

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

EMPEZAMOS

- Edamame yakiniku **7**
- Ensalada Punk Wakame **10**
- Tartar de atún con camote frito y huevos de codorniz **14**
- Mini arepas de guiso de vaca con salsa de rocoto (6und) **14**
- Rocks in tempura con salsa picante de chili y ajo **16** 🌶️
- Spring rolls de pasta filo, pollo y batata **10** 🌶️
- Dim sum de verduras asadas y langostinos **10**
- Dumplings de setas de shiitake, guiso de chanco y salsa de ostras **10**
- Trío de mini tacos **13**
- Bao de manitas de cerdo **8**
- Bao de carrillera y hierbabuena **8**
- Gyozas fritas de anticucho (6und) **12** 🌶️
- Gyozas fritas de manitas de cerdo y carne criolla (6und) **12** 🌶️

CEVICHES Y CRUDOS

- Sashimi variado (7 piezas) **14,50**
- Sashimi de toro (7 piezas) **16**
- Sashimi de atún (7 piezas) **12,50**
- Sashimi de salmón (7 piezas) **11**
- Usuzucuri hamachi, ponzu **15** 🌶️
- Ceviche de lubina con chipirón de anzuelo en tempura **18** 🌶️
- Tiradito de res con 40 días de maduración, puré de ají y camote **16** 🌶️
- Tiradito de dorada, leche de tigre de recoto y guarnición **17** 🌶️

NIGIRI Y GUNKAN

- Nigiri a la toledana, "como al chef le ha dado la gana" **7,50**
- Otoro ventresca **8**
- Chutoro, media ventresca **7,50**
- Akami, lomo **7**
- Salmón **7**
- Nigiri de salmón con ralladura de lima y azúcar moreno **8,5** 🌶️
- Gunkan "Kamikaze" **8,50** 🌶️
- Gunkan de pollo de caserío "red curry" en pepitoria **8**
- Gunkan de arroz a la cubana **8**
- Vieiras dos temperaturas y mayonesa yuzu **9**
- Robadallo con salsa de cilantro **7,50**
- Huevo de codorniz con panceta ibérica **7,50**
- Gunkan de huevo trufado y polvo de jamón **10**
- Crujiente de arroz con atún aliñado con "japoyonesa" de kimchi **8** 🌶️
- Nigiri Black rice en cuchara **8**

ROLLS

- Chow-Chow. Maki de atún picante, pepino, salsa chipotle y masago arare **8 / 15** 🌶️
- Dragón Rojo. Maki de atún, anguila, pepino, aguacate, jalapeño, kabayabi y granada **8 / 15** 🌶️
- Limeño. Canchita quebrada, chipirón rebozado, aguacate, hamachi y cebolla morada con salsa acevichada **9 / 16**
- Hot Shrimp Killer. Langostino en tempura, salsa de chile y ajo, hoja de roble, shiso y sésamo blanco **9 / 16** 🌶️
- Tiki Mango **8 / 15**
- California roll con aros de cebolla **8 / 15**

PRINCIPALES

- Lomo de res con curación y yakiniku **23**
- Rabo de toro teriyaki **21**
- Lingote de atún **22**
- Yakisoba de ternera y verduras con katsuobushi **18**
- Mini burger "japolatinas" con chips de camote **15**
- Yakitori don con arroz **15**
- Ramen estilo Chow Chow **15** 🌶️

Heura® X CHOW CHOW

- Trío de tacos japolatinos con la picada troceada Heura **13**
- Yakitori Don con bocados Heura caramelizados **15**
- Roll temporizado con bocados Heura **8 / 16**
- Spring Rolls con bocados Heura **10**

POSTRES

- Banoffee **8**
- Coulant de chocolate con helado de yuzu **8**
- Cremoso de queso y yogurt, fresas y helado de sésamo negro **8**
- Trilogía de mochi **8**
- Surtido de bombas de Oreo **8**
- Tarta de yuzu **8**

Por hacer las cosas de otra manera, os ofrecemos nuestro **MENÚ ABIERTO**. Solo válido para glotones sin fronteras, atrevido y gracioso, pregunta por él.

Precios con IVA incluido. Disponemos de opción Soja Free. Todo el pescado ha sido congelado previamente durante al menos 48h.

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia pida la carta de alérgenos al staff.

