

Nuestro ramen potencia el umami mediante un delicado caldo dashi y auténticos condimentos japoneses fermentados, creando un sabor profundo y elegante.



Rakkan Bar

B A R C E L O N A

GYOZA

GYOZA PLANCHA -RAKKAN ORIGINAL-	8 (7P) 16 (14P)
-SPICY YUZU-	8.5 (7P) 17 (14P)
GYOZA HERVIDAS -SUI-	7.5 (4P)
GYOZA -VEGANO- V	6.5 (4P)

TAPAS

EDAMAME V, GF	4
PATATAS FRITAS TRUFA GF	4.5
BOQUERONES TOKYO GF	5.5
MOZZARELLA MENTAI	6.5
SETAS SALTEADO DEL DÍA AL AJO GF	5.5
RAKKAN CERDO CHASHU BUNS (1P)	4.5
CARPACCIO DE VIEIRA GF	9
KARAAGE DE POLLO GF	7.5

BOL DE ARROZ

BOL DE ARROZ CON KARAAGE Y MISO GF	9.5
------------------------------------	-----

MAZEMEN (Ramen sin caldo)

-MENTAI CREMOSO-	14.5
Mentaiko(huevas de bacalao picantes), nata, shio-koji, mantequilla, parmesano	
-MISO ROJO-	14.5
Miso rojo con carne picada, pimienta negra, yema de huevo	

RAMEN *Opción: Noodles de arroz (+1.5)*

-AMBER-	14.5
Soja, cerdo estufado, cebolla, huevo	
-PEARL-	15
Shio koji, pollo, setas, mantequilla, aceite de trufa, huevo	
-VEGAN YUZU- V	13.5
Shio koji, tofu, setas, yuzu, aceite de trufa	
-GARNET-	15
Miso picante, cerdo estufado, huevo	
-VEGAN GARNET- V	13.5
Miso picante, gochujang, caldode vegetal, setas del día	

TOPPING

CEBOLLETA	1
HUEVO MARINADO	2
NIGARI TOFU (3P)	2.5
CERDO BRASEADO (2P)	3.5
VIEIRA	6
KAEDAMA (RECARGA DE FIDEOS)	3