

BO|KOTO  
Japanese SUSHI CLUB

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.



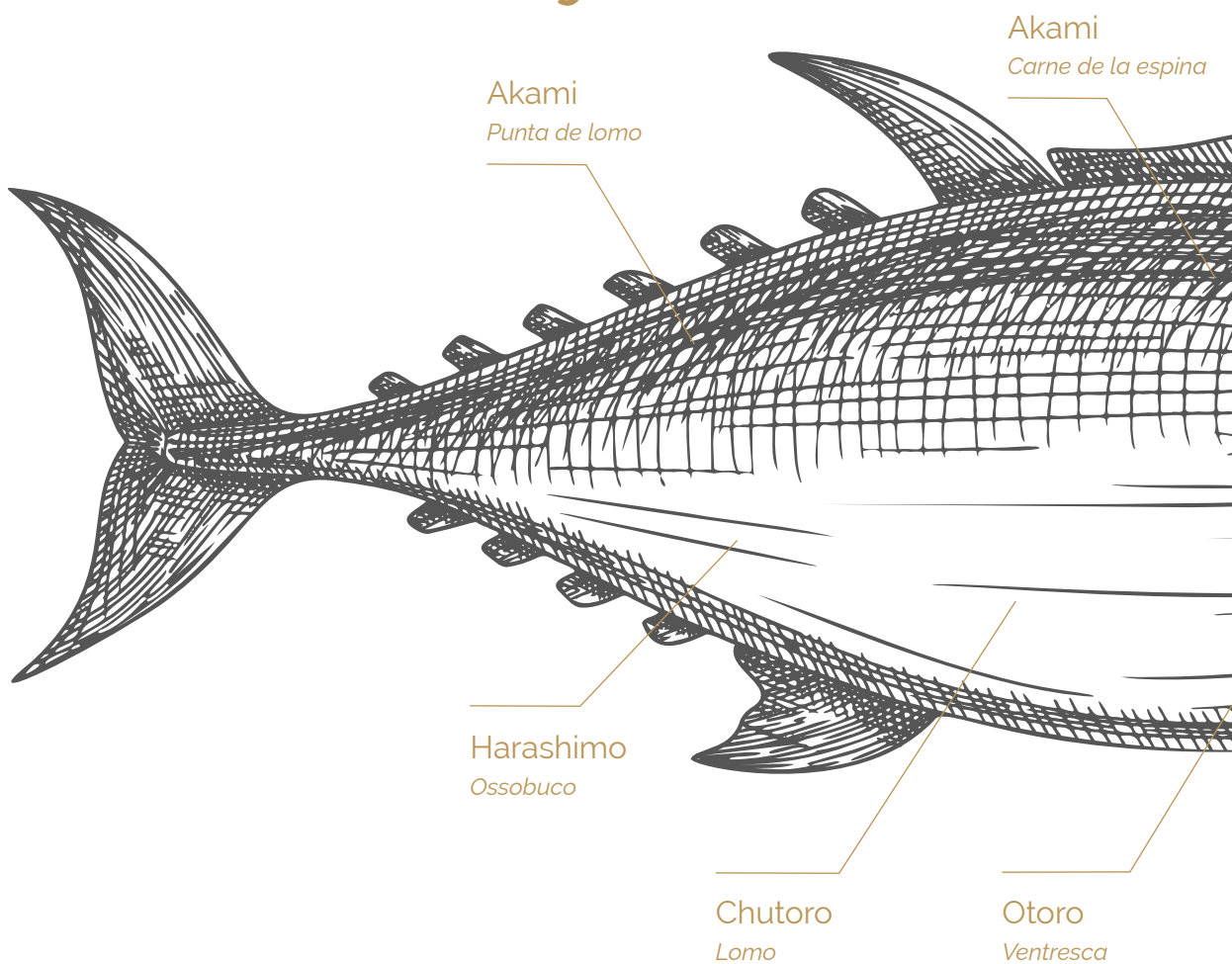
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

