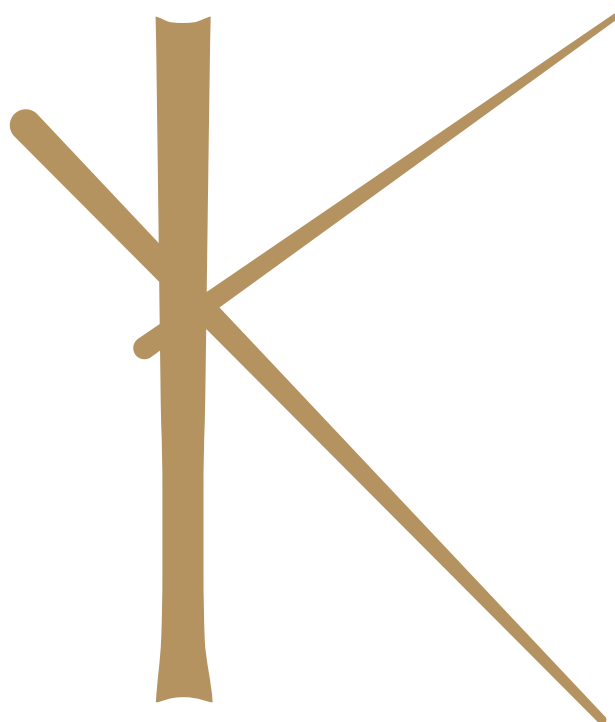




DESCUBRE TU PROPIA EXPERIENCIA

Bokoto Sushi Club nace de nuestra
pasión por la gastronomía japonesa.

Amantes del sushi y motivados por la constante
evolución de este mundo, queremos ofrecerte una
experiencia que vaya más allá de la cocina nipona:
la esencia, la emoción y el placer de unos sabores
exquisitos que te trasladen al corazón de Japón.

Porque llevamos la cocina japonesa en nuestro
ADN, te queremos transmitir el alma de la cultura
y la filosofía oriental a través de estos platos
seleccionados, en un espacio único.

Esperamos que esta experiencia Bokoto
despierte en ti la misma pasión que
nosotros sentimos por el sushi.

Disfruta del viaje,

Begoña y Roland, Silvia y Sisco y Bito y Ramón

Y a todo el equipo que lo hace posible día a
día, queremos agradeceros vuestra dedicación y
esfuerzo para que todo esto sea posible.