🕒 Si lo desea, disponemos de gafas con distintas graduaciones para leer la carta.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

EMPEZAMOS

- Edamame yakiniku 7
- Ensalada Punk Wakame 10
- Tartar de atún con camote frito y huevos de codorniz 14
- Mini arepas de guiso de vaca con salsa de rocoto (6und) 14
- Rocks in tempura con salsa picante de chili y ajo 16
- Spring rolls de pasta filo, pollo y batata 10
- Dim sum de verduras asadas y langostinos 10
- Dumplings de setas de shiitake, guiso de chanco y salsa de ostras 10
- Trío de mini tacos 13
- Bao de manitas de cerdo 8
- Bao de carrillera y hierbabuena 8
- Gyozas fritas de anticucho (6und) 12
- Gyozas fritas de manitas de cerdo y carne criolla (6und) 12

CEVICHES Y CRUDOS

- Sashimi variado (7 piezas) 14,50
- Sashimi de toro (7 piezas) 16
- Sashimi de atún (7 piezas) 12,50
- Sashimi de salmón (7 piezas) 11
- Usuzucuri hamachi, ponzu 15
- Ceviche de lubina con chipirón de anzuelo en tempura 18
- Tiradito de res con 40 días de maduración, puré de ají y camote 16
- Tiradito de dorada, leche de tigre de recoto y guarnición 17

NIGIRI Y GUNKAN

- Nigiri a la toledana, "como al chef le ha dado la gana" 7,50
- Otoro ventresca 8
- Chutoro, media ventresca 7,50
- Akami, lomo 7
- Salmón 7
- Nigiri de salmón con ralladura de lima y azúcar moreno 8,5
- Gunkan "Kamikaze" 8,50
- Gunkan de pollo de caserío "red curry" en pepitoria 8
- Gunkan de arroz a la cubana 8
- Vieiras dos temperaturas y mayonesa yuzu 9
- Robadallo con salsa de cilantro 7,50
- Huevo de codorniz con panceta ibérica 7,50
- Gunkan de huevo trufado y polvo de jamón 10
- Crujiente de arroz con atún aliñado con "japoyonesa" de kimchi 8
- Nigiri Black rice en cuchara 8

ROLLS

- Chow-Chow. Maki de atún picante, pepino, salsa chipotle y masago arare 8 / 15
- Dragón Rojo. Maki de atún, anguila, pepino, aguacate, jalapeño, kabayabi y granada 8 / 15
- Limeño. Canchita quebrada, chipirón rebozado, aguacate, hamachi y cebolla morada con salsa acevichada 9 / 16
- Hot Shrimp Killer. Langostino en tempura, salsa de chile y ajo, hoja de roble, shiso y sésamo blanco 9 / 16
- Tiki Mango 8 / 15
- California roll con aros de cebolla 8 / 15

PRINCIPALES

- Lomo de res con curación y yakiniku 23
- Rabo de toro teriyaki 21
- Lingote de atún 22
- Yakisoba de ternera y verduras con katsuobushi 18
- Mini burger "japolatinas" con chips de camote 15
- Yakitori don con arroz 15
- Ramen estilo Chow Chow 15

Heura x CHOW CHOW

- Trío de tacos japolatinos con la picada troceada Heura 13
- Yakitori Don con bocados Heura caramelizados 15
- Roll temporizado con bocados Heura 8 / 16
- Spring Rolls con bocados Heura 10

POSTRES

- Banoffee 8
- Coulant de chocolate con helado de yuzu 8
- Cremoso de queso y yogurt, fresas y helado de sésamo negro 8
- Trilogía de mochi 8
- Surtido de bombas de Oreo 8
- Tarta de yuzu 8

Por hacer las cosas de otra manera, os ofrecemos nuestro **MENÚ ABIERTO**. Solo válido para glotones sin fronteras, atrevido y gracioso, pregunta por él.

Precios con IVA incluido. Disponemos de opción Soja Free. Todo el pescado ha sido congelado previamente durante al menos 48h.

Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia pida la carta de alérgenos al staff.