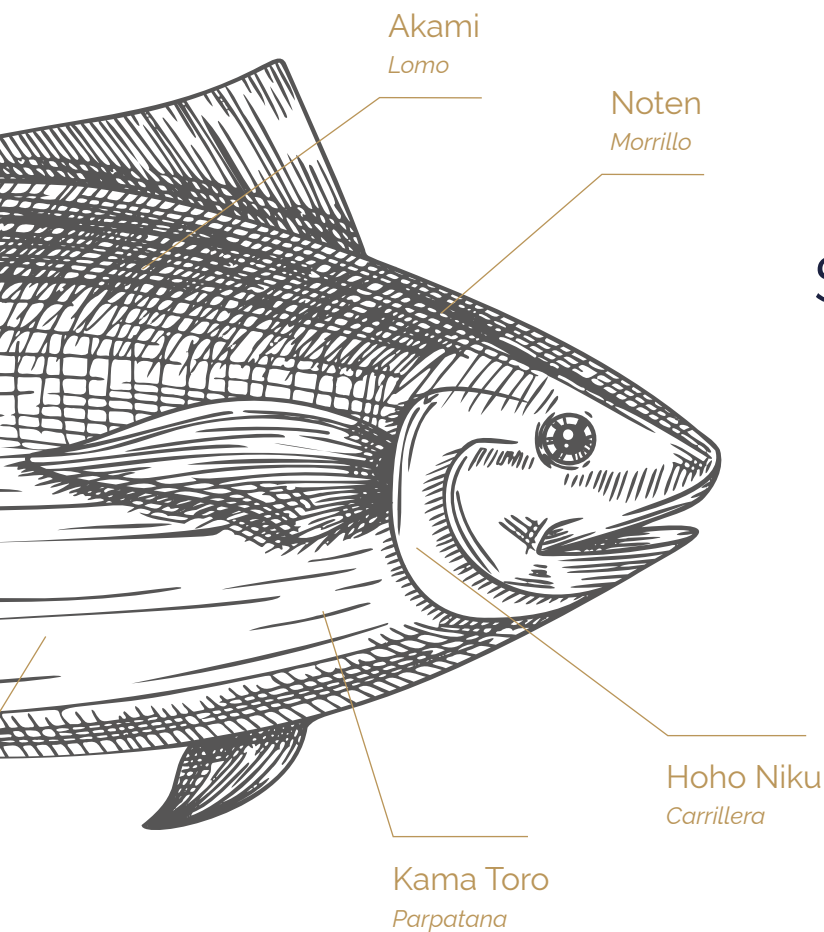
# KAITAI

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.



**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.

**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 agri-dulce 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 Wasabi

Ensalada de atún

Ensalada de algas



## **Ensalada Wasabi**

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

**13,50 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)\*

## **Ensalada de algas**

Variedad de algas, pepino y rábano con salsa wafu

**12,50 €** (1, 3, 10, 12)\*

## **Ensalada de atún**

Mezclum, tataki de atún con salsa sashimi salada, algas, aguacate y pepino

**14,90 €** (1, 8, 10, 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

**15,60 €** (1, 4, 6, 8, 10)\*

## **Usuzukuri criollo** 5 ud.

Corte japonés de dorada con salsa aji amarillo, lima y cebollino

**14,60 €** (1, 3, 8, 10, 11, 12)\*

## **Usuzukuri Bokoto** 5 ud.

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

**16,50 €** (1, 8)\*

## **Sake Tartar**

Tartar de salmón e ikura macerado en salsa ponzu

**15,60 €** (1, 8, 10)\*

## **Tartar de atún, trufa y yema de huevo tempurizada**

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

**18,50 €** (1, 3, 8, 10)\*

## **Maguro Tartar**

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

**17,70 €** (1, 7, 8, 10, 11, 12)\*

## **Maguro Tataki trufado**

Filete semicrudo de atún rojo con salsa de trufa estilo japonés

**18,90 €** (1, 8, 10)\*

## **Cebiche de dorada**

Dorada, langostino, pulpo, salsa yuzu, tomate cherry, aguacate y aji amarillo

**16,50 €** (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)\*

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

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

**9,20 €** (1, 3, 4, 6, 8, 10)\*

Gyozas de pollo



Nubes crujientes  
de salmón ahumado



Gyozas de pato



# ENTRANTES CALIENTES

## Edamame

Habas de soja salteadas al wok en aceite de sésamo con sal Maldon (opción picante)

