

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, 8Vgb Z y Sisco y Kito 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.



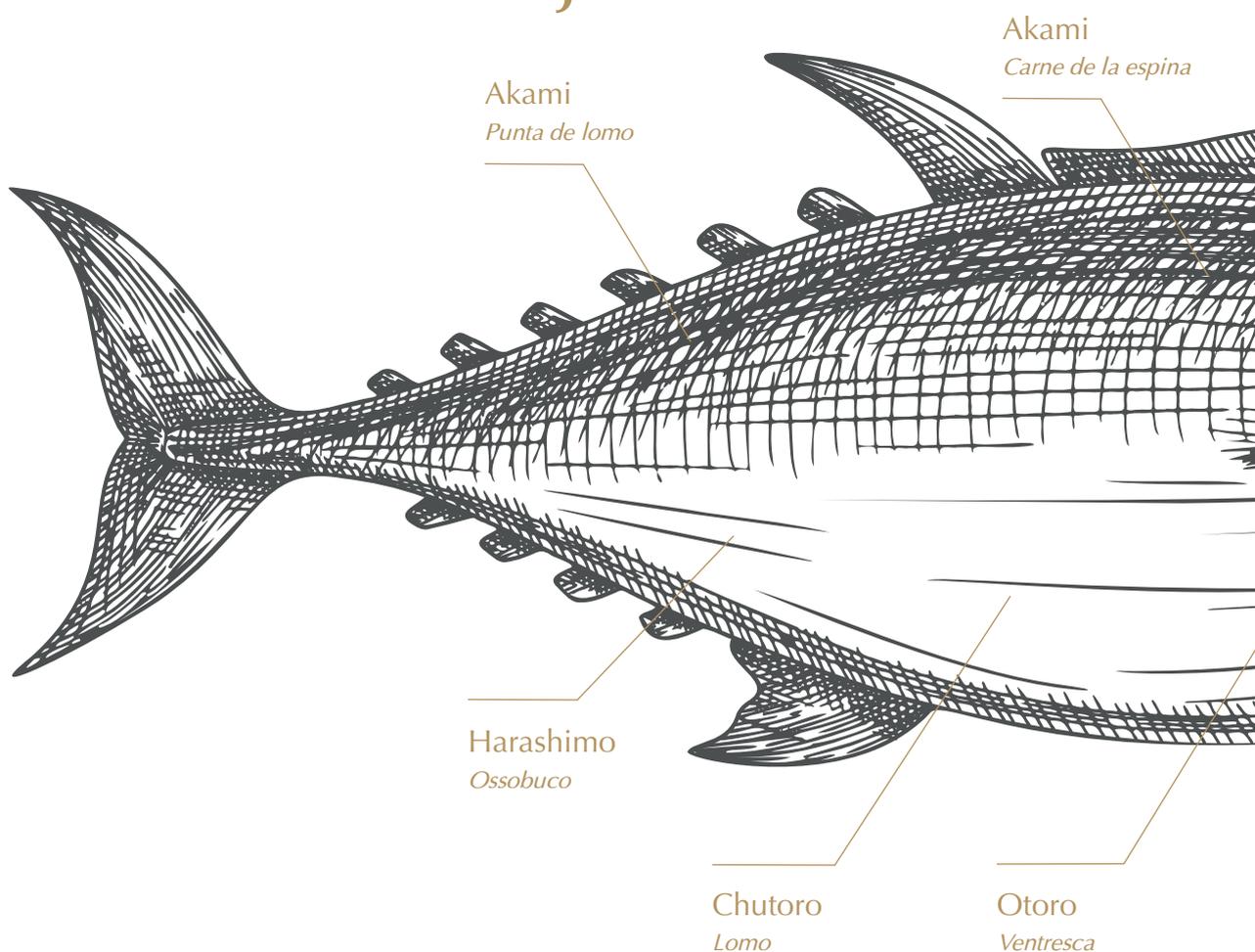
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