Si lo desea, disponemos de gafas con distintas graduaciones para leer la carta.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

CARTA DE VINOS

BLANCOS

D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Códax	21 €
Vanidade	21 €
Pazo de Señorans	24 €
Mar de Frades	25 €

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Quinta Luna	20 €
-------------	------

D.O. RIOJA

Azpilicueta	21 €
López de Haro	22 €

D.O. RUEDA

Bardos	21 €
Ramón Bilbao Verdejo	21 €
Perro Verde	22 €
José Pariente	22 €
Marqués de Riscal	22 €
Martivilli	22 €
Sanz	22 €

D.O. V.T. EXTREMADURA

Habla de ti	22 €
-------------	------

TINTOS

D.O RIBERA DEL DUERO

Trus Roble	20 €
Vega Real crianza	21 €
Finca Resalso	22 €
Quinta de Tarsus Crianza	23 €
Pruno	25 €
Carmelo Rodero 9 meses	25 €
Cepa 21	25 €
Emilio Moro 2019	30 €
Corimbo	30 €
Matarromera	30 €
Maleolus	38 €
Pago de Carraovejas	40 €

D.O. TORO

Matsu	23 €
-------	------

D.O. MADRID

Lizinia	28 €
---------	------

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	22 €
Viña Pomal Crianza	22 €
Luis Cañas	22 €
López de Haro	22 €
Izadi	22 €
Ramón Bilbao E. Limitada	25 €
Muga	31 €
Roda	32 €
Contino	36 €
Viña Tondonia	38 €

D.O. V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio	24 €
--------------------	------

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección	40 €
---------------------------	------

ROSADOS

D.O. RIOJA

López de Haro	21 €
Ramón Bilbao	22 €
Lalomba	25 €

ESPUMOSOS

CAVA

Cava de temporada	25 €
Vegamar Brut Nature Ecológico	25 €

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label	85 €
Veuve Clicquot Rich	95 €
Veuve Clicquot Rosé	95 €
Veuve Clicquot Vintage	100 €
Veuve Clicquot Extra Old	105 €
Veuve Clicquot La Grande Dame	150 €

Perrier Jouët Grand Brut	85 €
Perrier Jouët Blason Rosé	95 €
Ruinart Blanc de Blancs	95 €
Ruinart Rosé	195 €
Dom Pérignon Blanc	195 €
Dom Pérignon Rosé	325 €
Dom Pérignon P 2	395 €

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Edamames:

Contiene gluten, sulfitos, soja, sésamo.

Edamames:

Contains gluten, sulphites, soy and sesame seeds.

Punk wakame:

Contiene marisco, mango y gluten.

Punk Wakame :

Contains gluten, shellfish and mango.

Tartar de atún con camote frito y huevos de codorniz:

Contiene huevo, gluten, mostaza. Según la OMS, no recomendamos, aún habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Tuna tartar with fried sweet potatoes and quail egg yolk:

Contains egg, gluten and mustard. Based on WHO indications pregnant women should not eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Mini arepas de guiso de vaca con salsa de rocoto:

Contienen gluten y huevo. La mayonesa está pasteurizada y puede resultar un poco picante, aunque muy leve. Contiene mostaza pero avisando al Staff lo podemos cambiar.

Rocoto sauce mini beef arepas:

Contains gluten and egg. The mayonnaise has been pasteurised and may seem spicy, but mild. Contains mustard but may be changed talking to our staff.

Rocks in tempura con salsa picante de chili, ajo y setas shiitake:

Contiene marisco, mostaza, sésamo y gluten. Puede resultar un poco picante, aunque muy leve. Contiene cilantro, avise a nuestro Staff si no le gusta, para adaptar la receta.

Rocks tempura:

Contains shellfish, mustard, sesame seeds and gluten. May seem spicy, but mild. Contains coriander, please talk to our staff if you don't like it, to adapt the recipe.

Spring rolls de pasta filo, pollo y batata:

Contiene huevo, lactosa, sulfitos, gluten y frutos secos. Puede resultar picante.

Filo pastry chicken and sweet potato spring roll:

Contains egg, shellfish, sulphites, gluten and trail mix. May seem spicy.

Dim sum de verduras asadas y langostinos:

Contienen gluten, marisco, sésamo y huevo. Puede contener trazas de lácteos.

Crayfish & roasted vegetables dim sum:

Contains gluten, shellfish, sesame seeds and egg. May contain dairy products.

Dumplings de setas shitake, guiso de chanco y salsa de ostras:

Contiene gluten, marisco, lácteos y huevo.

Shiitake mushroom dumplings, pork stew and oyster sauce:

Contains gluten, shellfish, dairy products and egg.

Trio de tacos:

Contiene soja y gluten.

Trio de tacos:

Contains gluten and soy.

