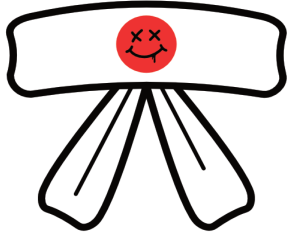


VUDU
FOOD

PLAYFOOD X EXPERIENCE










EAT MY SUSHI!

VUDU
PLAYFOOD X EXPERIENCE

EAT MY SUSHI

MAKI ROLLS

• **RIDING TAJIMA WAYU • 45**     
Lomo bajo wagyu japonés, aguacate, filamentos de spunta, salsa de miso, mostaza dijon y cebolleta, cristales de sal y un ligero toque soplete
Japanese wagyu sirloin, avocado, spunta filaments, miso sauce, dijon mustard and scallion, salt crystals and a light touch of blowtorch








• **THE AMBER JACK ROLL • 23**     
Pez limón japonés, macerado en miso y yuzu, aguacate, crema de ajo negro y guindilla thai
Japanese lemon fish, macerated in miso and yuzu, avocado, black garlic cream and thai chilli pepper

HOT SPICY EBI FURAI • 21     
Aguacate, langostino en tempura, chip de cilantro, tobiko, spicy mayo
Avocado, prawn in tempura, coriander chip, tobiko, spicy mayo



Kabanokiroll on Fire • 27     
Salmón atlántico, aguacate, mango, kimchee mayo, salsa kabayaki, cocinado a fuego en mesa, con su toque de filamentos de spunta y sésamo tostado al kimchee
Avocado salmon, avocado, mango, kimchee mayo, kabayaki sauce, firecooked at the table with its touch of sparkling filaments and toasted sesame with kimchee



MEXICAN TUNA • 25     
Tartar picante atún rojo, aguacate, arroz crujiente, salsa de jalapeño y brotes
Spicy bluefin tuna tartare, avocado, crispy rice, jalapeño sauce and sprouts






SEXY SALMÓN SPELL MAKIROLL • 20       
Salmón atlántico, aguacate y mango, salsa de chipotle, kabayaki, spicy mayo y sésamo kimchee
Atlantic salmon, avocado and mango, chipotle sauce, kabayaki, spicy mayo and kimchee sesame

NO MONEY NO ROLL • 62       
Cangrejo real, aguacate, tempura flakes, ikura, oro & caviar con su pata braseada
King crab, avocado, tempura flakes, ikura, gold & caviar with its braised leg





NIGIRI

• **AMBER BITES (2UD) • 11**  
Nigiri de pez limón, crema de ajo negro, salsa miso yuzu, guindilla thai
Lemon fish nigiri, black garlic cream, miso yuzu sauce, Thai chilli

NIGIRI FLAMINGO SALMON (2UD) • 9     
Braseado de salmón atlántico, mayo yuzu, lima y azúcar moreno
Braised Atlantic salmon, yuzu may, lime and brown sugar

THE BURNING EEL (2UD) • 13     
Anguila braseada, kabayaki, fuego de chili y sansho
Braised eel, kabayaki, chili fire and sansho

JAPANESE COWBOY (2UD) • 21  
Wagyu japonés aceite de cilantro, puerro, kizami wasabi, flor de sal
Japanese Wagyu coriander oil, leek, kizami wasabi, flower of salt

RUBI TUNA (2UD) • 11    
Lomo de atún lacado con salsa secreta y momiji
Tuna loin lacquered with secret sauce and momiji

ENTRANTES

STARTERS

• ENSALADA VUDU CESAR • 21

Lechuga romana, pollo crujiente cajún, crouton, parmesano, tomate cherry y salsa cesar
Romaine lettuce, Cajun crispy chicken, crouton, parmesan, cherry tomato and cesar sauce

• BURRATA ARTESANA/ AHUMADA • 23

Burratina artesanal, aceitunas de Kalamata, pesto rojo de almendras, aceite de brasas, focaccia crujiente de aceitunas y tomate seco
Artisanal burratina, Kalamata olives, red almond pesto, smoked oil, crispy olive focaccia and dried tomato

• FRESH SUMMER SALAD • 22

Quinoa, papaya, judías verdes, brotes de soja, boniato, anacardos y sésamo, aliñado con nuestra vinagreta thai
Quinoa, papaya, green beans, soybean sprouts, sweet potato, cashews and sesame, seasoned with our Thai vinaigrette

• TARTAR DE ATÚN ROJO • 26

Atún rojo, ajo blanco coreano y crujiente de quinoa, acompañado de tostaditas
Bluefin tuna, Korean white garlic and crunchy quinoa, accompanied by toast

• CÉVICHE DE LUBINA, MANGO Y PASIÓN • 25

Lubina, leche de tigre de mango y fruta de la pasión, boniato, cebolla morada y cilantro
sea bass, mango tiger milk and passion fruit, sweet potato, red onion and coriander

• BAO ANGUS • 24

Pan bao, carrillera de Angus asada, salsa gochujan, pepino y zanahoria encurtida (2pzs)
Bao bread, roasted Angus cheeks, gochujan sauce, cucumber and pickled carrot (2pzs)

• EDAMAME A LA PARRILLA • 15

Habas de soja, salsa picante, sésamo y lima
Soy beans, hot sauce, sesame and lime

EAT OUTSIDE THE BOX

CROQUETAS DE ATÚN ROJO • 19

Con tartar de atún rojo y guindilla fresca (3pzs)
With bluefin tuna tartare and fresh chilli (3pzs)

• CRUNCHY TACOS • 25

Tacos crujiente de maíz blanco, pez mantequilla, guacamole, piña adobada, tajín, chile y cilantro (2pzs)

Crispy tacos of white corn, butter fish, guacamole, marinated pineapple, tajine, chili and coriander (2pzs)