**6,20 €** (10, 12)\*

## Gyozas de pollo 5 ud.

Empanadillas japonesas de pollo y verduras

**11,25 €** (1, 10, 12)\*

## Gyozas de cerdo 5 ud.

Empanadillas japonesas de cerdo y verduras

**11,25 €** (1, 3, 10, 12)\*

## Gyozas de pato 5 ud.

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

**12,90 €** (1, 3, 8, 10, 11, 12)\*

## Agedashi tofu

Tofu rebozado, rábano y jengibre en salsa témpura

**10,90 €** (1, 4, 6, 8, 10)\*

## Nubes crujientes de salmón

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

**14,50 €** (1, 3, 4, 7, 8, 10, 11)\*

## Sopa Miso con fideos

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

**7,85 €** (1, 4, 6, 8, 10, 12)\*

## Tataki de atún ahumado

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

**17,70 €** (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)\*

Ebiyasai tempura



Langostinos



Ebi Panko



## **Ebiyasai tempura**

Tempura de langostinos y vegetales

**19,30 €** (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)\*

## **Langostinos Bokoto**

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

**18,30 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)\*

## **Ebi Panko 4 ud.**

Langostinos tempurizados con panko, salsa trufada, puerro y cebollino

**17,90 €** (1, 2, 3, 10, 11)\*

Sake



Aburi Sake



Maguro Akami



Spicy tuna



Solomillo de ternera con huevo de codorniz





### Sake

Arroz cubierto de salmón

**6,20 €** (8)\*

### Dorada

Arroz cubierto de dorada

**5,20 €** (8)\*

### Maguro Akami

Arroz cubierto de lomo alto de atún rojo

**6,85 €** (8)\*

### Maguro Chutoro

Arroz cubierto de lomo bajo de atún rojo

**8,25 €** (8)\*

### Maguro Otoro

Arroz cubierto de ventresca de atún rojo

**8,60 €** (8)\*

### Trilogía tradicional 3 ud.

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arroz cubierto de diferentes partes de atún rojo

**11,95 €** (8)\*

### Unagi

Arroz cubierto de anguila

**6,30 €** (1, 8, 10, 12)\*

### Unagi aguacate

Arroz cubierto de anguila, aguacate y salsa de anguila

**6,80 €** (1, 8, 10, 12)\*

### Aburi hotate

Arroz cubierto de vieira flameada

**7,85 €** (1, 3, 7, 8, 10, 11)\*

### Aburi maguro

Arroz cubierto de atún rojo flameado

**7,25 €** (1, 3, 8, 10, 11)\*

### Aburi sake

Arroz cubierto de salmón flameado

**6,80 €** (1, 3, 8, 10, 11)\*

### Spicy tuna

Gunkan de atún picante

**7,95 €** (1, 7, 8, 10, 12)\*

### Solomillo de ternera y huevo de codorniz

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

**7,50 €** (3)\*



Trilogia tradicional

Moriawase nigiris

# MORIAWASE NIGIRIS

## **Núm. 1** 10 ud.

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

**31,90 €** (1, 8, 10, 12)\*

## **Núm. 2** 18 ud.

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.)

**55,40 €** (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)\*



Ebi



Maguro



Crispy



Sake



Spicy tuna



California



Mango



Light



Smoke

# ROLLS TRADICIONALES

8 unidades

## California

Surimi, aguacate y pepino

**13,50 €** (2, 3, 7, 8, 12)\*

## Maguro

Atún, espárrago y pepino

**13,50 €** (8, 12)\*

## Sake

Salmón, queso crema y pepino

**13,50 €** (4, 8, 12)\*

## Light

Aguacate, lechuga, espárrago y pepino

**13,50 €** (8, 12)\*

## Smoke

Salmón ahumado, crispy, cebollino y queso

**14,50 €** (1, 4, 8, 12)\*

## Spicy tuna

Atún picante, cebollino y aguacate

**15,50 €** (1, 3, 8, 10, 12, 13)\*

## Crispy

Anguila, surimi tempurizado y aguacate.