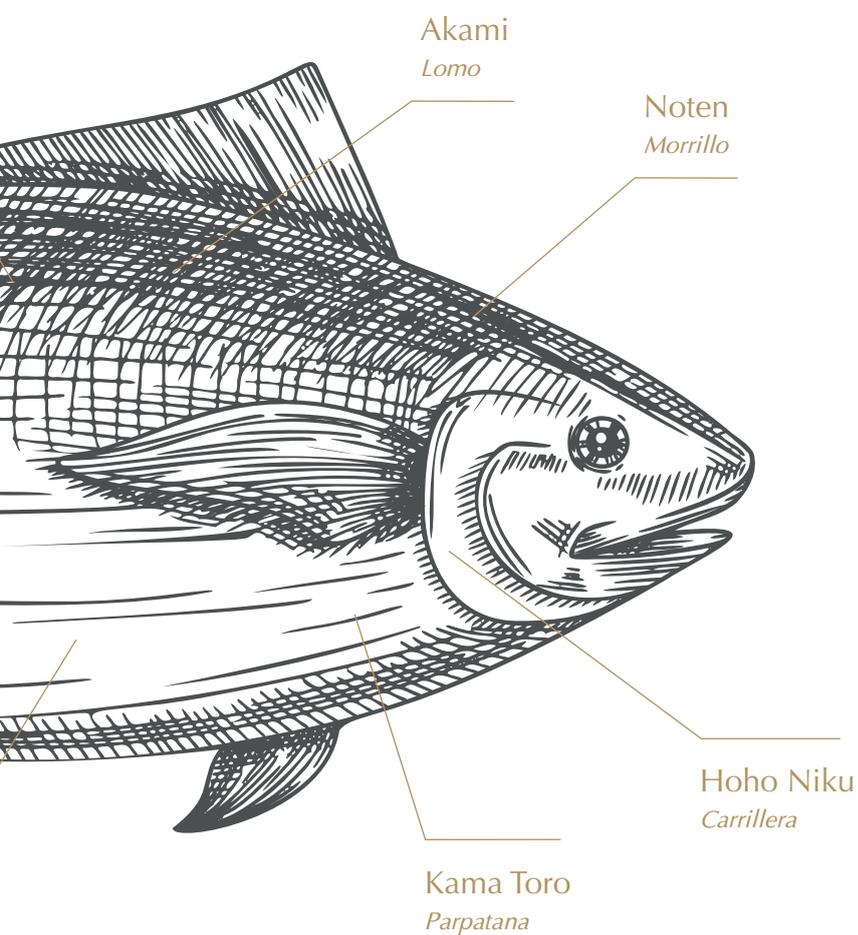
KAITAI

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.

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 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.



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

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)*

Ensalada de algas

Variedad de algas, pepino y rábano con salsa wafu

11,50 € (1, 3, 10, 12)*

Ensalada de atún

Mezclum, tataki de atún con salsa sashimi salada

13,50 € (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

14,50 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Usuzukuri criollo 5 ud.

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

13,50 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Usuzukuri Bokoto 5 ud.

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

15,25 € (1, 8)*

Sake Tartar

Tartar de salmón e ikura macerado en salsa ponzu

14,25 € (1, 3, 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

16,50 € (1, 3, 8, 10)*

Maguro Tartar

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

16,50 € (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

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

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

8,25 € (1, 4, 6, 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

5,75 € (10, 12)*

Gyozas de pollo 5 ud.

Empanadillas japonesas de pollo y verduras

10,50 € (1, 10, 12)*

Gyozas de cerdo 5 ud.

Empanadillas japonesas de cerdo y verduras

10,50 € (1, 3, 10, 12)*

Gyozas de pato 5 ud. **NOVEDAD**

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

11,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Agedashi tofu

Tofu rebozado, rábano y jengibre en salsa témpura

9,90 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Nubes crujientes de salmón

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

13,25 € (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

16,25 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Ebiyasai tempura



Langostinos **NOVEDAD**



Ebi Panko **NOVEDAD**



TEMPURAS

Ebiyasai tempura

Tempura de langostinos y vegetales

17,80 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Langostinos Bokoto **NOVEDAD**

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

16,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi Panko 4 ud. **NOVEDAD**

