
Konmimo

FOOD WITH SOUL

“El primer paso de tu aventura comienza aquí”.
ABRE EL MENÚ.

VINO TINTOS

SYNERA / 3.50€ | 16.50€

Denominación de origen, Cataluña.
Añada 2022.
Uva Tempranillo.

CHOZA | 4.00€ | 19.00€

Denominación de origen, Rioja.
Añada 2021.
Uva Tempranillo.

CARRAMIMBRE | 26.00€

Denominación de origen, Ribera del Duero.
Añada 2023.
Uva, coupage de Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

FINCA RESALSO | 30.00€

Denominación de origen, Ribera del Duero.
Añada 2022.
Uva Tempranillo.

CAVA

CHENINE | 4.50€ | 19.50€

Denominación de origen, Cataluña.
Añada 2023.
Uva Tempranillo.

VINOS BLANCOS

SYNERA | 3.50€ | 16.50€

Denominación de origen, Cataluña.
Añada 2023.
Uva Macabeo.

MESTA | 4.00€ | 19.00€

Denominación de origen Castilla de la Mancha.
Añada 2023.
Uva Verdejo orgánico.

PAZO DA SOBREIRA | 5.50€ | 30.00€

Denominación de origen Rías Baixas.
Añada 2024.
Uva Albariño.

VINOS ROSADOS

SYNERA | 3.50€ | 16.50€

Denominación de origen, Cataluña.
Añada 2022.
Uva, coupage de Tempranillo y Garnacha

FINCA FABIAN | 4.00€ | 19.00€

Denominación de origen, Castilla de la Mancha.
Añada 2022.
Uva Tempranillo orgánico.



CERVEZAS

DAMM

Caña 3.00€ | Copa 3.50€ |
Jarra 4.50€ | Botella 4.00€

DAURA SIN GLUTEN | 4.00€

DAMM SIN ALCOHOL | 3.50€



SANGRIAS

SANGRIA DE VINO TINTO

Copa 10.00€ | Jarra 1l 21.00€

SANGRIA DE VINO BLANCO

Copa 10.00€ | Jarra 1L 21.00€

SANGRIA DE CAVA

Copa 12.00€ | Jarra 1L 23.00€

COCTELES SIN ALCOHOL

MOJITO SIN ALCOHOL | 7.00€

Lima, azúcar moreno, menta, soda y sprite.

SAN FRANCISCO | 7.00€

COCTELES

MOJITO | 10.00€

Ron Havana 3, lima, azúcar moreno, menta y soda.

MOJITO PREMIUM | 12.00€

Ron Havana especial, lima, azúcar morena, menta y soda.

MOJITO MARACUYA | 14.00€

Ron Havana 3, lima, maracuya, azúcar moreno, menta y soda.

MARGARITA | 14.00€

Tequila reposado, triple seco, lima y almibar.

KALAMANSI SOUR | 14.00€

Bourbon, lima, kalamansi, clara de huevo y almibar.

PORNSTAR MARTINI | 15.00€

Vodka vainilla, passoa, lima, puré de fruta de la pasión y clara de huevo.

ESPRESSO MARTINI | 14.00€

Vodka vainilla, kahlua, café y sirope de azúcar moreno.

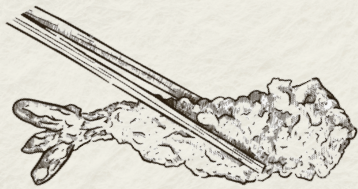
HIBISCUS PÚNICA | 14.00€

Ron blanco, extracto de hibiscus, limón y sirope de azúcar.

MAI TAI | 13.00€

Ron Havana especial, amaretto, zumo de piña, lima y sirope de azúcar moreno.





PARA COMPARTIR

. **EDAMAME CON SAL/PICANTE** 8€ | 9€

. **TACOS CRUJIENTES** -

(2 UDS)

VEGETARIANOS 8,50€ | SALMÓN 9€ | LUBINA 10€ | ATÚN 11€

. **GYOZAS DE BUEY A LA PARRILLA**

Con cama de crema de calabaza y coco y demiglace de ternera 12€

(5 UDS)

. **LANGOSTINOS EN PANKO CON MAYONESA PICANTE** 13€

(5 UDS)

. **PUERROS CONFITADOS**

En alga nori, con romesco, miso, esferas de aceite de oliva y puerro crujiente 11€

. **POLLO KARAAGE JAPONES**

Con mayonesa de yuzu 13€

. **LANGOSTINOS REBOZADOS**

En tempura con mayonesa picante 14,50€

. **CEVICHE DE VIEIRAS**

Con pimienta roja, verde y amarillo, cebolla morada, brotes de cilantro y leche de tigre de mandarina 18,50€

. **ENSALADA TRUFADA DE ESPINACAS**

Con langostinos, puerro crujiente y aderezo de sésamo, trufa y miso 17€

. **MINI CROQUETAS DE BUEY** 9,50€

(4 UDS)

. **MINI HAMBURGUESAS DE "BLACK ANGUS"**

Con pan chino, nuestra salsa burger, hoja de shiso, pepino y queso Scamorza 15,50€

(2 UDS)

. **COSTILLAS DE CERDO**

Cocinadas a baja temperatura con miel, mezcla de especias chinas y soja, salsa demiglace, kikos crujientes y cebolleta Negi. Acompañado de nuestro pan de la casa 18€

