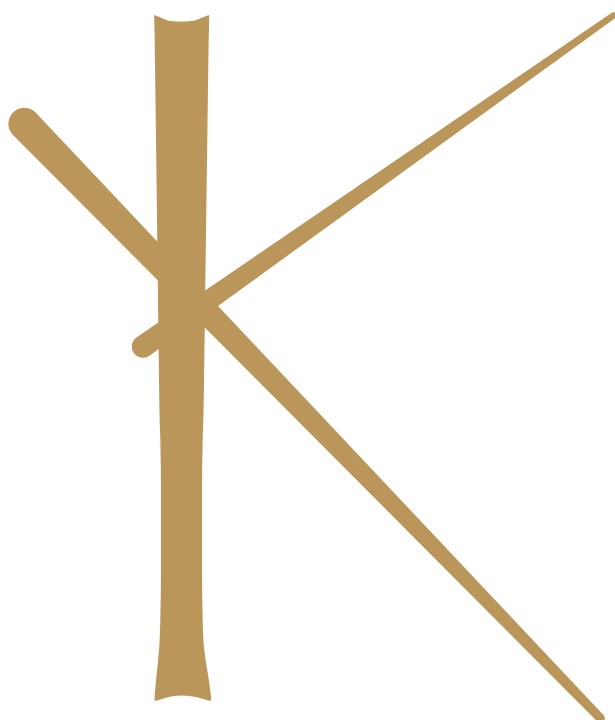




BOkOTO
JAPANESE SUSHI CLUB

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,

Purificación y Eduardo, 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.



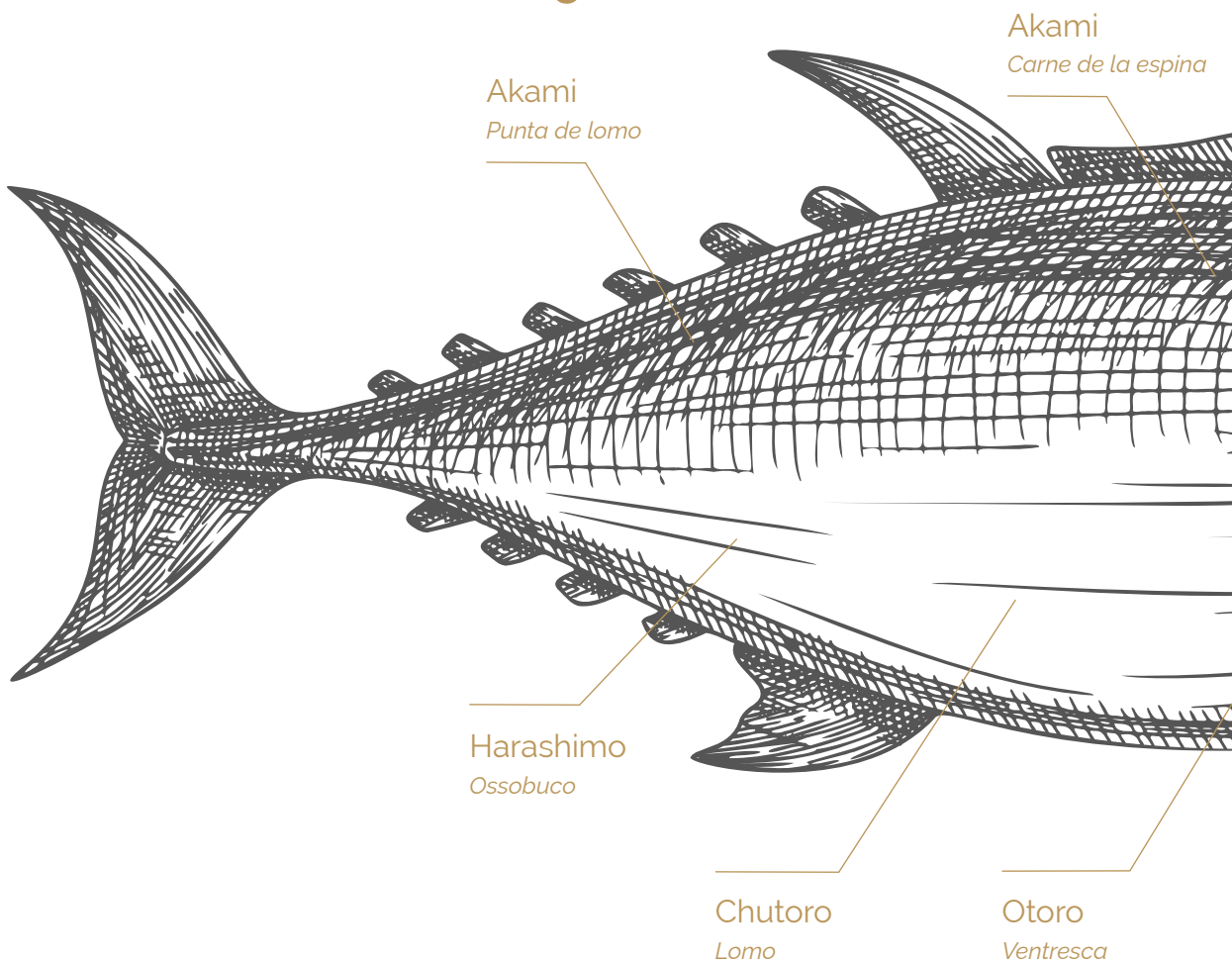
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