Langostinos tempurizados con panko, salsa trufada, puerro y cebollino

16,25 € (1, 2, 3, 10, 11)*

Sake



Aburi Sake



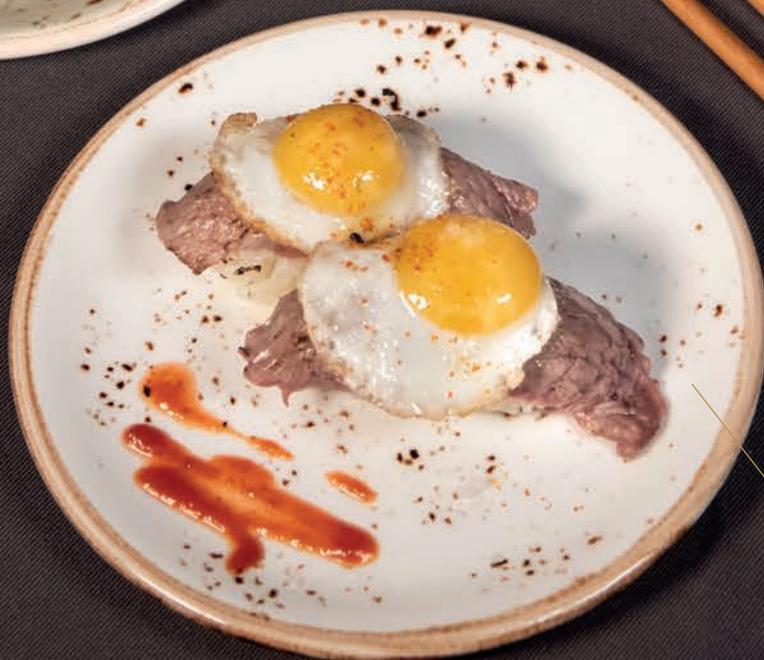
Maguro Akami



Spicy tuna



Solomillo de ternera
con huevo de codorniz



NOVEDAD

Sake

Arroz cubierto de salmón

5,50 € (8)*

Maguro Akami NOVEDAD

Arroz cubierto de lomo alto de atún rojo

6,25 € (8)*

Maguro Chutoro NOVEDAD

Arroz cubierto de lomo bajo de atún rojo

7,50 € (8)*

Maguro Otoro NOVEDAD

Arroz cubierto de ventresca de atún rojo

7,75 € (8)*

Trilogía tradicional 3 ud. NOVEDAD

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arroz cubierto de atún rojo

10,90 € (8)*

Unagi

Arroz cubierto de anguila

5,75 € (1, 8, 10, 12)*

Unagi aguacate

Arroz cubierto de anguila, aguacate y salsa de anguila

6,25 € (1, 8, 10, 12)*

Aburi hotate

Arroz cubierto de vieira flameada

7,20 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Aburi maguro

Arroz cubierto de atún rojo flameado

6,25 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi sake

Arroz cubierto de salmón flameado

6,20 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Spicy tuna

Gunkan de atún picante

7,25 € (1, 7, 8, 10, 12)*

Solomillo de ternera y huevo de codorniz NOVEDAD

Arroz cubierto de solomillo de ternera, huevo de codorniz y salsa criolla

6,85 € (3)*



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.)

29,50 € (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.)

52,00 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



ROLLS TRADICIONALES

8 unidades

California

Surimi, aguacate y pepino

10,50 € (2, 3, 7, 8, 12)*

Maguro

Atún, espárrago y pepino

11,50 € (8, 12)*

Sake

Salmón, queso crema y pepino

11,50 € (4, 8, 12)*

Light

Aguacate, lechuga, espárrago y pepino

10,50 € (8, 12)*

Smoke

Salmón ahumado, crispy, cebollino y queso

12,50 € (4, 8, 12)*

Spicy tuna

Atún picante, cebollino y aguacate

13,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Anguila, surimi tempurizado y aguacate.

Cobertura crispy

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Mango

Surimi, aguacate y salmón con salsa mango

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi

Langostino, aguacate y espárrago

12,50 € (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

17,50 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*

Jahoval

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

15,50 € (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

16,50 € (1, 2, 3, 4, 8, 10)*

Otaki

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

15,50 € (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

17,90 € (1, 8, 10, 12)*

Osaka

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

17,25 € (1, 2, 3, 8, 10, 11)*

Veal criollo

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

17,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Hotate

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

17,25 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Soho salmón

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

16,75 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Soho atún

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

17,90 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Tempura

Langostino tempura y aguacate, cubierto de salmón o aguacate

16,50 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmón, cebollino y queso crema, cubierto de salmón

13,50 € (4, 8)*

Rainbow

Langostino y aguacate, cubierto de variedad de pescados

16,50 € (2, 8)*

Bokoto

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

15,85 € (1)*

Vegano

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

10,75 € (1, 8, 10, 13)*



Sake maki



Kappa maki



Tekka maki



Unakyu maki

HOSOMAKI

6 unidades

Sake maki

Roll de salmón, arroz y alga nori

7,25 € (8)*

Kappa maki

Roll de pepino, arroz y alga nori

5,75 € (12)*

Tekka maki

Roll de atún, arroz y alga nori

8,25 € (8)*

Unakyu maki

Roll de anguila, pepino, arroz y alga nori

8,25 € (1, 8, 10, 12)*

Hosomaki moriwase

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Dorada

14,25 € (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

27,50 € (8)*

Maguro Akami 3 ud. **NOVEDAD**

Lomo alto de atún rojo

8,90 € (8)*

Maguro Chutoro 3 ud. **NOVEDAD**

Lomo bajo de atún rojo

9,75 € (8)*

Maguro Otoro 3 ud. **NOVEDAD**

Ventresca de atún rojo

10,25 € (8)*

Sake 3 ud.

Salmón

7,90 € (8)*

Dorada 3 ud.

Dorada

6,90 € (8)*

MORIAWASE SASHIMI

Núm. 1 6 ud. **NOVEDAD**

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

14,85 € (8)*

Núm. 2 12 ud. **NOVEDAD**

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

32,75 € (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.)

23,50 € (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.)

49,75 € (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.)

78,00 € (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

14,50 € (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

12,25 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Torikatsu

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

14,50 € (1, 3, 10)*

Salmón

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

18,50 € (1, 4, 8, 10, 12)*

Pollo

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

12,25 € (1, 4, 10, 12)*

Katsudon

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

15,75 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)*

Ternera

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

18,75 € (1, 4, 10, 12)*

Gomoku yakimeshi

Arroz salteado con langostinos, pollo, huevo y vegetales

15,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)*

Gohan

Bol de arroz blanco japonés con sésamo

4,75 € (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 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

