

**B
A
O
B
U
N
S**

Pulled pork coreano kimchi de pepino y cebolleta asada.	9.00€
Pollo frito estilo general tso, salsa jengibreoli.	9.00€
Langostino tigre salsa satay y cilantro.	9.00€
Shitake salsa hoisen y rabano.	7.00€
Gangrejo de concha blanda salsa old bay kewpie y salsa de jalapeños.	9.50€
Oreja plancha salsa chili crispy y ensalada de encurtidos express.	9.00€
Pastrami chucrut, salsa de miel y mostaza karashi.	10.00€

R A M E N

Hakata tonkotsu versión japonesa de la sopa china baitan estilo kotteri de textura cremosa y contundente con: "noodles finos y rectos acompañado de chashu tradicional de panceta con setas oreja de madera, beni shoga casera, col china. aceite de sesamo negro y huevo 6".	17.00€
Tokyo shoyu la forma más clásica de tomar ramen que proviene de Tokyo. sopa clara estilo "assai" tipo consomé de bonito ahumado, marisco y alga con ave asado y aderezado con salsa de soja, noodles matsu, chashu de panceta, hoja tatsoi, bambú asado, setas simeji. brotes de daikon y huevo 6".	17.00€
Hiyashi chuka fideos frios sin caldo, aliñados con aceite de chile, servidos con salchicha cantonesa, anacardos garrapiñados con curry, berros y huevo en 6".	15.00€

Pregunta por nuestro ramen de temporada

reservas:chukaramenbar.com



Ramen

640-651-346
calle echegaray 9. Madrid

GYOZAS Y WONTON 12.00€

Gyozas vaca madurada y aji amarillo
estilo chifa con un punto picante, 6 uds

Wonton de langostino
estilo Xi'an con aceite de chili, vinagre negro y salicornia, 6 uds

BEBIDAS

Asahi super dry	4.00€	Coca-cola	2.50€
Kirin ichiban	4.00€	Coca-cola zero	2.50€
Estrella Galicia Doble	3.50€	Agua km0 3/4l	3.00€
Estrella Galicia Triple	4.50€		
Estrella Galicia 0/0	3.00€		

**T
E
M
P
O
R
A
D
A**

Char sui de pluma cerdo iberico a la barbacoa cantonesa, manzana acida, mostaza picante.	23.00€
Raya a la soja negra raya, mantequilla, soja negra y broccoli bimi.	24.00€
Falso nigiri de vaca picaña de vaca marinada sobre pan soplado, salsa de chile poblano, jengibre y cebolleta china.	12.00€
Dok boki pastelitos de arroz glutinoso planchados, salsa de chile coreano, chipirónes a la plancha y microensalada.	16.00€
Mapo berenjena berenjena china estofada estilo sichuan en una salsa agripicante.	10.00€

P O S T R E S

mochi donut
tipico pastel de arroz glutinoso japonés elaborado como donut con helado de Obrador Grate. **7.00€**

Pregunta al personal por nuestra propuesta de VINOS, SAKE y COCKTAILS

Disponemos tambien de carta de alergenos

**B
A
O
B
U
N
S**

- Korean Pulled Pork** 9.00€
Cucumber kimchi, charred scalion
- Fried chicken** 9.00€
General tso sauce, gingeroli.
- Tiger shrimp** 9.00€
Satay sauce, cilantro.
- Shitake** 7.00€
Hoisen & radish.
- Soft shell crab** 9.50€
Old bay kewpie, jalapeño sauce.
- Pan fried pig's ear** 9.00€
Chili crisp, quick-pickled vegetables.
- Pastrami** 10.00€
Sauerkraut, charred onion, honey mustard sauce.

R A M E N

- Hakata tonkotsu** 17.00€
Japanese version of the chinese baitang soup. kotteri style with a creamy and unctuous texture with thin and straight noodles. accompanied with traditional pork belly "chashu" with wood ear mushrooms, homemade beni shoga, chinese cabbage, black sesame oil and 6"egg.
- Tokyo shoyu** 17.00€
The most classic version of ramen from Tokyo. clear broth assai style similar to consome made with smoked tuna, seafood and kelp with roast chicken and seasoned with soy sauce. served with matsu noodles, traditional pork belly "chashu", wilted tatsoi, roast bambu shoots, smeji mushrooms, sengiri daikon and 6"egg.
- Hiyashi chuka** 15.00€
Chilled noodles without broth, dressed in chili oil and served with sichuan sausage, candied curried cashews, watercress and 6"egg.

ask about our Ramen off the menu

reservas:chukaramenbar.com



Ramen

640-651-346
calle echegaray 9. Madrid

GYOZAS & WONTON 12.00€

Dry aged beef and aji amarillo
Chifa influenced and slightly spice. 6 pieces with ponzu.

Tiger shrimp Wonton
Xi'an style with chili oil, black vinegar and samphire. 6 pieces.

DRINKS

- | | | | |
|-------------------------|--------------|----------------|--------------|
| Asahi super dry | 4.00€ | Coca-cola | 2.50€ |
| Kirin ichiban | 4.00€ | Coca-cola zero | 2.50€ |
| Estrella Galicia Doble | 3.50€ | Water km0 3/4l | 3.00€ |
| Estrella Galicia Triple | 4.50€ | | |
| Estrella galicia 0/0 | 3.00€ | | |

**S
E
A
S
O
N
A
L**

- Pluma Char sui** 23.00€
Iberian pork in a cantonese style barbeque, green apple. Kirachi mustard.
- Black bean skate wing** 24.00€
Black bean brown butter, bimi broccoli.
- Mock nigiri of beef** 12.00€
Raw beef tri tip on soufflé toast, poblano puree, and ginger-scallion sauce.
- Dok boki** 16.00€
Sautéed rice cakes, spicy bibim sauce, sauted squid and micro-salda greens.
- Mapo Eggplant** 10.00€
Chinese eggplant in a Szechuan style spicy and sour sauce.

DESSERT

mochi donut
Variation of the traditional glutenous rice cake with Obrador Grate ice cream.
7.00€

Ask the staff for our proposal
WINE, SAKE and COCKTAILS

We have a menu of
allergens