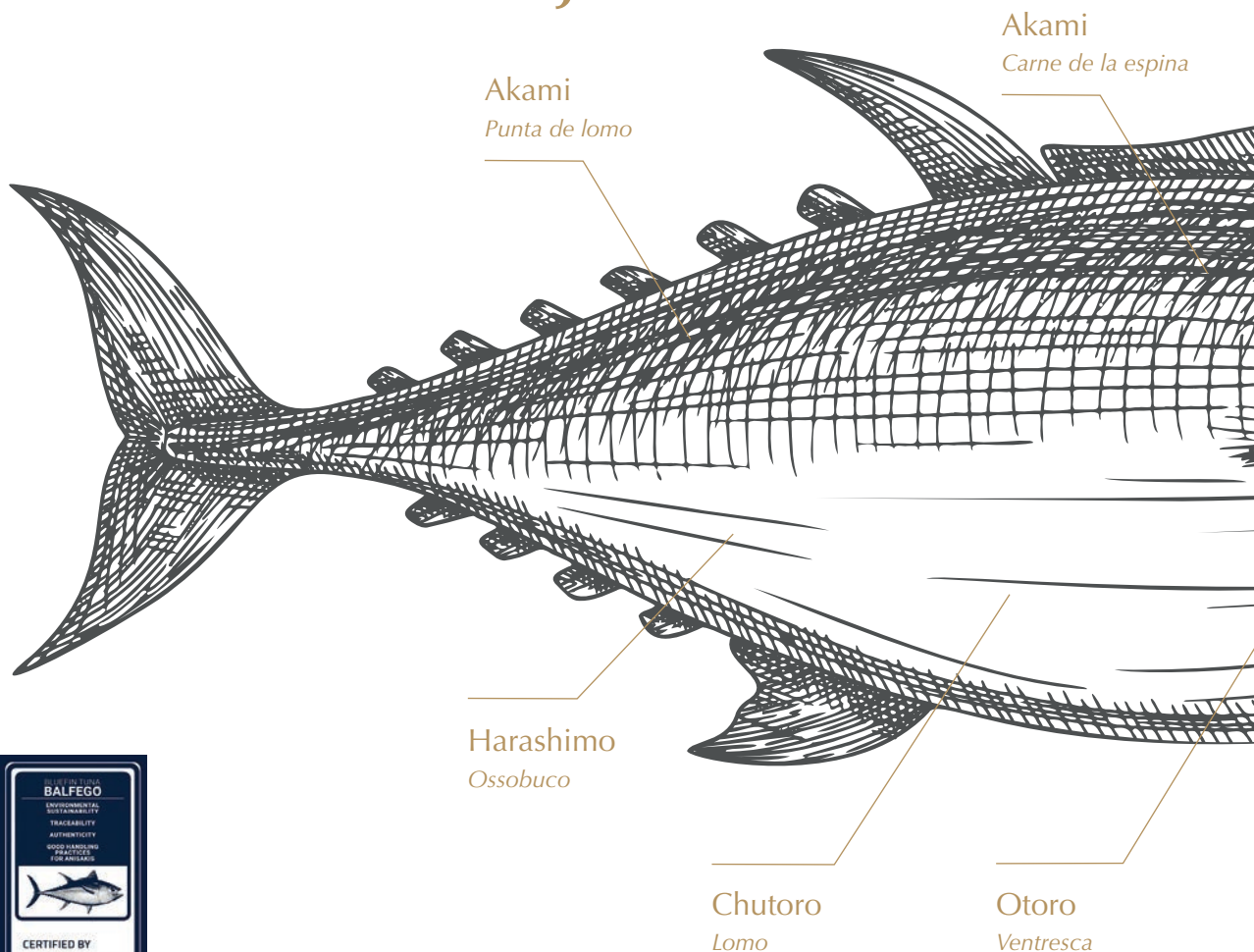
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

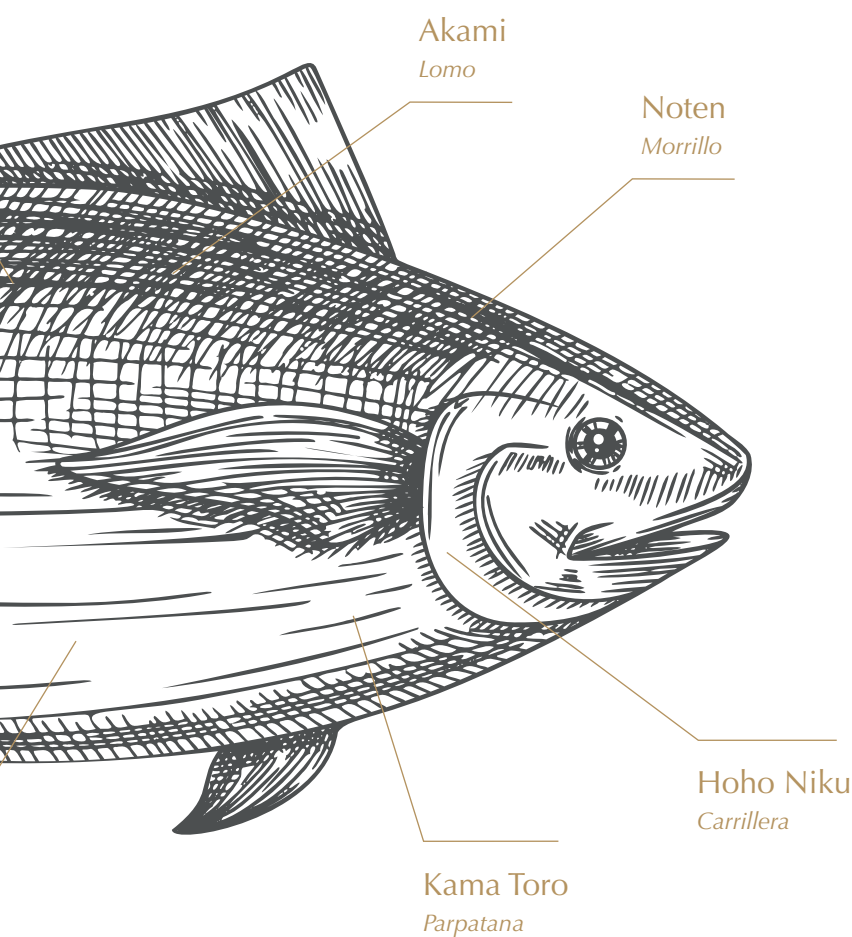
KAITAI

Los japoneses conservan el arte milenario del **Kaitai**, un ritual que tiene como protagonista al atún rojo.