EXTRAS

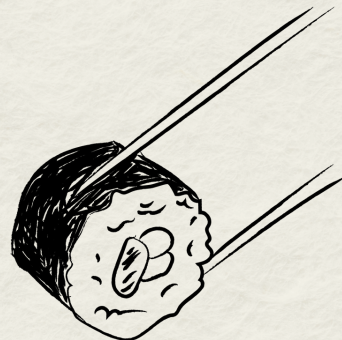
. Nuestro pan de la casa 1,50€

. Bol de arroz 4€

Cuenco de mayonesa picante, mayonesa de yuzu, mayonesa de algas, salsa ponzu, salsa teriyaki, salsa miso, salsa romesco o salsa teriyaki ahumada 1€



SUSHI



HOSOMAKIS

(6 PZS)

- . HOSOMAKI DE PEPINO 9€
- . HOSOMAKI DE AGUACATE 9,5€
- . HOSOMAKI DE SALMÓN 10€
- . HOSOMAKI DE ATÚN 12€

URAMAKIS

(8 PZS)

. URAMAKI VEGETARIANO

Con remolacha, zanahoria, pepino, mango, aguacate, wakame, berenjena, salsa miso y chicha morada 10€

. URAMAKI SOFT SHELL CRAB

Con cangrejo, atún, aguacate, pepino, mayonesa de algas y miel de ají panca 19€

. URAMAKI ATÚN BENEDICTINO

Con atún, lubina, aguacate, salsa holandesa, salsa miso y crujiente de jamón reserva 20€

*Opción con CAVIAR 29,50€

. URAMAKI SALMÓN PICANTE

Con salmón, pepino, kimchi, mayonesa de kimchi y chicharrón de salmón 15,50€

. URAMAKI DE LANGOSTINO PANKO

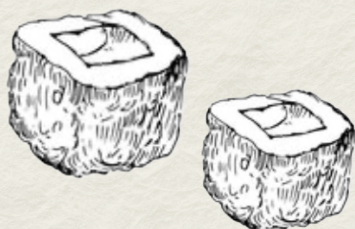
Con langostino, aguacate, mango y mayonesa picante 14,50€

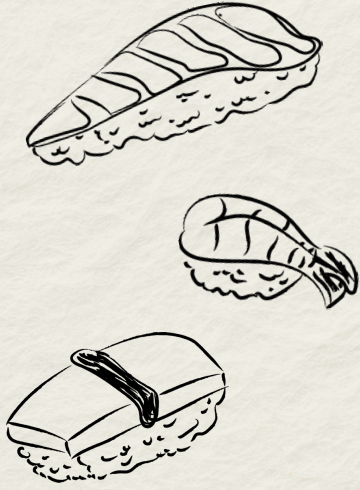
. URAMAKI DE ATÚN PICANTE ENVUELTO EN ROSAS

con atún, remolacha, kimchi y rosas 18€

. URAMAKI TEMPURIZADO DE SALMÓN

con salmón, shiso, queso scamorza, cebolla frita y salsa teriyaki ahumada 15€





NIGIRIS

(2 PZS)

. NIGIRI DE ATÚN 10€

. NIGIRI DE ATÚN CHUTORO 10€

. NIGIRI DE SALMÓN

Con mayonesa de kimchi y chicharrón de salmón 9€

. NIGIRI DE VIEIRA

Con salsa holandesa de kizami wasabi 10,50€

. NIGIRI DE LUBINA

Con salsa de tinta de calamar y puerro crujiente 9€

. NIGIRI DE WAGYU 11€

SASHIMI

(6 PZS)

. SASHIMI DE ATÚN 20€

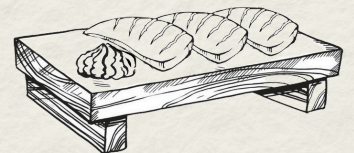
. SASHIMI DE ATÚN CHUTORO 20€

. SASHIMI DE SALMÓN 15,50€

. SASHIMI DE LUBINA 14€

. SASHIMI DE VIEIRAS 18€

. SASHIMI MIXTO.10 UNIDADES 36,00€



POSTRES

. BROWNIE

Con mousse de chocolate blanco, helado de frambuesa y té matcha 8,50€

. TARTA DE QUESO DE TÉ MATCHA

Queso crema, té matcha, coulis de frutos rojos infusionados con menta 8,50€

. MOCHIS-

(2UDS)

Elegir de frambuesa | Chocolate | o té verde 6€

KONMIMO

PARA LLEVAR

MIX CAJA PEQUEÑA 12 PIEZAS

HOSOMAKI SALMÓN - 6 PZS
HOSOMAKI AGUACATE - 6 PZS

19,50€

MIX CAJA CALA ESCONDIDA 16 PIEZAS

URAMAKI DE LANGOSTINO PANKO - 8 PZS
URAMAKI VEGETARIANO - 8 PZS

24,50€

MIX CAJA CALA CONTA 28 PIEZAS

HOSOMAKI SALMÓN - 6 PZS
MIX DE SASHIMI DE SALMÓN, LUBINA, ATÚN - 6 PZS
URAMAKI DE SALMÓN PICANTE - 8 PZS
URAMAKI DE ATÚN BENEDICTINO - 8 PZS

62€

MIX CAJA NIGIRIS KONMIMO 18 UNIDADES

(3 nigiris de cada variedad)

NIGIRI DE ATÚN
NIGIRI DE ATÚN CHUTORO
NIGIRI DE SALMÓN
NIGIRI DE VIEIRA
NIGIRI DE LUBINA
NIGIRI DE WAGYU

80€
