



SHAKA

RESTAURANT

*by matias n  
provvidenti*

CARTA

## PARA EMPEZAR

<b>Ensalada Wakame</b>	<b>6,50€</b>
<b>Edamame</b>	<b>6,00€</b>
<b>Shaka Nachos</b>	<b>8,00€</b>
<b>Gyozas de Verduras con masa verde - 5 unidades</b>	<b>8,50€</b>
<b>Gyozas de Cerdo</b>	<b>9,50€</b>
<b>Rollitos de Verduras y Gambas</b> con mango, aguacate y salsa de frutos secos	<b>14,00€</b>
<b>Rollitos de Verduras</b>	<b>10,00€</b>

## PARA COMPARTIR

<b>Tartar de Atún</b> con aguacate y ensalada de algas wakame con huevos de trucha.	<b>17,50€</b>
<b>"Lomi lomi"</b> salmón curado y fresco, cebolleta dulce marinada, piña, jengibre, cilantro, kiwi, tomate cherry con salsa ponzu.	<b>15,50€</b>
<b>Ceviche de pescado del día</b> con marinado de leche de tigre de mango, cebolla morada, mango, pimiento rojo, cilantro y galleta de plátano macho.	<b>16,00€</b>
<b>Carpaccio de Wagyu</b> con manzana caramelizada, brotes tiernos y aceite trufado mallorquín ahumado.	<b>17,50€</b>



**Tacos Hawaianos de pescado y marisco (2 unidades)****16,00€**

salteado de vegetales crujientes y mix de pescados y mariscos con nuestra mezcla de especias hawaianas.

**"Kalua pig" Taco****16,50€**

porcella negra mallorquina de "Can Company" deshuesada, desmigada y levemente ahumada con salteado de vegetales.

**Burrito que quiso ser Pez****16,50€**

Burrito con Tortilla Roja, vegetales salteados, crujiente de rape rebozado en panko con crema cítrica y láminas de aguacate.

**TIRADITOS****Tiradito de pez mantequilla****15,50€**

pez mantequilla flambeado con salsa de fruta de la pasión picante, aguacate, cebolleta, pimienta rosa y sashimi de kumquat.

**Tiradito de lubina****16,80€**

Lubina flambeada, salsa ponzu, ikura, gel de yuzu y escamas de piel de lima.

**Tiradito de atún rojo****18,50€**

atún rojo blue fin flambeado y pincelado con vinagreta de frutos rojos, gel de mango y cebolleta dulce marinada.

**Teppanyaki de Ternera****18,50€**

## SOLO PARA TI

<b>Canelón de Pato</b> con crema de trufa y almendras caramelizadas	<b>18,50€</b>
<b>Tagliatelle con Langostinos y aroma de Albahaca</b>	<b>18,00€</b>
<b>Paletilla de Cordero a Baja Temperatura</b> Confitado con salsa teriyaki, con crema de manzana verde y menta sobre puré de boniato aromatizado con tomillo limonero	<b>21,50€</b>
<b>Solomillo de Ternera</b> 250g de ternera madurada y marinada en aceite de oliva, ajos negros, hierbas aromáticas con mollejas crujientes y gratén de patatas.	<b>25,00€</b>

## SHAKA SUSHI

### SASHIMI

<b>Salmón (6 cortes)</b>	<b>7,00€</b>
<b>Pescado Blanco (6 cortes)</b>	<b>9,00€</b>
<b>Atún Bluefin (6 cortes)</b>	<b>15,00€</b>
<b>Moriawase (15 cortes)</b> atún, salmón, pescado blanco	<b>22,00€</b>





## SUSHI

### URAMAKI

15,50€

### Tuna Roll

atún, aguacate, huevas y SPICY korean sauce.

17,00€

### Salmón Roll

Salmón Fresco y Curado, queso crema, espárragos, láminas de kiwi y kumquat con Spicy Mayo

15,50€

### Ebi Shaka Roll

langostinos en panko, mango, topping de atún flambeado con ralladura de zanahoria y jengibre.

17,00€

### Yasai Roll

espárragos, zanahoria, aguacate y shimeji con salsa Misô Saikyo.

16,50€

### Unagi Roll (Anguila)

anguila en panko, aguacate, cebolleta fina, huevas de trucha y salsa goma tarê.