Se trata de todo un espectáculo gastronómico: el preciso corte de un ejemplar de atún rojo de más de 100 kg a cargo de un maestro nipón. Un viaje sensorial para conocer y degustar partes sorprendentes del majestuoso atún rojo.

Atún rojo





Trazabilidad Sostenibilidad Excelencia

Nuestros atunes están capturados en la costa mediterránea bajo un sistema de responsabilidad sostenible y respetuoso con el medioambiente.

Con la garantía de





ARROZ (米). El elemento esencial de la gastronomía japonesa y uno de los ingredientes base de su comida. Se trata de un cereal muy arraigado a la cultura nipona y es que, en japonés, arroz también es sinónimo de comida.

Japanese Essentials

用語集

SOJA (大豆). Legumbre muy consumida en Japón. De sabor suave y sutil, este alimento representa una gran fuente de nutrientes, especialmente de proteínas.

HANGIRI (半切). Recipiente de madera de ciprés que se utiliza principalmente para hacer nigiris, sushi y makis. Una vez cocido, el arroz se deposita en el hangiri y se va sazonando con una mezcla de vinagre, arroz, azúcar y sal.

SUSHI (鮓). Es el plato por excelencia de origen japonés. Se elabora a base de arroz junto con otros ingredientes, como pescado o verduras. Día a día conquista más adeptos, por lo que se puede considerar la comida oriental más popular.

MIRIN (みりん). Vino para cocinar elaborado a partir de arroz fermentado u otros cereales, a los que se añade azúcar o shochu, un aguardiente japonés. Tiene un sabor levemente dulce.

NORI (海苔). Algas marinas comestibles. Se utilizan mayoritariamente para la elaboración de sushi y también como condimento en sopas y salsas. Es un alimento con muchas propiedades gracias a su alto contenido en vitaminas y minerales.

PANKO (パン粉). Versión japonesa del pan rallado, imprescindible para la elaboración de muchos platos. Se obtiene a partir de un pan blanco sin corteza que se elabora expresamente para producir panko.

RAMEN (ラーメン). Es tanto un tipo de fideos japoneses como una clase de sopas de fideos del mismo nombre. Los fideos son elaborados con harina de trigo, agua y kansui (agua de sal).

SAKE (日本酒). Licor tradicional japonés que se obtiene a partir de arroz fermentado. Es posiblemente la bebida alcohólica más conocida y característica de Japón.

SALSA DE SOJA (醤油). Salsa japonesa clásica elaborada a partir de granos de soja y cereales fermentados, agua, sal y cultivos de hongos koji. Es utilizada como condimento para todo tipo de platos.

SALSA TERIYAKI (照り焼き). Salsa japonesa clásica que tiene una base de salsa de soja y azúcar. Esta salsa tiene un delicado sabor dulce y se suele utilizar para marinar carnes, aves o pescados.

VINAGRE DE ARROZ (米酢). Vinagre suave elaborado exclusivamente con arroz. Se trata de un ingrediente esencial de la cocina japonesa. Tiene un sabor ácido combinado con notas dulces que le confiere ese sabor agridulce tan característico.

WASABI (山葵). Rábano picante japonés que se sirve en forma de pasta de color pistacho. Se usa como condimento en la cocina japonesa, especialmente para acompañar alimentos como el sushi y realzar su sabor.

GARI / JENGIBRE (ガリ). El jengibre encurtido se toma entre bocados de sushi con el objetivo de limpiar y refrescar la boca.



