

CARTA ALÉRGENOS Y NUTRICIONAL

INVIERNO 2022

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	LÁCTEOS	CACAHUETES	MOSTAZA	APIO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (>10mg/Kg)	Kcal CDR 2000 Kcal	LÍPIDOS CDR 65 gr	PROTEÍNAS CDR 75 gr	H.C. CDR 300 gr	
IZAKAYAS																			
TEMPURAS Y CRUJIENTES																			
Ika Tempura	•		•	•		•			•				•		26 %	45 %	34 %	16 %	
Chicken Thai Fingers	•		•			•	•								11 %	21 %	13 %	6 %	
Tempura Verd. Langostinos	•	•		•		•								•	16 %	21 %	22 %	12 %	
Crack Crunch	•	•													9 %	19 %	4 %	6 %	
Rollito Primavera	•					•					•				10 %	28 %	2 %	5 %	
TRADICIONALES																			
Wakame Salad											•				4 %	5 %	5 %	3 %	
Edamame						•									9 %	20 %	13 %	3 %	
Miso Soup	•			•		•									2 %	2 %	3 %	1 %	
Salmón Marinado	•			•		•					•				12 %	32 %	22 %	1 %	
Gohan <i>(Arroz blanco)</i>															8 %	0 %	4 %	12 %	
GYOZAS																			
Chicken Curry	•		•			•					•				9 %	18 %	6 %	6 %	
Gambas con Ajetes	•	•	•			•					•			•	9 %	18 %	6 %	6 %	
Verduras	•					•					•				6 %	13 %	3 %	4 %	
Cerdo	•		•			•					•				10 %	21 %	7 %	6 %	
ESPECIALIDADES																			
Pork Buns	•		•			•			•		•				10 %	25 %	5 %	4 %	
Negima Yakitori	•					•									11 %	23 %	23 %	2 %	
Canelón Japonés	•		•			•			•						14 %	33 %	10 %	8 %	
Tataki de Salmón	•			•		•			•		•				16 %	43 %	25 %	2 %	
Mix de Izakayas	•		•	•		•			•		•				28 %	67 %	34 %	23 %	
Yasai Yakitori	•					•									6 %	15 %	3 %	3 %	
Takoyaki	•		•	•		•			•				•		13 %	38 %	8 %	4 %	
Heura Buns	•					•					•				7 %	16 %	9 %	3 %	
Chicken Sando	•		•			•	•		•						22 %	44 %	27 %	12 %	
NOODLE ROLLS																			
Green Veggie Roll	•		•			•			•		•				27 %	54 %	19 %	17 %	
Salmon Avocado Roll	•			•		•	•		•						20 %	23 %	25 %	15 %	
Salmon Tartar Roll	•			•		•	•		•		•				29 %	60 %	28 %	22 %	
Mixed Rolls	•		•	•		•	•		•						21 %	40 %	13 %	14 %	
Corral Chicken Roll	•		•	•		•	•		•				•		30 %	64 %	23 %	16 %	
Nikkei Roll	•	•	•			•			•					•	20 %	39 %	9 %	14 %	
ARROCES																			
Oyako Don	•		•	•		•									40 %	41 %	45 %	39 %	
Oyako Don <i>(sin rebozar)</i>	•		•	•		•									35 %	32 %	48 %	33 %	
Karee Gyudon	•			•		•			•						26 %	17 %	13 %	31 %	
Vegan Karee & Tofu	•					•			•	•	•				33 %	53 %	36 %	32 %	
Yasai Karee & Tofu	•					•			•	•	•				36 %	52 %	48 %	33 %	
Seafood Panang Curry	•	•		•		•		•			•		•	•	38 %	54 %	35 %	32 %	
ENSALADAS																			
Kaesar Asian Salad	•		•	•		•	•	•							34 %	91 %	34 %	9 %	
Chicken Salad	•		•	•		•	•	•	•						33 %	95 %	37 %	6 %	
Salmon Quinoa Salad	•		•	•		•	•	•				•			24 %	63 %	19 %	6 %	
Vegan Ponzu Salad	•					•					•				14 %	27 %	19 %	5 %	