16,50€

### Nikkei Roll

langostino en tempura, pimiento rojo, cebolla roja, cilantro y cover de pescado blanco.

16,50€

### Dragon Roll

futomaki tempurizado, salmón, atún, queso crema, mango, pepino, agucate, espárragos y coco.

21,00€



## SUSHI

### NIGIRI (2 Piezas)

Vegano 3,00€

Salmón 4,00€

Salmón Flambeado 5,00€

Pescado Blanco 4,50€

Unagi 5,00€

Atún 5,00€

### HOSOMAKI (6 Piezas)

Vegano 6,00€

Unagi 7,50€

Salmón 6,50€

Atún 7,50€

### OMAKASE (30 Piezas)

Degustación del Chef 57,00€



## POKÉ BOWL GOURMET

### **Poké Bowl de Salmón** 17,50€

salmón, huevas de trucha, cebolleta, aguacate, pepino, zanahoria con jengibre, kale en empura, rabanito y salsa mayo wasabi

### **Poké Bowl Atún** 18,00€

atún marinado, huevas, pepino, edamame, zanahoria, tomate cherry, mano, mayo picante.

### **Poké Bowl Mixto** 19,50€

Flores marinas de atún, salmón, pescado blanco, langostinos, pepino, aguacate, goma wakame, zanahoria, cilantro y salsa yuzu.

### **Poké Bowl Vegano** 15,50€

edamame, goma wakame, pepino, zanahoria, aguacate, rabanito, espárragos, cilantro, shitake dulce, miso y goma dressing.

### **Poké Bowl Lubina** 17,00€

Tataki de lubina, pack choi, zanahoria con jengibre, rabanito, pepino, edamame, cilantro, cebolleta dulce marinada, ikura y salsa cítrica.

### **Poké Bowl Calamar** 18,00€

calamar marinado rebozado, aguacate, pepino, edamame, goma wakame y wasabi mayo.

### **Poké Bowl Pulpo** 18,00€

pulpo a baja temperatura en tempura, aguacate, brotes tiernos, pimientos rojos, rabanito, edamame, zanahoria, jengibre y fruta de la pasión.

### **Sahaka Poke** 21,00€

1/2 bogavante, langostinos, mango, piña, aguacate, pepino, tomate cherry, zanahoria, goma wakame, rabanito, acompañado de cilantro, coco y salsa cítrica.



## SIGNATURA POKÉ BOWL CALIENTE

### **Poké de Pato**

magret de pato con salsa de soja dulce-picante, salteado de verduras frescas y brotes tiernos.

**18,50€**

### **Poké de Cerdo Ibérico**

cerdo ibérico a baja temperatura, berenjena con soja, mix setas a la mantequilla, pimientos y almendras laminadas.

**17,50€**

### **Poké Deluxe Wagyu**

ternera de wagyu, setas shitake, cebolleta, teriyaki ginger, chalotas, cilantro, broccoli.

**19,00€**

## POSTRES SIEMPRE DI QUE SÍ AL POSTRE

### **Sorbete de Yuzu con flor eléctrica**

**7,50€**

### **Coulant de té verde con helado especial del chef**

**7,00€**

### **"Pink"**

Namelaka de chocolate y frambuesa con crispy de frambuesa, esfera de yoghurt y base húmeda de crumble

**7,00€**

### **"La Bomba"**

Cremoso de chocolate negro 55% bañado en chocolate crujiente y una base de arroz inflado, almendras y peta zeta.

**7,00€**

### **"Un Fresón que sabe a Cheesecake"**

Mousse suave de queso, corazón gelificado de frambuesa, base de crumble con aroma a canela y jengibre, bañado en un brillo de frambuesa y semillas de amapola.

**7,00€**

### **"Oaxaca"**

Mousse de chocolate negro con interior de crema inglesa aromatizada con caviar de vainilla y perlas de frambuesa sobre crumble de cacao y sal.