Bao de manitas de cerdo:

Contiene soja, gluten, sulfitos, lácteo, huevo, mostaza. Puede resultar un poco picante.

Pig's trotters Bao:

Contains soy, gluten, sulphites, dairy, egg and mustard. May seem spicy.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Bao de carrillera y hierba buena:

Contiene soja, sulfitos, frutos secos, lácteo y huevo. Puede resultar un poco picante.

Beef cheeks Bao:

Contains soy, sulphites, nuts, dairy and egg. May seem spicy.

Gyozas fritas de anticucho:

Contiene gluten, lácteos y sulfitos. Contiene mostaza pero avisando al staff lo podemos cambiar. Puede contener trazas de huevo y resultar un poco picante, aunque leve.

Fried anticucho gyozas:

Contains gluten, dairy and sulphites. Contains mustard but may be changed by talking to our staff. May contain traces of egg and may seem spicy, but mild.

Gyozas fritas de manitas de cerdo y carne criolla:

Contiene gluten, lácteos y sulfitos. Puede contener trazas de huevo. Contiene mostaza, avisando al staff podemos cambiarlo.

Fried pig trotters and creole meat gyozas:

Contains gluten, dairy and sulphites. May contain traces of egg. May contain mustard but by talking to our staff may be changed.

Sashimi variado GLUTEN FREE:

Contiene pescados y sulfitos. Según la OMS, no recomendamos aun habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Assorted Sashimi GLUTEN FREE:

Contains fish and sulphites. Based on WHO indications pregnant women should not eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Sashimi de toro GLUTEN FREE:

Contiene pescado y sulfitos. Según la OMS, no recomendamos aun habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Toro Sashimi GLUTEN FREE:

Contains fish and sulphites. Based on WHO indications pregnant women should not eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Sashimi de atún GLUTEN FREE:

Contiene pescado y sulfitos. según la OMS, no recomendamos aun habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Tuna Sashimi GLUTEN FREE:

Contains fish and sulphites. Based on WHO indications pregnant women should not eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Sashimi de salmón GLUTEN FREE:

Contiene pescado y sulfitos.

Salmon Sashimi GLUTEN FREE:

Contains fish and sulphites.

Usuzukuri hamachi, ponzu:

Contiene pescado, sulfitos, soja y gluten. Puede resultar un poco picante y contiene cilantro, avise a nuestro Staff para la modificación de la receta.

Usuzukuri hamachi, ponzu:

Contains fish, sulphites, soy and gluten. May seem spicy and contains coriander, talk to our staff in order to modify the recipe.

Ceviche de lubina con chipirón de anzuelo en tempura:

Contiene pescado previamente congelado durante 48h y gluten. Puede resultar un poco picante.

Sea bass ceviche with fish hook squid in tempura:

Contains fish previously frozen for 48 hours and gluten. It can be a bit spicy.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Tiradito de res con 40 días de maduración, puré de ají y camote:

Contiene gluten, sulfitos y soja. Puede resultar un poco picante.

40 days ripening beef tiradito with yellow aji sauce and sweet potatoes:

Contains gluten, sulphites and soy. May seem a bit spicy.

Tiradito de dorada, leche de tigre de rocoto y guarnición GLUTEN FREE:

Contiene pescado y puede resultar muy picante. Contiene cilantro, sino le gusta, avise a nuestro Staff para modificar la receta.

Sea bream with tiger's milk and rocoto, avocado, cranberries and coriander:

Contains fish and you may find it very spicy. Contains coriander, you can ask our staff for changes in the recipe if you don't find it tasty.

Nigiri a la toledana, "como al chef le ha dado la gana":

Al ser literalmente "lo qué le dé la gana al chef" no podemos asegurar que va a contener.

Nigiri a la toledana, "as the chef has wanted":

Being literally "whatever the chef wants" we cannot assure you that it will contain.

Nigiri Otoro:

Contiene pescado y soja.

Nigiri Otoro:

Contains fish and soy.

Nigiri Chutoro:

Contiene pescado y soja.

Nigiri Chutoro:

Contains fish and soy.

Nigiri Akami:

Contiene pescado y soja.

Nigiri Akami:

Contains fish and soy.

Nigiri Salmón:

Contiene pescado y soja.

Nigiri Salmon:

Contains fish and soy.