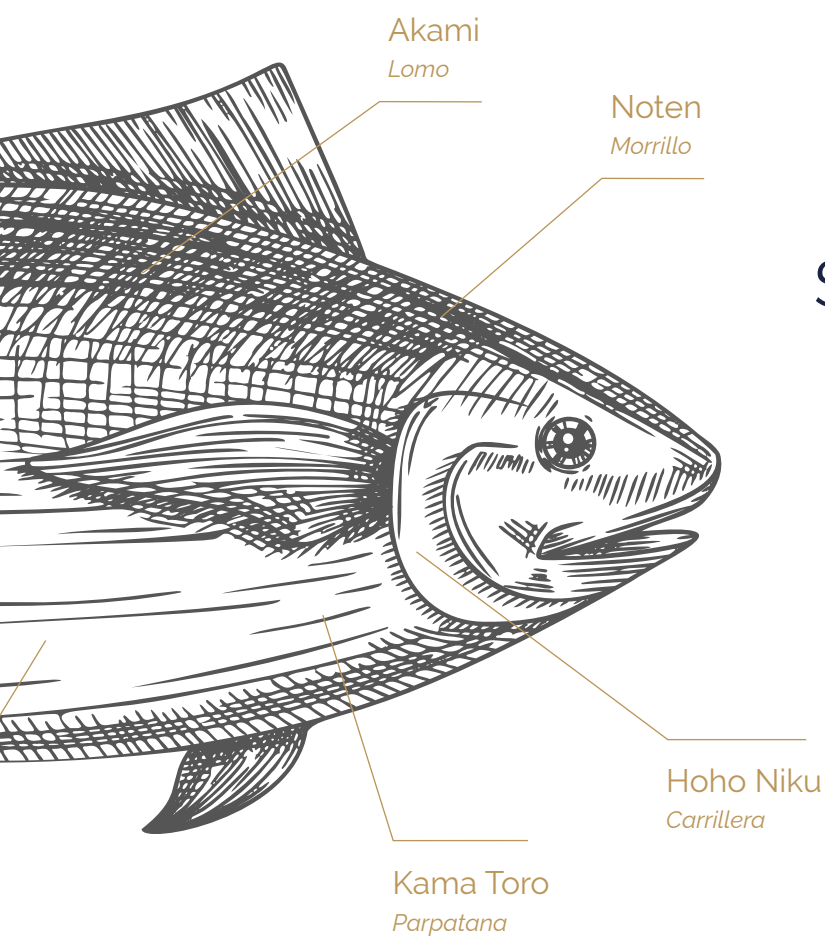
KAITAI

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)*



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 moriawase

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)*

* Consultar alergias alimentarias

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