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	FRUTOS DE CÁSCARA	SOJA	LÁCTEOS	CACAHUETES	MOSTAZA	APIO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOLUSCOS	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS (>10mg/Kg)	Kcal CDR 2000 Kcal	LÍPIDOS CDR 55 gr	PROTEÍNAS CDR 75 gr	H.C. CDR 300 gr	
NOODLES SALTEADOS																			
YAKISOBA o YAKI UDON																			
Yasai	•					•					•				29 %	40 %	39 %	22 %	
Chicken	•					•					•				33 %	43 %	52 %	25 %	
Beef	•			•		•					•				32 %	43 %	58 %	22 %	
Seafood	•	•		•		•					•		•	•	32 %	42 %	60 %	22 %	
Corral Chicken	•					•					•				30 %	23 %	44 %	30 %	
Heura	•					•					•				30 %	18 %	32 %	33 %	
Corral Vegan	•					•					•				23 %	17 %	18 %	27 %	
CURRY NOODLES																			
Vegan Miso Soba	•					•					•				34 %	45 %	37 %	28 %	
Chicken Pad Thai	•			•		•		•							32 %	31 %	35 %	31 %	
Seafood Pad Thai		•		•		•		•	•					•	45 %	52 %	32 %	46 %	
Beef Udon Panang Curry	•			•		•		•			•			•	29 %	55 %	24 %	20 %	
NOODLES CON CALDO																			
RAMEN																			
Miso Ramen	•		•	•		•				•	•				44 %	74 %	40 %	32 %	
Vegan Ramen	•					•					•				25 %	50 %	42 %	22 %	
Tampopo Ramen	•		•	•		•				•	•				29 %	52 %	27 %	21 %	
Curry Ramen	•		•	•		•			•	•	•				41 %	45 %	52 %	34 %	
Tonkotsu Ramen	•		•	•		•					•				31 %	34 %	23 %	26 %	
UDON																			
Nabeyaki Udon	•	•	•	•		•					•			•	30 %	39 %	53 %	21 %	
Corral Chicken Curry Udon	•		•	•		•	•		•	•					24 %	23 %	23 %	24 %	
Kimchi Chicken Udon	•		•	•		•	•						•		32 %	16 %	37 %	27 %	
SOBA																			
Tempura Soba	•	•		•		•								•	25 %	22 %	24 %	26 %	
Kashiwa Soba	•		•	•		•					•				41 %	27 %	43 %	47 %	
POSTRES																			
Banana & Cho-co	•				•		•								20 %	66 %	3 %	5 %	
Fruit Salad			•				•								5 %	4 %	2 %	7 %	
Fruit Salad (sin helado)							•								3 %	1 %	1 %	6 %	
Mochi Cheesecake	•					•	•								12 %	10 %	3 %	15 %	
Mochi de Chocolate	•					•	•								5 %	5 %	1 %	5 %	
Chocolate Cup	•		•		•	•	•								10 %	16 %	4 %	10 %	
Chocolate Cup (sin helado)			•		•	•	•								9 %	13 %	4 %	9 %	
Ginger Cheesecake	•		•		•	•	•							•	15 %	33 %	7 %	10 %	
Binomio de Helados			•			•	•								10 %	16 %	3 %	10 %	
Dorayaki de Chocolate	•		•		•	•	•								12 %	14 %	5 %	13 %	
Torrija Thai	•		•			•	•								16 %	26 %	8 %	14 %	



CALORÍAS CDR 2000 Kcal
Cantidad de energía, expresada en Kcal o KJ, que nos proporcionan los alimentos para cubrir las necesidades energéticas diarias. Formadas por proteínas, lípidos e hidratos de carbono.



LÍPIDOS CDR 55 gr
También llamado grasa, son una reserva energética para el cuerpo y forman parte de la estructura de las células. Se encuentran principalmente en los aceites, lácteos, frutos secos, pescado y carne. 1 gr. de lípidos nos aporta 9.4 Kcal.



PROTEÍNAS CDR 75 gr
Nutriente encargado principalmente de la formación muscular. Podemos encontrarlo en alimentos como carne, pescado, legumbres, huevo. 1 gr. de proteína nos aporta 4.1 Kcal.



HIDRATOS DE CARBONO CDR 300 gr
Los hidratos de carbono o glúcidos son la fuente principal de energía. Son importantes para la formación estructural de nuestro organismo y la actividad neuronal. Algunos de los alimentos ricos en H.C. son: pastas, cereales y verduras. 1 gr. de H.C nos aporta 4.1 Kcal.

Siguiendo el reglamento EU N°1169/2011 en materia de la información a facilitar al consumidor sobre alergias e intolerancias alimentarias, les informamos que: La producción de todos los platos de este local, se realiza en el mismo espacio, siendo imposible garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos en los platos. Por ello, la identificación de alérgenos está basada en los ingredientes que componen el plato, no en el proceso de elaboración.

Esta información ha sido elaborada siguiendo las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud (OMS)