Ensalada de Wasabi

Ensalada de atún

Ensalada de algas

ENSALADAS

Ensalada Wasabi

Mezclum, pulpo, atún, salmón, dorada, langostinos con algas, aguacate, pepino y salsa wafu

11,90 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)*

Ensalada de algas

Variedad de algas, pepino y rábano con salsa wafu

10,90 € (1, 3, 10, 12)*

Ensalada de atún

Mezclum, tataki de atún con salsa sashimi salada

12,90 € (1, 8, 10, 12)*

Poké de salmón y vegetales

Salmón, remolacha, edamame, daicon, brotes rábano, masago, aguacate, furikake y arroz

10,25 € (8, 12)*



Usuzukuri Bokoto

Usuzukuri criollo

Usuzukuri de salmón

Tartar de atún, trufa
y yema de huevo tempurizada

ENTRANTES FRÍOS

Usuzukuri de salmón 5 ud.

Corte japonés de salmón con salsa yuzu miso, zumo de lima y col

13,90 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Usuzukuri de corvina 5 ud. **NOVEDAD**

Corte japonés de corvina, con salsa ponzu y yuzu kosho

12,75 € (1, 8, 10)*

Usuzukuri criollo 5 ud.

Corte japonés de dorada con salsa ají amarillo, lima y perejil

12,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Usuzukuri Bokoto 5 ud.

Corte japonés de atún rojo con tomate raf, AOVE, picatostes y sal Maldon

14,50 € (1, 8)*

Tartar de atún, trufa y yema de huevo tempurizada

Tartar de atún con trufa, yema de huevo tempurizada, soja, cebollino y alga nori

15,50 € (1, 3, 8, 10)*

Sake Tartar

Tartar de salmón e ikura macerado en salsa ponzu

13,50 € (1, 8, 10)*

Maguro Tartar

Tartar de atún rojo, aguacate e ikura macerado en salsa picante

15,50 € (1, 7, 8, 10, 11, 12)*

Maguro Tataki trufado **NOVEDAD**

Filete semicrudo de atún rojo con salsa de trufa estilo japonés

17,75 € (1, 8, 10)*

Cebiche de dorada

Dorada, langostino, pulpo, salsa yuzu y ají amarillo

14,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)*

Cebiche de corvina **NOVEDAD**

Corvina, langostino, pulpo, salsa yuzu y ají amarillo

15,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)*

Gohan

Bol de arroz blanco japonés con sésamo

4,50 € (12)*

Galletita nori de atún rojo y huevo de codorniz 2 ud. **NOVEDAD**

Huevo de codorniz, atún rojo y kizami nori sobre crujiente alga nori, macerado en soja y aceite de humo

7,85 € (1, 3, 8, 10)*

Gyozas de pollo

Nubes crujientes
de salmón ahumado

Gyozas de pato **NOVEDAD**



ENTRANTES CALIENTES

Edamame

Habas de soja salteadas al wok en aceite de sésamo con sal Maldon

5,50 € (10, 12)*

Gyozas de pollo 5 ud.

Empanadillas japonesas de pollo y verduras

9,75 € (1, 10, 12)*

Gyozas de cerdo 5 ud.

Empanadillas japonesas de cerdo y verduras

9,75 € (1, 3, 10, 12)*

Gyozas de pato 5 ud. **NOVEDAD**

Empanadillas de pato rebozadas con panko, mayonesa japonesa, salsa tonkatsu y virutas de atún "katsuobushi"

10,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Agedashi tofu

Tofu rebozado, rábano y jengibre en salsa témpura

9,50 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Brocheta Yakitori **NOVEDAD**

Brochetas de pollo con salsa yakitori

12,75 € (1, 10, 12)*

Nubes crujientes de salmón

Dedos de salmón y salmón ahumado tempurizado con queso crema, aguacate y cebollino

12,50 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Sopa Miso con fideos **NOVEDAD**

Sopa de judías de soja, algas, queso tofu, setas shiitake, cebollino y fideos

6,95 € (1, 4, 6, 8, 10, 12)*

Tataki de atún ahumado **NOVEDAD**

Filete semicrudo de atún rojo con salsa ahumada, mayonesa japonesa, Kimuchi y aceite de humo

15,25 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Ebiyasai tempura



Langostinos **NOVEDAD**



Toryufu Ebi **NOVEDAD**



TEMPURAS

Ebiyasai

Tempura de langostinos y vegetales

16,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Ebi tempura

Tempura de langostinos

13,75 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Yasai tempura

Tempura de vegetales

13,70 € (1, 3, 4, 6, 8, 10)*

Langostinos Bokoto NOVEDAD

Langostinos tempurizados y con salsa ligeramente picante de mayonesa japonesa, kimuchi y sriracha