Cobertura crispy

**14,50 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)\*

## Mango

Surimi, aguacate y salmón con salsa mango

**14,50 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)\*

## Ebi

Langostino, aguacate y espárrago

**14,50 €** (2, 12)\*

\* Cobertura mixta de sésamo y masago excepto Crispy y Mango

Tuna poki maki



# ROLLS TEMPURIZADOS

8 unidades

## **Tuna poki maki** 10 ud.

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

**18,90 €** (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)\*

## **Jahoval**

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

**16,95 €** (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10)\*

## **Hanabi roll**

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

**17,95 €** (1, 2, 3, 4, 8, 10)\*

## **Otaki**

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

**16,95 €** (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

**19,20 €** (1, 8, 10, 12)\*

## Osaka

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

**18,70 €** (1, 2, 3, 8, 10, 11)\*

## Veal criollo

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

**18,70 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)\*

## Hotate

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

**18,70 €** (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)\*

## Soho salmón

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

**18,30 €** (1, 2, 3, 8, 10)\*

## Soho atún

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

**18,95 €** (1, 2, 3, 8, 10)\*

## Tempura

Langostino tempura y aguacate, cubierto de salmón o aguacate

**17,70 €** (1, 2, 3, 8)\*

## Philadelphia

Salmón, cebollino y queso crema, cubierto de salmón

**14,90 €** (4, 8)\*

## Rainbow

Langostino y aguacate, cubierto de variedad de pescados

**17,95 €** (2, 8)\*

## Bokoto


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

**17,25 €** (1)\*

## Vegano

Espárrago tempura, aguacate, remolacha y jengibre con cobertura de aguacate y camote frito con salsa dulce picante


**14,00 €** (1, 8, 10, 13)\*



Sake maki



Tekka maki



Kappa maki



Unakyu maki



## **Sake maki**

Roll de salmón, arroz y alga nori

**7,90 €** (8)\*

## **Kappa maki**

Roll de pepino, arroz y alga nori

**6,20 €** (12)\*

## **Tekka maki**

Roll de atún, arroz y alga nori

**8,90 €** (8)\*

## **Unakyu maki**

Roll de anguila, pepino, arroz y alga nori

**8,90 €** (1, 8, 10, 12)\*

## **Hosomaki moriwase**

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Dorada

**15,60 €** (12 ud.) (1, 8, 10, 12)\*

**27,50 €** (24 ud.) (1, 8, 10, 12)\*

Trilogía tradicional  
de Sashimi



Sake

Maguro Chutoro

Dorada

Maguro Otoro



# SASHIMI

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

(Akami/Chutoro/Otoro)

Diferentes cortes de atún rojo

**29,20 €** (8)\*

## **Maguro Akami** 3 ud.

Lomo alto de atún rojo

**9,30 €** (8)\*

## **Maguro Chutoro** 3 ud.

Lomo bajo de atún rojo

**10,20 €** (8)\*

## **Maguro Otoro** 3 ud.

Ventresca de atún rojo

**10,95 €** (8)\*

## **Sake** 3 ud.

Salmón

**8,90 €** (8)\*

## **Dorada** 3 ud.

Dorada

**7,30 €** (8)\*

# MORIAWASE SASHIMI

## **Núm. 1** 6 ud.

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

y Dorada (2 ud.)

**16,90 €** (8)\*

## **Núm. 2** 12 ud.

Maguro Otoro (3 ud.), Maguro Akami (3

ud.), Sake (3 ud.) y Dorada (3 ud.)

**34,20 €** (8)\*

Sushi Sashimi Moriawase  
Núm.1



Sushi Sashimi Moriawase  
Núm. 2



# SUSHI SASHIMI MORIAWASE

## **Núm. 1** 12 ud.

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

**26,20 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)\*

## **Núm. 2** 24 ud.

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.)

**52,20 €** (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13)\*

## **Núm. 3** 38 ud.

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.)

**82,50 €** (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

**15,95 €** (1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)\*

## Yakisoba de curry amarillo con verduras

Fideos ramen salteados al wok con verduras y curry amarillo

**14,00 €** (1, 4, 6, 8, 10)\*

## Torikatsu

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

**15,90 €** (1, 3, 10)\*

## Salmón

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

**20,20 €** (1, 4, 8, 10, 12)\*

## Pollo

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

**13,50 €** (1, 4, 10, 12)\*

## Katsudon

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

**17,25 €** (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)\*

## Ternera

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

**20,30 €** (1, 4, 10, 12)\*

## Gomoku yakimeshi

Arroz salteado con langostinos, pollo, huevo y vegetales

**17,20 €** (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)\*

## Gohan

Bol de arroz blanco japonés con sésamo

**5,20 €** (12)\*

# ALERGIAS ALIMENTARIAS

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

Si tienes algún tipo de alergia alimentaria, por favor, 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.
3. **Los platos pueden contener más ingredientes de los anunciados en la descripción;** ante cualquier alergia o intolerancia diferente a la que normativamente declaramos, consulten por favor con el camarero.



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



