



Sugereute, sorprendente, irreverente.
Convierte un instinto tan primario como
comer en una experiencia llena de sabores
y texturas.

Multisensorial, erótica. No ves lo que hay
detrás, aunque lo intuyes. Te mueres de
ganas de saber qué es pero que no te lo
digan. Te gusta descubrir, que no sea
evidente.

Quieres explorar la materia, conocer,
mezclar. Estás en Wakka para dejarte
sorprender.

Eres de normas, tus normas. Vas más allá
de los convencionalismos.

Somos una parte de Asia. Somos Japón y
Cantón. Ven cada día a descubrir la
cocina que más te apetece.

Y disfruta de música en directo, platos
terminados en la mesa, vaporeras de
placer, sushi recién hecho, miradas
cruzadas, bocados de descubrimientos,
una copa de algo, chocolate intenso.

Wakka, déjate sorprender

WAKKA

mientras esperas

Edamame con escamas de sal y suave salsa yakiniku	6.00€
Dueto de pasiones - crispy kale y brécol con mayo de sésamo	9.50€
Ensalada de algas wakame con pepinos y manzana verde	7.50€
Palomitas de gambones en tempura	13.50€
Tempura de verduras	10.50€
Pollo Karaage marinado en soja y jengibre con mayo yuzu-kosho	10.50€
Croquetas de pulpo, mayo japonesa y katsuobushi	9.50€
Pan Mantou (2 uds.)	3.00€

sushi

nigiris	Sobre una base de arroz, para comer con los dedos, dejando que el arroz toque el paladar (1 ud.)	
	Pez mantequilla, boletus y trufa	2.90€
	Atún con ají amarillo y crunchy de tempura	3.50€
	Toro	4.00€
	Vieira con mayo wasabi	3.50€
	Anguila con foie y toque de frambuesa	3.70€
	Salmón flambeado con lima	3.50€
	Pez limón con guacamole y jalapeños	2.90€
	Huevo de codorniz y trufa	2.90€
Gunkan de salmón y tobiko de wasabi	3.50€	
-makis-	Rollitos de arroz y pescado envueltos en una hoja de alga (8 pcs.)	
	Atún picante	9.50€
	Salmón	9.00€
-rolls	Rollo de arroz envuelto en alga (8 pcs.)	13.50€
	California en tempura con salmón, queso cremoso, aguacate y algas wakame	14.00€
	Soft shell crab, furikake y salsa de anguila	14.00€
-temaki-	Wakka: salmón, cebolla crujiente, queso cremoso y plátano macho	12.00€
	Dragón: langostino crujiente, espárragos verdes y aguacate	14.00€
	Cono de alga relleno hasta el final	
	Salmón	8.00€
	Atún, copos de tempura y kimchi	9.00€


dejate sorprender

NUESTRA INTERPRETACIÓN JAPONESA DE LOS CLÁSICOS

Yakipincho de Wagyu y cebolla crujiente	13.00€
Bulgogi de presa ibérica	19.50€
Salmón teriyaki, con espinacas, judías verdes salteadas y crujiente de arroz	16.00€
Katsu sando -Bocado del cielo- pan brioche con solomillo de vaca y salsa tonkatsu	15.00€
Bacalao negro con miso	29.00€

dim sum

PEQUEÑOS BOCADOS QUE LLEGAN AL CORAZON

-crusly-	Spring roll veggies (6 uds.)	9.50€
	Mini Ramen Burger de gambas (2 uds.)	8.50€
-baos-	Bocado de street food	
	Negro, relleno de cangrejo de concha blanda, hojas de espinacas y salsa de toques cítricos (2 uds.)	13.00€
	Pork belly, pickle de pepino y cacahuete (2 uds.)	11.00€
-dumplings-	Gyozas de pollo al curry (4 uds.)	8.50€
	Gyozas verdes de boletus y cerdo (4 uds.)	9.50€
	Gyozas de pato (4 uds.)	9.50€
	Hakao de langostinos (4 uds.)	13.50€
	Gyozas de rabo de toro y trufa (4 uds.)	10.50€
	Gyozas rojas de ternera y verduras (4 uds.)	8.50€
	Xialong bao tradicional (4 uds.)	8.50€
	Sugerencia del día	8.50€
	 Nuestra selección de Dim Sum de 4 variedades para compartir (16 uds. a elegir)	39.00€

wakka takkos

Steak tartar (4 uds.)	14.00€
Salmón (4 uds.)	12.00€

cortados al momento

-tartar-	Salmón mediterráneo y aguacate	14.00€
	Atún con crujiente de patata, tobiko y mix de algas	18.00€
	Toro con yema de huevo curada en soja	23.50€
-tataki-	Solomillo de vaca, trufa y chipotle	15.00€
	Atún, guacamole, ajos fritos y salsa ponzu	18.00€

postres

GUILTY PLEASURES

Tarta de queso y té matcha	6.00€
Cremoso de coco, gel de lima, mango y sorbete de maracuyá	6.00€
Tarta húmeda de chocolate, crema de naranja y sake	6.00€
Mochis chocobanana o blueberry (2 uds.)	9.00€
Helados de cacahuete, mango, maracuyá, chocolate y limón-jengibre	6.00€

* En relación a la prevención del Anisakis: nuestros productos han sido sometidos a tratamiento térmico o congelación, conforme al Real Decreto 1420/2006.

いただきます

