  
MIEL Y PUNTO DE ROCOTO, ACOMPAÑADA DE AJO  
CROCANTE Y TOGARASHI (02 UNDS).

### LANGOSTINO SPICY € 16

CRUJIENTE EN SALSA AGRIDULCE  
CREMOSA CON TOQUE PICANTE.

### COCHINILLO CROCANTE € 15

CON PERAS AL ROMERO EN SALSA DE  
CAREMELO DE MISO Y PURÉ DE BATATA.

## POSTRES

### PIE DE LIMA € 9

BASE DE GALLETA DE VAINILLA RELLENO CON CREMA DE  
LIMA, DECORADO CON MERENGUE ITALIANO FLAMBEADO  
Y RALLADURA DE LIMA.

### LAS PONDERACIONES DE MARISA € 9

CRUJIENTE GALLETA EN FORMA DE ESPIRAL CON MANJAR  
DE YEMAS, HELADO DE VAINILLA Y FRUTAS DE ESTACIÓN.

### CREMOSO DE CHOCOLATE € 9

CON MASCARPONE Y HELADO DE CAREMELO  
SALADO DE ICHIMI.

## PRINCIPALES

### LOMO SALTADO CLÁSICO PERUANO € 26

SOLOMILLO DE TERNERA SALTEADO AL WOK CON  
CEBOLLA ROJA, TOMATE Y PEREJIL, ACOMPAÑADO  
DE PATATAS FRITAS Y ARROZ BLANCO CON CHOCLO.

### ASADO DE TIRA AL SAKE TINTO € 25

COSTILLAR DE VACA, COCIDO LENTAMENTE POR 48 HORAS EN  
REDUCCIÓN DE SAKE Y VINO TINTO DULCE; CON PURÉ DE HINOJO.

### PULPO ANTICUCHERO € 25

TENTÁCULO DE PULPO A LA PARRILLA EN SALSA  
ANTICUCHERA PERUANA CON PATATAS CONFITADAS.

### ARROZ CON PATO € 25

EN CILANTRO CON VERDURAS PICADAS ACOMPAÑADO DE  
SARZA CRIOLLA Y PUNTOS DE SALSA HUANCAÍNA.

### CORVINA CRUJIENTE € 25

EN SALSA MISO Y AJÍ AMARILLO CON PURÉ  
DE COLIFLOR Y PAK-CHOI SALTADO.

### ARROZ CHAUFA CON MARISCOS € 24

ARROZ AL WOK EN SALSA ORIENTAL, CEBOLLINO, JENGIBRE,  
TORTILLA DE HUEVO Y MARISCOS FLAMBEADOS.

### WAGYU A5 A LA PARRILLA € 65

WAGYU A LA PARRILLA CON HONGO SHIITAKE, ESPÁRRAGO  
TRIGUERO Y PATATAS CROCANTES CON SALSA DE CREMA DE  
ROCOTO (150 GR)