* GYOZAS FRITAS ESTILO NIKKEI • 18

Gyozas de pollo y verduras fritas, con salsa Nikkei (5 pzs)
Chicken and fried vegetable gyozas, with Nikkei sauce (5 pcs)

PIZZA DI TRUFA CUADRADA • 22

Tartufatta, creme fraiche trufada, trufa fresca y mozzarella fior di latte

Tartufatta, truffled creme fraiche, fresh truffle and mozzarella fior di latte

PRINCIPALES MAINS

• PASTA WAGYU • 29

Pasta Siciliana, boloñesa de wagyu, cecina de wagyu, gel de albahaca, bechamel y parmesano

Sicilian pasta, wagyu bolognese, wagyu raw cured meat, basil gel, béchamel and parmesan

RISOTTO DI PASTA TARTUFATO • 25

Risotto de pasta trufado con crema de parmesano y trufa fresca

Truffled pasta risotto with parmesan cream and fresh truffle

PULPO ANTICUCHERO A LA PARRILLA • 33

Pulpo, salsa anticuchera, causa limeña y patacón de plátano macho

Octopus, anticuchera sauce, causa limeña and patacón de plantain

• LUBINA A LA MANTEQUILLA NEGRA • 37

Lubina, alcaparras, patata baby, cebolla confitada, limón y emulsión de chirivía

Sea bass, capers, baby potato, caramelized onion, lemon and parsnip emulsion

• ATÚN ROJO • 36

Atún rojo envuelto de crujiente de Kalamata, judía verde y emulsión de zanahoria asada

Bluefin tuna wrapped in crispy Kalamata, green bean and roasted carrot emulsion

•• SALMON TAMARINDO, LIMÓN & COCO • 33

Salmon con salsa de tamarindo y coco, arroz salteado de verduras y limón

Salmon with tamarind and coconut sauce, sautéed vegetable rice and lemon

POLLO ENCHIPOTLADO • 32

Pechuga de pollo a baja temperatura, adobo de chipotle, mayonesa de mostaza encurtida, patatas, cebollas asadas y jugo de carne

Low-temperature chicken breast, chipotle marinade, pickled mustard mayo, potatoes, roasted onions and gravy

* ENTRECOT DE ANGUS & JACK DANIEL'S • 44

Entrecot de 350g a la parrilla, patatas fritas estilo cajún y salsa Jack Daniels
350g grilled Rib-eye steak, Cajun-style fries and Jack Daniels sauce

* SOLOMILLO DE VACA GALLEGA • 45

Solomillo de 250g, verduras asadas, emulsión de cebolla y jugo de carne
250g Fillet, roasted vegetables, onion emulsion and meat juice

* • COSTILLAR DE ANGUS BBQ • 60 (P.P) MIN 2 PERSONAS

1 Kg de Angus cocinado a 16h y asado, lacado con salsa barbacoa y togarashi
16h slow cooked 1 kg Angus, lacquered with barbecue sauce and togarashi

* BURGER MC WAGYU • 31

Hamburguesa Wagyu, tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar, mayonesa de burger y patatas fritas

Wagyu burger, tomato, lettuce, red onion, cheddar cheese, burger mayo and french fries

VEGGIE BURGER • 29

"Beyond meat Burger", tomate, lechuga, cebolla morada, queso cheddar, mayonesa de burger y patatas fritas

"Beyond meat Burger", tomato, lettuce, red onion, cheddar cheese, burger mayo and french fries



EXTRAS

• 7

PATATAS FRITAS- FRENCH FRIES

VERDURAS- VEGETABLES

ENSALADA VERDE- GREEN SALAD

ARROZ BASMATI -BASMATI RICE

• 11

PATATAS TRUFADAS- TRUFFLED FRIES

SALSAS

• 9

SALSA AL JACK DANIEL'S- JACK DANIEL'S SAUCE

JUGO DE CARNE- MEAT JUICE

• 5

CHIMICHURRI- CHIMICHURRI

MAYONESA DE TRUFA- TRUFFLE MAYONNAISE

POSTRES DESSERTS

DAME DE NUIT • 18

Para compartir: esfera de chocolate, crumble, cremoso de avellanas, trocitos de brownie, algodón de azúcar, salsa de chocolate y helado de vainilla
To share: chocolate sphere, crumble, creamy hazelnuts, brownie chips, cotton candy, chocolate sauce and vanilla ice cream

TARTA FINA DE MANZANA & CARAMELO • 16

Tarta de hojaldre servido con salsa de caramelo y helado de vainilla
Puff pastry cake served with caramel sauce and vanilla ice cream

• "SOLERO" VUDU STYLE • 18

Esfera cremosa de chocolate blanco y mango, con sopita de fruta de la pasión y vainilla bourbon
Creamy white chocolate and mango dial, with passion fruit soup and bourbon vanilla

• JAPAN TIRAMISÚ "TE MATCHA" • 18

Tiramisú con crema de té matcha, bolitas de chocolate, sopa de chocolate blanco y yuzu
Tiramisu with matcha tea cream, chocolate balls, white chocolate soup and yuzu

• MOCHI SI O SI • 6 (UNIDAD)

Mochi japonés a elegir entre; cheesecake, chocolate o coco
Japanese mochi to choose between; cheesecake, chocolate or coconut

PLAY YOU
PLAY ME

DISFRUTA ENJOY

• 18

VUDUMISU MARTINI
Coctel After Dinner sabor a tiramisú

TOFFEE TIME
Coctel After Dinner sabor a caramelo

**Y DISFRUTA DE NUESTRA
SELECCIÓN DE TÉ & CAFÉS!**

*ASK
OUR
STAFF!*

THE
SECRET
IS AT THE
TABLE

PLAYFOOD X EXPERIENCE