



BOKOTO

JAPANESE SUSHI CLUB



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

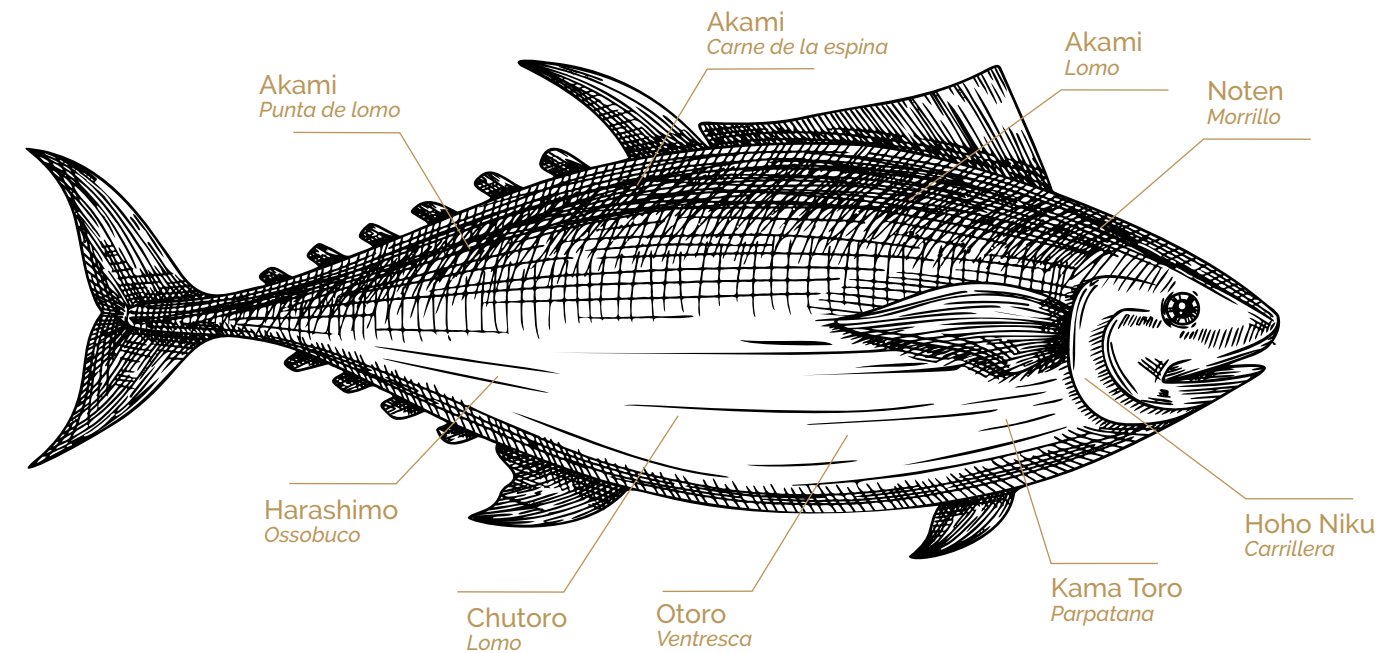
Inspirados por el arte del sushi y su constante evolución, queremos ofrecerte una experiencia que vaya más allá de la cocina nipona: una propuesta que combina esencia, emoción y sabores auténticos capaces de transportarte al corazón de Japón.

A través de una cuidada selección de platos y en un espacio único, compartimos la cultura y la filosofía oriental que forman parte de nuestra identidad. Deseamos que cada visita despierte en ti la misma pasión que nos impulsa cada día.

Begoña y Roland · Silvia y Sisco · Bito y Ramón.
Y a todo el equipo que, con su dedicación y compromiso, lo hace posible.



Atún rojo



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.

Trazabilidad
Sostenibilidad
Excelencia

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

JAPANESE ESSENTIALS

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 agrídulce 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.