**7,00€**





## REFRESCOS

<b>Agua</b>	2,50€
<b>Coca Cola</b>	2,50€
<b>Coca Cola Zero</b>	2,50€
<b>Coca Cola Zero Zero</b>	2,50€
<b>Fanta Naranja</b>	2,50€
<b>Fanta Limón</b>	2,50€
<b>Sprite</b>	2,50€
<b>Tónica Premium</b>	3,00€
Yuzu Tónica	
Ibicus Tónica	
<b>Ginger Beer</b>	2,50€
<b>Aquarius Limón</b>	2,50€
<b>Nestea</b>	2,50€
<b>Zumos</b>	2,50€
Piña / Melocotón / Naranja / Manzana	
<b>Appletiser</b>	3,00€



## AGUAS HAWAIANAS

<b>Agua de Mango</b>	<b>4,50€</b>
<b>Agua de Piña</b>	<b>4,50€</b>
<b>Agua de Fruta de la Pasión</b>	<b>4,50€</b>
<b>Agua Tropical</b> mango, piña y fruta de la pasión	<b>5,50€</b>

## CERVEZAS

<b>Caña Estrella Galicia</b>	<b>2,50€</b>
<b>Jarra Estrella Galicia</b>	<b>4,50€</b>
<b>Caña 1906</b>	<b>3,00€</b>
<b>Jarra 1906</b>	<b>5,50€</b>
<b>Shandy</b>	<b>3,00€</b>
<b>Estrella Galicia 0,0</b>	<b>3,00€</b>
<b>Michelada by Shaka</b>	<b>7,00€</b>

## APERITIVOS

<b>Vermuth</b>	<b>4,00€</b>
<b>Copa de Sangría</b>	<b>8,00€</b>
<b>Tinto de Verano</b>	<b>8,00€</b>



## CERVEZA ARTESANAL - BREAKING BOU

CERVEZAS PRODUCIDAS DE MANERA ARTESANA, NO LLEVAN NI  
COLORANTES NI CONSERVANTES QUÍMICOS

### **ALF ABEGUERA BEER**

**3,80€**

Es una pale ale con albahaca tremendamente fresca

### **Imperial Pilsner**

**3,80€**

Estilo checo muy lupulada y con matices herbacios y florales

### **Irish Red**

**3,80€**

Cerveza de estilo irlandés muy cálida y melosa con matices a galleta y miel

### **Coffee Stout**

**3,80€**

Cerveza negra con café y cacao muy especial

## CAFÉ E INFUSIONES

### **Café solo**

**1,80€**

### **Café cortado**

**2,00€**

### **Café con leche**

**2,20€**

### **Capuccino**

**2,50€**

### **Americano**

**2,20€**

### **Infusiones**

**2,50€**



SHAKA  
RESTAURANT

by master's table  
presentando

## CLASSIC COCKTAILS (10,00€)

### Aperol Spritz

### Margarita Sour

Mezcal, triple seco, licor de mora, zumo de lima y clara de huevo

### Smokey Margarita

Mezcal, triple seco y zumo de lima

### Shaka Margarita

Tequila 100% agave, zumo de limón, mango y fruta de la pasión

### Mojito

Ron cubano, zumo de lima, azúcar de caña, hierbabuena y soda

### Royal Mojito

Ron cubano, cava, zumo de lima y hierbabuena

### Espresso Martini

Vodka, café espresso y kahlua

### Caipirinha

Cachaça, zumo de lima y azúcar de caña

### Tommy's Margarita

Tequila, zumo de lima, jarabe de agave

### Old Fashioned

Rye Whiskey, angostura y soda

### Amaretto Sour

Disaronno, bourbon whiskey, zumo de lima, jarabe de azúcar y clara de huevo

### Tropical Negroni

Tequila, vermut rojo y bitter licor

### Mary Pickford

Ron cubano, licores de cereza, zumo de piña y granadina



## TIKI COCKTAILS (10,00€)

### 151 swizzle

151 proof Demerara Rum, zumo de lima, jarabe de azúcar, pernod y angostura

### Bali bali

Ron jamaicano, ron cubano blanco, gine, bra, cognac, zumo de naranja, zumo de piña, zumo de lima, jarabe de azúcar, falernum y fruta de la pasión.

### Banana daiquiri

Ron puertorriqueño, zumo de lima, jarabe de azúcar y plátano maduro fresco

### Strawberry daiquiri

Ron puertorriqueño, zumo de lima, jarabe de azúcar y plátano maduro fresco

### Piña colada

Ron cubano, crema de coco y zumo de piña

### Mai tai

Ron cubano blanco, ron jamaicano, curaçao de naranja, sirope de orgeat y zumo de lima.