15,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Toryufu Ebi 4 ud. NOVEDAD

Langostinos tempurizados con panko, salsa trufada, puerro y cebollino

15,50 € (1, 2, 3, 10, 11)*

Sake



Aburi Sake



Maguro Akami



Spicy tuna



Solomillo de ternera
con huevo de codorniz

NOVEDAD



Sake

Arroz cubierto de salmón

5,25 € (8)*

Maguro Akami **NOVEDAD**

Arroz cubierto de lomo alto de atún rojo

6,00 € (8)*

Maguro Chutoro **NOVEDAD**

Arroz cubierto de lomo bajo de atún rojo

7,00 € (8)*

Maguro Otoro **NOVEDAD**

Arroz cubierto de ventresca de atún rojo

7,50 € (8)*

Trilogía tradicional 3 ud. **NOVEDAD**

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arroz cubierto de atún rojo

10,50 € (8)*

BaKalao

Arroz cubierto de bacalao

4,85 € (8)*

Unagi

Arroz cubierto de anguila

5,50 € (1, 8, 10, 12)*

Aburi hotate

Arroz cubierto de vieira flameada

6,75 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Aburi maguro

Arroz cubierto de atún rojo flameado

5,85 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi sake

Arroz cubierto de salmón flameado

5,75 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi dorada

Arroz cubierto de dorada flameada

4,75 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Arroz crocante con tartar de atún

Gunkan de atún, cebollino y alga nori con arroz crocante

6,85 € (1, 3, 8, 10, 13)*

Spicy tuna

Gunkan de atún picante

6,85 € (1, 7, 8, 10, 12)*

Unagi tsukune

Gunkan de anguila, foie y mango con salsa kabayaki

6,75 € (1, 8, 10, 12)*

Unagi aguacate

Arroz cubierto de anguila, aguacate y salsa de anguila

5,95 € (1, 8, 10, 12)*

Salmón picante **NOVEDAD**

Arroz cubierto de salmón con salsa gochujang y salsa de anguila

6,00 € (1, 8, 10)*

Solomillo de ternera y huevo de codorniz **NOVEDAD**

Arroz cubierto de solomillo de ternera, huevo de codorniz con aceite de humo

6,50 € (3)*

Gunkan de steak tartar **NOVEDAD**

Rollo con alga nori y ternera picada, alcaparras, pepinillo, cebolla blanca, tonkatsu, sriracha y soja

5,50 € (1, 10, 11, 13)*



Trilogía tradicional **NOVEDAD**

Moriawase nigiris
Núm. 1 **NOVEDAD**

MORIAWASE NIGIRIS

Núm. 1 10 ud. **NOVEDAD**

Maguro Akami (2 ud.), Sake (2 ud.),
Dorada (2 ud.), Unagi (2 ud.) y Maguro
Otoro (2 ud.)

28,00 € (1, 8, 10, 12)*

Núm. 2 18 ud. **NOVEDAD**

Maguro Otoro (2 ud.), Maguro Akami
(2 ud.), Sake (2 ud.), Dorada (2 ud.),
Unagi (2 ud.), Aburi Sake (2 ud.), Aburi
Maguro Akami (2 ud.), Aburi Dorada
(2 ud.) y Aburi Hotate (2 ud.)

51,00 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



ROLLS TRADICIONALES

8 unidades

California

Surimi, aguacate y pepino

9,85 € (2, 3, 7, 8, 12)*

Maguro

Atún, espárrago y pepino

10,85 € (8, 12)*

Sake

Salmón, queso crema y pepino

10,75 € (4, 8, 12)*

Light

Aguacate, lechuga, espárrago y pepino

9,90 € (8, 12)*

Smoke

Salmón ahumado, crispy, cebollino y queso

11,85 € (4, 8, 12)*

Spicy tuna

Atún picante, cebollino y aguacate

12,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Anguila, surimi tempurizado y aguacate.

Cobertura crispy

11,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Mango

Surimi, aguacate y salmón con salsa mango

11,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi

Langostino, aguacate y espárrago

11,75 € (2, 12)*

* Cobertura mixta de sésamo y masago excepto Crispy y Mango

* Consultar alergias alimentarias

Tuna poki maki



ROLLS TEMPURIZADOS

8 unidades

Tuna poki maki 10 ud.