ENSALADAS



Ensalada Wasabi

Ensalada de algas

Ensalada de softshell crab

Ensalada Wasabi

Ensalada mezclada con pulpo, atún, salmón, dorada y langostino, con algas, aguacate, pepino y salsa wafu

13,90 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)*

Ensalada de algas

Variedad de algas, pepino, tomate cherry y daikon con salsa wafu

12,95 € (1, 3, 10, 12, 13)*

NUEVO

Ensalada de softshell crab

Cangrejo de concha blanda tempurizado, granada, col, zanahoria, ciruela, goma wakame con salsa ponzu

13,90 € (1, 2, 8, 10, 12, 13)*

* Consultar alergias alimentarias

ENTRANTES FRÍOS



Gyuniku no tataki Wagyu

Tartar de atún, trufa y yema de huevo tempurizada

Usuzukuri de vieira

Usuzukuri de salmón

Usuzukuri de salmón 5 ud.
Corte japonés de salmón con salsa yuzu miso, zumo de lima y col
15,80 € (1, 8, 10, 13)*

Usuzukuri criollo 5 ud.
Corte japonés de dorada con salsa aji amarillo, lima y cebolleta
14,90 € (3, 8, 11, 12, 13)*

Usuzukuri Bokoto 5 ud.
Corte japonés de atún rojo con tomate raf, AOVE, picatostes y sal Maldon
16,90 € (1, 8)*

NUEVO **Usuzukuri akami con foie** 5 ud.
Corte japonés de atún rojo con foie, jengibre confitado, mayonesa japonesa y salsa unagui
16,90 € (1, 3, 8, 10, 11, 13)*

NUEVO **Usuzukuri de vieira**
Corte japonés de vieira con granada y salsa de aceite ahumado con aji amarillo
16,25 € (3, 7, 11, 13)*

Sake tartar
Tartar de salmón macerado en salsa ponzu, con ajo y jengibre, daikon e ikura
16,25 € (1, 8, 10, 13)*

Tartar de atún, trufa y yema de huevo tempurizada
Tartar de atún con trufa, yema de huevo tempurizada, salsa de soja y yuzu wasabi, cebolleta y kizami nori
19,25 € (1, 3, 8, 10, 11, 13)*

NUEVO **Tartar de wagyu**
Tartar de solomillo de wagyu, yema de huevo, soja, salsa ponzu y tacos de arroz fritos
19,25 € (1, 3, 6, 8, 10, 11, 12, 13)*

NUEVO **Gyuniku no tataki (Carpaccio Japonés)**
Carpaccio de wagyu, akami, queso parmesano con ponzu texturizada
18,00 € (1, 4, 8, 10, 12, 13)*

Ceviche de dorada
Dorada, langostino, pulpo, cilantro, cebolla morada, aguacate y tomate cherry con salsa de aji amarillo
16,90 € (1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)*

* Consultar alergias alimentarias



Nubes crujientes de salmón ahumado

Gyozas de pato

Gyozas de rabo de toro

Katusando de wagyu

ENTRANTES CALIENTES

Edamame

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

6,80 € (10, 12)*

Gyozas de pollo 5 ud.

Empanadillas japonesas de pollo y verduras

11,75 € (1, 2, 3, 6, 10, 12, 13)*

NUEVO Gyozas de rabo de toro 5 ud.

Empanadillas japonesas de rabo de toro, con akami y carpaccio de trufa

13,50 € (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13)*

Gyozas de pato 5 ud.

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

13,50 € (1, 2, 3, 6, 8, 10, 11, 12, 13)*

Agedashi tofu

Tofu rebozado, rábano jengibre, kizami nori y cebolleta en salsa tempura

11,50 € (1, 8, 10, 13)*

Sopa Miso con fideos

Sopa de soja fermentada con fideos, algas, queso tofu, setas shiitake y cebolleta

8,20 € (1, 8, 10)*

Tataki de atún ahumado

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

18,25 € (1, 3, 8, 10, 11, 12, 13)*

NUEVO Katusando de wagyu

Sandwich japonés de wagyu en panko con salsa tonkatsu

34,00 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 13)*

NUEVO Katusando de solomillo de ternera

Sandwich japonés de solomillo de ternera en panko con salsa Tonkatsu.

26,00 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 13)*

Nubes crujientes de salmón

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

15,15 € (1, 3, 4, 8, 10, 11, 13)*

Brochetas Yakitori 3 ud.

Brochetas de pollo con salsa yakitori y mézclum con salsa wafu

14,50 € (1, 3, 10, 12, 13)*



Ebiyasai tempura

Langostinos Bokoto

Softshell crab tempura

Ebiyasai tempura

Tempura de langostinos y vegetales

19,90 € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 12, 13)*

Langostinos Bokoto

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

18,90 € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)*

NUEVO

Softshell crab tempura

Tempura de cangrejo de concha blanda con salsa de mayonesa de wasabi y salsa tempura

14,20 € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)*



Nigiri Aburi hotate

Nigiri Hamachi

Nigiri ternera y
huevo codorniz

Nigiri Wagyu
con foie

Gunkan Spicy tuna

NIGIRIS 2 ud.