### Painkiller

Ron azul marino, crema de coco, zumo de naranja y zumo de piña

### Blue hawaii

Vodka, ron blanco, curaçao azul, sweet and sour y zumo de piña

### Mango cooler

Vodka, contreau, zumo de naranja, zumo de limón y néctar de mango

### Surferring bastard

Ginebra, brandy, cordial de lima, cerveza de jengibre y angostura

### Zombie

Ron puertorriqueño, ron jamaicano, ron 151, falernum, zumo de lima, Don's mix, angostura, pernod y granadina.



SHAKA  
RESTAURANT  
*by master's presidente*



**Selection Cocktail**

Tequila blanco 100% agave, miel de kion, wasabi y macha.

**12,50€****Nitro Shaka**

Tequila 100% agave, triple secc, maracuya y sirope de agave

**12,50€****VINOS****BLANCOS****C****B****Vino Recomendado****3,50€ 16,00€****Veritas Blanc**

Moll y Chardonnay - D.O. Binissalem

**26,00€****La Sonrisa de Tares 2018**

Godello - D.O. Bierzo

**17,00€****La Tortuga Veloz**

Verdejo - D.O. Rueda

**17,50€****Fenomenal 2018**

Sauvignon Blanc - D.O. Rueda

**5,50€ 18,50€****Premier Rendez-Vous**

Sauvignon Blanc - D.O. Cotes de Cascogne

**5,50€ 18,50€****Sa Sivina 2018**

Giró Ros y Prensall - D.O. Pla Llevant

**23,00€****Petit Courselle Blanc**

Sauvignon Blanc - AOC Burdeos

**23,00€****Principia Mathematica**

Xarel·lo - D.O. Penedés

**25,00€**

**Envidia Cochina 2017/2018**

Albariño - D.O. Rías Baixas

**30,00€****VINOS****ROSADOS****C B****Vino Recomendado****3,50€ 16,00€****Veritas Roig**

Montenegro y otras - D.O. Binissalem

**24,00€****Rovellats**

Merlot - D.O. Penedés

**5,00€ 17,00€****La Vielle Ferme**

Garnacha - D.O. Orange

**19,00€****Can Axartell**

Pinot noir, Syrah y Callet - Mallorca

**21,00€****Le Saint André**

Syrah, Cinsault, Garnacha, Cabernet - AOC Cotés de Provence

**23,00€****TINTOS****C B****Vino Recomendado****3,50€ 16,00€****Veritas Vinyes Velles**

Montenegro, Cabernet Sauv. y otros - D.O. Binissalem

**28,00€****El Buscador Crianza**

Tempranillo - D.O.C. Rioja

**5,00€ 18,00€****Flor de Vetus 2016**

Tinta de Toro - D.O. Toro

**19,50€****Alamos 2017**

Malbec - D.O. Mendoza

**19,50€****SHAKA**  
RESTAURANT  
*by master's presidente*

**Finca Santa María** 20,00€  
D.O. Ribera del Duero

## VINOS

**TINTOS** C B

**Cara Nord** 23,00€  
Garnacha, Syrah y Garrut - D.O. Conca de Barberà

**Estel 2017** 25,00€  
Callet, Gorgollasa, Montenegro, Cabernet y Merlot -  
Mallorca

**Abadía Retuerta Selección Especial** 34,00€  
Tinta Fina, Cabernet - D.O. Castilla León

**ESPUMOSOS** C B

**Veritas Brut Nature** 5,50€ 22,00€  
Basado en Moll - M.O. Binissalem

**Chamcalet Brut** 4,50€ 18,00€  
Macabeo, Xarel·lo, Parellada - D.O. Cava

**Rovellats Rosé Brut** 21,00€  
Garnacha - D.O. Cava

**Terraprima Brut** 23,00€  
Xarel·lo, Macabeo, Chardonnay - D.O. Cava

**Baron Fuenté Grande Reserve** 37,00€  
Pinot Meunier, Chardonnay - D.O. Champagne

**Esprit Natura de Giraud** 45,00€  
Pinot Noir, Chardonnay - D.O. Champagne