Atún picante, queso crema y cebollino en tempura con salsa de anguila

16,75 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*

Jahoval

Salmón, surimi y queso crema en tempura con salsa de anguila

14,75 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10)*

Hanabi roll

Roll de salmón rebozado en panko, queso crema, langostino, cebollino y cebolla encurtida en salsa de anguila

15,65 € (1, 2, 3, 4, 8, 10)*

Otaki

Pollo teriyaki, setas shiitake y espárrago frito en tempura con salsa de anguila

14,75 € (1, 3, 8, 10)*



Osaka

Veal criollo

Philadelphia

Dragón

ROLLS ESPECIALES

8 unidades

Dragón

Anguila crocante, salmón, cubierto de anguila y aguacate con salsa especial Kabayaki

17,60 € (1, 8, 10, 12)*

Osaka

Langostino rebozado en panko y aguacate, cubierto con dorada, salsa ají amarillo y camote frito

16,75 € (1, 2, 3, 8, 10, 11)*

Veal criollo

Langostino rebozado en panko, espárrago frito, cubierto con ternera y salsa criolla

16,75 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Hotate

Langostino en panko y aguacate, cubierto con vieira, masago y queso parmesano

16,85 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

EsKeixada

Pimiento rojo y verde, cebolla tierna cubierto de bacalao ahumado con oliva negra, salsa de tomate y aceite de oliva

15,50 € (8)*

Soho salmón

Anguila, langostino tempura, aguacate y masago, cubierto de salmón flameado

15,85 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Soho atún

Anguila, langostino tempura, aguacate y masago, cubierto de atún flameado

17,60 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Tempura

Langostino tempura y aguacate, cubierto de salmón o aguacate

15,50 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmón, cebollino y queso crema, cubierto de salmón

11,75 € (4, 8)*

Rainbow

Langostino y aguacate, cubierto de variedad de pescados

15,60 € (2, 8)*

Bokoto

Picatostes cubiertos de jamón ibérico, con salsa de tomate y aceite de oliva

15,75 € (1)*

Roll Rocoto **NOVEDAD**

Pollo, panko, piquillo, aguacate, queso crema, cebollino, cebolla y salsa rocoto

15,75 € (1, 3, 4, 10, 11)*

Roll Kioto **NOVEDAD**

Atún en panko, masago, aguacate, salmón, cebollino y salsa de nubes

17,70 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*



Sake maki

Tekka maki

Kappa maki

Unakyu maki

HOSOMAKI

6 unidades

Sake maki

Roll de salmón, arroz y alga nori

6,75 € (8)*

Kappa maki

Roll de pepino, arroz y alga nori

5,50 € (12)*

Tekka maki

Roll de atún, arroz y alga nori

7,85 € (8)*

Unakyu maki

Roll de anguila, pepino, arroz y alga nori

7,75 € (1, 8, 10, 12)*

Hosomaki moriawase

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Dorada

13,50 € (12 ud.) (1, 8, 10, 12)*

25,00 € (24 ud.) (1, 8, 10, 12)*

Trilogía tradicional
de Sashimi **NOVEDAD**



Sake

NOVEDAD

Maguro Chutoro

Dorada

NOVEDAD

Maguro Otoro



SASHIMI

Trilogía tradicional de Sashimi 9 ud. **NOVEDAD**

(Akami/Chutoro/Otoro)

Diferentes cortes de atún rojo

26,50 € (8)*

Maguro Akami **NOVEDAD**

Lomo alto de atún rojo

8,50 € (8)*

Maguro Chutoro **NOVEDAD**

Lomo bajo de atún rojo

9,25 € (8)*

Maguro Otoro **NOVEDAD**

Ventresca de atún rojo

9,75 € (8)*

Sake

Salmón

7,50 € (8)*

Dorada

Dorada

6,70 € (8)*

MORIAWASE SASHIMI

Núm. 1 6 ud. **NOVEDAD**

Sake (2 ud.), Maguro Akami (2 ud.)
y Dorada (2 ud.)

14,10€ (8)*

Núm. 2 12 ud. **NOVEDAD**

Maguro Otoro (3 ud.), Maguro Akami (3
ud.), Sake (3 ud.) y Dorada (3 ud.)