Sake

Arroz cubierto de salmón

6,50 € (8)*

NUEVO

Hamachi

Arroz cubierto de Hamachi

6,70 € (8)*

Maguro Akami

Arroz cubierto de lomo alto
de atún rojo

7,25 € (8)*

Maguro Otoro

Arroz cubierto de ventresca
de atún rojo

8,50 € (8)*

Trilogía tradicional 3 ud.

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arroz cubierto de diferentes partes
de atún rojo

12,50 € (8)*

Unagi

Arroz cubierto de anguila

6,70 € (1, 8, 10, 12, 13)*

Unagi aguacate

Arroz cubierto de anguila, aguacate
y salsa de anguila

7,20 € (1, 8, 10, 12, 13)*

Aburi hotate

Arroz cubierto de vieira flameada

8,50 € (3, 7, 8, 11, 13)*

Aburi maguro

Arroz cubierto de atún rojo
flameado

7,70 € (3, 8, 11, 13)*

Aburi sake

Arroz cubierto de salmón flameado

7,20 € (3, 8, 11, 13)*

Spicy tuna

Gunkan de atún picante

8,50 € (1, 8, 10, 12, 13)*

Solomillo de ternera y huevo de codorniz

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

7,50 € (3)*

NUEVO

Wagyu con foie

Arroz cubierto de wagyu flameado

9,75 € (1, 2, 7, 10, 12, 13)*

* Consultar alergias alimentarias

NIGIRI MORIAWASE



Nigiri Moriawase
Núm 1.

Núm. 1 10 ud.

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

32,50 € (1, 8, 10, 12, 13)*

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.)

56,60 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 13)*

* Consultar alergias alimentarias



ROLLS TRADICIONALES 8 ud.

California

Kanikamaboko, aguacate y pepino cubierto con tobiko

14,25 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)*

Maguro

Atún, espárrago y pepino con cobertura de sésamo

14,25 € (8, 12)*

Sake

Salmón, queso crema y pepino con cobertura de sésamo

14,25 € (4, 8, 12)*

NUEVO

Light 6 ud.

Papel de arroz, lechuga, alga goma wakame, aguacate, pepino con salsa sweet chilli

14,25 € (1, 3, 11, 12, 13)*

Smoke

Salmón ahumado, masago arare, queso crema y cebolleta con cobertura de sésamo

15,15 € (1, 2, 4, 7, 8, 12, 13)*

Spicy tuna

Atún picante, aguacate y cebolleta con cobertura de sésamo

16,25 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Kanikama tempurizado, con aguacate y anguila, cubierto de perlas de arroz

15,15 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Ebi

Langostino, aguacate y espárrago con cobertura de sésamo

15,15 € (2, 12)*

NUEVO

Futomaki crab

Cangrejo de concha blanda rebozado en panko, con aguacate, pepino y mayonesa japonesa

14,25 € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)*

Mango

Kanikamaboko, aguacate y mayonesa japonesa con cobertura de salmón y salsa mango

15,15 € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)*

* Consultar alergias alimentarias



ROLLS TEMPURA 8 ud.

Tuna poki maki 10 ud.

Roll tempurizado con atún picante, queso crema, cebolleta y salsa de anguila

18,90 € (1, 3, 4, 8, 10, 12, 13)*

Hanabi roll

Roll rebozado en panko, queso crema, langostino, cebolleta y aguacate, con cobertura de salmón, salsa unagi y cebolla encurtida

18,75 € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 13)*

Otaki

Roll de pollo teriyaki, setas shiitake y espárrago en tempura con salsa de anguila

17,75 € (1, 3, 8, 10, 13)*

NUEVO

Softshell crab

Roll de cangrejo de cáscara blanda rebozado en panko, aguacate, mayonesa japonesa y salsa anguila

17,75 € (1, 2, 3, 10, 13)*

* Consultar alergias alimentarias



Dragón

Osaka

Veal Criollo

ROLLS ESPECIALES 8 ud.