### SOPA - PARIHUELA € 22

A BASE DE CABEZAS DE CARABINEROS, LANGOSTINOS,  
CORVINA, VIERA, YUCA Y PEREJIL

## MENÚ DEGUSTACIÓN - MÍN - 2 PAX

### TIRADITO DE HAMACHI

EN LECHE DE TIGRE DE AJÍ AMARILLO AHUMADO

### CAUSA DE CANGREJO COQUE

CON TOQUE CÍTRICO, AGUACATE Y SALSA DE LA CASA

### VOLANDEIRAS THAI

EN REDUCCIÓN DE SOJA CON UN TOQUE DE LIMA Y MIEL

### GYOZA DE RABO DE TORO

RELLENAS DE ESTOFADO DE RABO EN SALSA TERIYAKI Y  
JENGIBRE

### ASADO DE TIRA AL SAKE TINTO

SOBRE PURÉ DE HINOJO

### CORVINA APARIHUELADA

AL MISO CON VERDURAS AHUMADAS

### PIE DE LIMA

CON RALLADURA DE YUZU

€ 55

# Zōku

WINES

## Champagne/Cava

**BOLLINGER SPECIAL CUVEE** € 85  
CHARDONNAY/PINOT NOIR/PINOT MEUNIER

**BOLLINGER PN** € 175  
PINOT NOIR

**AYALA** € 75  
BRUT MAJEUR

**AYALA ROSADO MAJEUR** € 75  
CHARDONNAY/PINOT NOIR/MEUNIER

**VEUVE CLICQUOT** € 95  
PINOT NOIR/PINOT MEUNIER/CHARDONNAY

**SUMMUM** € 95/€ 6  
PINOT NOIR / XAREL·LO

## Sake

**KUROMATSU HAKUSHIKA** € 95/€ 6

## Vinos Blancos

### Rias Baixas

**PAZO SAN MAURO** € 28/€ 6  
ALBARIÑO

**SAN AMARO** € 46  
ALBARIÑO/LOULEIRO

**MAR DE FRADES** € 30  
ALBARIÑO

### Somontano

**ENATE** € 30  
CHARDONNAY

**LAUS** € 30  
CHARDONNAY/GARNACHA

### Rueda

**JOSE PARIENTE** € 30  
VERDEJO

**TERRANOVA** € 28 / € 6  
VERDEJO

### Bierzo

**LUNA BEBERIDE** € 30 / € 6  
GODELLO

## Vinos Tinto

### Rioja

**MARQUÉS DE VARGAS RVA** € 40  
TEMPRANILLO /MAZUELO/GARNACHA TINTA

**MARQUÉS DE VARGAS GRAN RVA** € 48  
TEMPRANILLO/ GARNACHA/MAZUELO

**RISCAL RsvA XR** € 46  
TEMPRANILLO/GRACIANO

**CERRO AÑON CRIANZA** € 28 / € 6  
TEMPRANILLO/GRACIANO/MAZUELO

### Jumilla

**JUAN GIL** € 30  
MONASTRELL

**JUAN GIL PLATA 12 MESES** € 34  
MONASTRELL

**JUAN GIL AZUL 18 MESES** € 44  
MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON, SYRAH

### Ribera del Duero

**CONDE SAN CRISTOBAL** € 34  
TINTO FINO Y MERLOT

**MACAN 2021** € 76  
TEMPRANILLO

**DEHESA DE LOS CANÓNICOS** € 42  
TEMPRANILLO/MERLOT Y CABERNET SAUVIGNON

**DOMINIO DE ADRADA** € 40 / € 8  
TEMPRANILLO

**FINCA RESALSO** € 30/€ 6  
TEMPRANILLO

### Bierzo

**PÉTALOS** € 35  
MENCIA

### Francia

**CHATEAU DE LA ROCHE TOURAINE** € 30 / € 6  
SAUVIGNON BLANC

**CHABLIS VIEILLE VIGNES** € 58  
CHARDONNAY

**CHATEAU LA VAISINIERE**  
**PUISSEGUIN ST. EMILION** € 36 / € 7  
MERLOT/CABERNET FRANC

# Zōku

COCKTAILS

## CLÁSICOS

**APEROL SPRITZ** € 12  
APEROL, PROSECCO, SODA Y NARANJA

**NEGRONI** € 12  
GIN, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI

**MARGARITA** € 14  
TEQUILA, COINTREAU Y SYRUP DE AGAVE

**MOSCOW MULE** € 14  
VODKA, GINGER BEER, ZUMO DE LIMA

**PORN STAR MARTINI** € 14  
VODKA, SYRUP DE VAINILLA, ZUMO DE MARACUYÁ, ZUMO DE LIMA Y SHOT DE ESPUMANTE

**BLOODY MARY** € 12  
VODKA, ZUMO DE TOMATE, ZUMO DE LIMA, SALSAS INGLESA, SALSAS PICANTES, SALSAS DE SOJA, SAL Y PIMIENTA