32,00 € (8)*

* Consultar alergias alimentarias

Sushi Sashimi Moriawase
Núm.1 **NOVEDAD**



Sushi Sashimi Moriawase
Núm. 2 **NOVEDAD**

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

Núm. 1 12 ud. **NOVEDAD**

Roll California (4 ud.), Roll Spicy Tuna (4 ud.), Nigiris Sake (2 ud.) y Nigiris Maguro Akami (2 ud.)

22,10 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 2 24 ud. **NOVEDAD**

Roll Tuna Poki Maki (4 ud.), Roll Philadelphia (4 ud.), Roll Spicy Tuna (4 ud.), Roll Soho Salmón (4 ud.), Nigiris Maguro Akami (2 ud.), Nigiris Sake (2 ud.), Sashimi Maguro Akami (2 ud.) y Sashimi Sake (2 ud.)

48,00 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 3 38 ud. **NOVEDAD**

Hosomakis Sake (3 ud.), Hosomakis Maguro Akami (3 ud.), Roll California (4 ud.), Roll Smoke (4 ud.), Roll Hanabi (4 ud.), Roll Tempura (4 ud.), Nigiris Maguro Akami (4 ud.), Nigiris Sake (4 ud.), Sashimi Maguro Akami (4 ud.) y Sashimi Sake (4 ud.)

75,00 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*



Yakisoba tradicional



Katsudon



Gomoku yakimeshi

PLATOS CALIENTES

Yakisoba tradicional

Fideos ramen salteados al wok con vegetales y langostinos

13,95 € (1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)*

Yakisoba de curry amarillo y verduras **NOVEDAD**

Fideos ramen salteados al wok con verduras y curry amarillo

11,75 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Yakisoba de carne **NOVEDAD**

Fideos ramen salteados al wok con verduras y carne de cerdo

12,75 € (1, 6, 7, 8, 10, 11)*

Torikatsu

Tiras de pollo rebozado en panko y ensalda mezclum con salsa wafu

13,95 € (1, 3, 10)*

Gomoku yakimeshi

Arroz salteado con langostinos, pollo, huevo y vegetales

14,95 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)*

Katsudon

Cerdo rebozado en panko con huevo y cebollino, sobre nido de arroz blanco

15,25 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)*

Salmón

Salmón con guarnición de verduras salteadas al wok con salsa teriyaki o salsa teppanyaki

17,50 € (1, 4, 8, 10, 12)*

Pollo

Pollo con guarnición de verduras salteadas al wok con salsa teriyaki o salsa teppanyaki

11,75 € (1, 4, 10, 12)*

Ternera

Ternera con guarnición de verduras salteadas al wok y arroz con salsa teriyaki o salsa teppanyaki

17,85 € (1, 4, 10, 12)*

Agedashi de Bacalao Negro **NOVEDAD**

Bacalao negro, huevo pochado, setas shiitake, kizami nori, escamas katsuobushi y bañado con salsa tempura

16,75 € (1, 3, 4, 6, 8, 10)*



ALERGIAS ALIMENTARIAS

En el caso de tener alergias alimentarias comuníquelo al personal. Determinados platos se pueden adaptar las recetas para hacerlos compatibles a las necesidades. Disponemos de soja sin gluten. Todo el pescado pasa por los procesos previos de congelación.

Por favor si tienes algún tipo de alergia alimentaria infórmate bien mediante estos iconos y los números que encontrarás en cada plato.

Notas adicionales a la declaración de alérgenos:

1. La información sobre los alérgenos y sustancias susceptibles de causar intolerancias alimentarias declaradas en la presente carta se ha realizado en base a los datos proporcionados por los proveedores, no siendo responsable este establecimiento de la exactitud de dicha información.
2. Debido a los procesos de elaboración de nuestros productos, no podemos excluir la presencia de trazas de otros alérgenos distintos a los señalados en cada plato.



1
GLUTEN



2
CRUSTÁCEOS



3
HUEVOS



4
LÁCTEOS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA



6
APIO



7
MOLUSCOS



8
PESCADO



9
CACAHUETE



10
SOJA



11
MOSTAZA



12
SÉSAMO



13
SULFITOS



14
ALTRAMUCES