Dragón

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

19,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Osaka

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

19,50 € (1, 2, 3, 8, 11, 13)*

Veal criollo

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

19,50 € (1, 2, 3, 11, 12, 13)*

Hotate

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

19,50 € (1, 2, 3, 4, 7, 11, 12, 13)*

Soho salmón

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

18,75 € (1, 2, 3, 8, 10, 13)*

Tempura

Langostino tempura y aguacate, cubierto de salmón o aguacate

18,50 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmón, cebolleta y queso crema, cubierto de salmón

15,75 € (4, 8)*

Rainbow

Langostino y aguacate, cubierto de variedad de pescados

18,75 € (2, 8)*

Vegano

Espárrago, pepino, aguacate y camote, cubierto de masago arare

15,00 € (1, 3, 10)*

* Consultar alergias alimentarias



HOSOMAKI 6 ud.

Sake maki

Roll de salmón, arroz y alga nori

8,25 € (8)*

Kappa maki

Roll de pepino, arroz y alga nori

6,50 €

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, 13)*

Avocado maki

Roll de aguacate, arroz y alga nori

6,48 €

NUEVO

Negui Otoro maki

Roll de atún otoro, cebollino, arroz y alga nori

9,30 € (8)*

NUEVO

Negui hamachi maki

Roll de hamachi, cebollino, arroz y alga nori

7,00 € (8)*

Hosomaki moriwase 12 ud.

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Dorada

15,60 € (2, 8)*



Sashimi Moriawase Núm. 3

Trilogía tradicional de sashimi

Sashimi Moriawase Núm. 1

SASHIMI

Trilogía tradicional de sashimi 9 ud.
(Akami/Chutoro/Otoro)
Diferentes cortes de atún rojo
29,50 € (8)*

Maguro Akami 3 ud.
Lomo alto de atún rojo
9,75 € (8)*

Maguro Chutoro 3 ud.
Lomo bajo de atún rojo
10,65 € (8)*

Maguro Otoro 3 ud.
Ventresca de atún rojo
11,40 € (8)*

Sake 3 ud.
Salmón
9,50 € (8)*

NUEVO **Hamachi** 3 ud.
Hamachi
9,75 € (8)*

SASHIMI MORIAWASE

Núm. 1 6 ud.
Sake (2 ud.), maguro akami (2 ud.)
y dorada (2 ud.)
17,50 € (8)*

Núm. 2 12 ud.
Maguro otoro (3 ud.), maguro akami
(3 ud.), sake (3 ud.) y dorada (3 ud.)
34,90 € (8)*

NUEVO **Núm. 3** 24 ud.
Maguro otoro (4 ud.), maguro akami
(4 ud.), salmón (4 ud.) hamachi
(4 ud.), dorada (4 ud.) y vieira con
ikura (4 ud.)
67,90 € (7, 8)*

* Consultar alergias alimentarias

SASHIMI SUSHI MORIAWASE



Núm 1.

Núm 2.

Núm. 1 12 ud.

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

26,90 € (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.)

52,75 € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 11, 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.)

82,90 € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 12, 13)*

PLATOS CALIENTES



Yakisoba tradicional

Katsudon

Gomoku de magret de pato y foie

Gomoku yakimeshi

Salmón

Yakisoba tradicional

Fideos salteados al wok con langostinos y vegetales

16,75 € (1, 2, 6, 8, 10, 12, 13)*

Yakisoba de curry amarillo con verduras

Fideos salteados al wok con verduras y curry amarillo

15,90 € (1, 6, 8, 10, 11, 13)*

Torikatsu

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

16,75 € (1, 3, 10, 12, 13)*

Salmón

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

20,90 € (1, 4, 6, 8, 10, 12, 13)*

Pollo

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

14,50 € (1, 4, 6, 10, 12, 13)*

Katsudon

Cerdo rebozado en panko con kizami nori, huevo y cebolleta, sobre nido de arroz blanco

17,90 € (1, 3, 8, 10, 13)*

Ternera

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

21,00 € (1, 4, 6, 10, 12, 13)*

Gomoku yakimeshi

Arroz salteado con langostinos, pollo, huevo y vegetales

17,90 € (1, 2, 3, 4, 10, 12, 13)*

NUEVO

Gomoku de magret de pato y foie

Arroz salteado de magret de pato, foie gras y verduras con huevo macerado en soja, katsuobushi y cebolleta

19,90 € (1, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 13)*

Gohan

Bol de arroz blanco japonés con sésamo

5,75 € (12)*

* Consultar 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