**BOULEVARDIER** € 14  
WHISKY, VERMOUTH ROSSO Y CAMPARI

**OLD FASHIONED** € 14  
WHISKY, SYRUP SIMPLE Y AMARGO DE ANGOSTURA

**WHISKY SOUR** € 16  
WHISKY, ZUMO DE LIMA, SYRUP SIMPLE Y CLARA DE HUEVO

## MOCKTAIL

**ZOKU MULE** € 10  
ZUMOS DE PIÑA, LIMA Y TORONJA CON GINGER BEER

**PARAÍSO** € 10  
ZUMOS DE MARACUYÁ, FRUTOS ROJOS CON YUZU, SYRUP DE TORONJA Y GINGER ALE

**LIMA GO** € 10  
ZUMOS DE MARACUYÁ, AGUAYMANTO Y LIMA CON SYRUP DE GENGIBRE Y GINGER ALE

## BEBIDAS FRÍAS

REFRESCOS € 4  
AGUA CON GAS € 5  
AGUA SIN GAS € 5  
LIMONADA € 5  
(NATURAL, PEPINO, JENGIBRE Y MENTA)

## CERVEZAS

DOBLE BRUTUS € 5  
MAHOU 5 ESTRELLA € 4.5  
ESTRELLA SIN GLUTEN € 4.5  
MAHOU 0,0 TOSTADA € 4.5  
MAHOU RESERVA € 4.5  
ALHAMBRA RESERVA 1925 € 4.5  
MODELO ESPECIAL € 4.5

## ZOKU HOUSE

**PISCO SOUR** € 14  
(CLÁSICO/MARACUYÁ/AGUAYMANTO/FRUTOS ROJOS)  
PISCO, ZUMO DE LIMA Ó MARACUYÁ Ó FRUTOS ROJOS) CON SYRUP SIMPLE, CLARA DE HUEVO Y AMARGO DE ANGOSTURA

**PISCO PUNCH** € 14  
PISCO, ZUMOS DE LIMA, PIÑA Y YUZU

**CHILCANO** € 12  
(CLÁSICO/MARACUYÁ/AGUAYMANTO)  
PISCO, GINGER ALE, ZUMO DE LIMA, MARACUYA Ó AGUAYMANTO Y AMARGO DE ANGOSTURA

**PISCO MULE** € 12  
PISCO, GINGER BEER, ZUMO DE LIMA Ó MARACUYÁ

**ZOKU HIGHBALL** € 14  
GIN, WHISKY, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI, SYRUP SIMPLE, ZUMO DE PIÑA Y SODA

**SEÑOR GARCÍA** € 14  
PISCO, COINTREAU, ZUMO DE LIMA Y ZUMO DE YUZU

**GLORIA 98 SANCHÍS** € 14  
PISCO, GIN, ZUMO DE POMELO Y DE FRUTOS ROJOS CON CORDIAL DE CÍTRICOS Y JENGIBRE

**ZOMELON** € 16  
MEZCAL, WHISKY SINGLE MALT, GIN, ZUMO DE PIÑA, SYRUP DE POMELO Y GINGER ALE

**TANA SAKY** € 16  
WHISKY, MEZCAL, VERMOUTH ROSSO, ZUMO DE LIMA, GINGER ALE Y SYRUP DE POMELO

**LA PALOMA DE CAYETANA** € 14  
MEZCAL, TEQUILA, ZUMO DE LIMA, SYRUP DE LYCHEE, SODA DE RASPBERRY

**TINTO DISTINTO** € 14  
VINO TINTO, VERMOUTH ROSSO, ZUMO DE POMELO Y SODA DE LIMÓN

**MAINE** € 14  
VODKA CÍTRICO, ZUMOS DE AGUAYMANTO, MARACUYÁ, LIMA Y YUZU Y SYRUP DE JENGIBRE

## BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ € 2.9  
INFUSIONES € 3.5