Nigiri de salmón con ralladura de lima y azúcar moreno:

Contiene pescado, mostaza y sulfitos. Puede resultar un poco picante. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten.

Grated lime and brown sugar salmon nigiri:

Contains fish, mustard and sulphites, May seem a bit spicy. Contains gluten free rice although it may include gluten traces due to the refining process it goes through.

Gunkan "Kamikaze":

Contiene pescado, mostaza, marisco, soja. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado utilizan sustancias que contienen gluten. Es un plato muy picante.

Gunkan "Kamikaze":

Contains fish, mustard, shellfish and soy. Contains gluten free rice although it may include gluten traces due to the refining process it goes through.

Gunkan de pollo de caserío "red curry" en pepitoria:

Contiene gluten, frutos secos, huevo, sulfitos. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado utilizan sustancias que contienen gluten. Puede resultar un poco picante.

Chicken fricassee chicken gunkan:

Contains gluten, nuts, egg and sulphites. Contains gluten free rice but very often it may include gluten traces due to substances used in the refining process.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Gunkan de arroz a la cubana:

Contiene sulfitos, soja, huevo, lacteos y frutos secos. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado utilizan sustancias que contienen gluten. Es un plato muy picante.

Tomato sauce and fried egg gunkan:

Contains sulphites, soy, egg, dairy and nuts. Contains gluten free rice but very often it may include gluten traces due to substances used in the refining process. Very spicy dish.

Vieiras dos temperaturas y mayonesa de yuzu:

Contiene crustáceo, huevo, mostaza y sulfitos. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten.

Two-temperature scallop and yuzu mayonnaise:

Contains crab, egg, mustard and sulphites. Contains gluten free rice but very often it may include gluten traces due to substances used in the refining process.

Rodaballo con salsa de cilantro:

Contiene pescado y puede resultar picante.

Turbot with coriander sauce:

Contains fish and can be spicy.

Huevo de codorniz con panceta ibérica:

Contiene huevo.

Quail egg with Iberian bacon

Contains egg.

Gunkan de huevo trufado y polvo de jamón:

Contiene huevo y sulfitos. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten.

Truffled egg and ham dust gunkan:

Contains egg and sulphites. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process.

Crujiente de arroz con atún aliñado con “japonesa” de kimchi:

Contiene pescado, huevo, sulfitos, mostaza y gluten. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten. Según la OMS, no recomendamos aun habiendo pasado por el proceso de congelación de 48h del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Crispy rice with tuna with kimchi Japanese mayonnaise:

Contains fish, egg, sulphites, mustard and gluten. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process. WHO advises pregnant women not to eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Nigiri Black rice en cuchara:

Contiene huevo y sésamo.

Nigiri Black rice in spoon:

Contains egg and sesame.

Roll Chow-Chow:

Contiene pescado, huevo, sésamo, gluten, mostaza y sulfitos. Puede resultar picante, aunque leve. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten. Según la OMS, no recomendamos aún habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Chow-Chow Roll:

Contains fish, sesame seeds, gluten, mustard and sulphites. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process. WHO advises pregnant women not to eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Roll Dragón Rojo:

Contiene gluten pescado, soja y sulfitos. Puede resultar un poco picante. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten. Según la OMS, no recomendamos aun habiendo pasado por el proceso de congelación de 48 horas del producto, que las embarazadas consuman atún, debido al alto contenido en mercurio.

Red Dragon Roll:

Contains gluten, fish, soy and sulphites. You may find it a bit spicy. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process. WHO advises pregnant women not to eat tuna because of its high mercury levels although the product has been frozen for 48 hours.

Roll Limeño:

Contiene frutos secos, gluten, soja y molusco. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado utilizan sustancias que contienen gluten. Puede resultar picante y lleva cilantro, avise a nuestro staff para modificar la receta.

Limeño Roll:

Contains nuts, gluten, soy and mollusc. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process.

Roll Hot Shrimp Killer:

Contiene marisco, gluten y sésamo. Puede resultar un poco picante. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten.

Hot Shrimp Killer Roll:

Contains shellfish, gluten and sesame seeds. You may find it a bit spicy. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process.

Roll Tiki Mango:

Contiene mango y soja.

Tiki Mango Roll:

Contains mango and soy.

California Roll con aros de cebolla:

Contiene marisco, gluten, lácteos, frutos secos, pero si tiene alguna alergia, informe al staff y se puede modificar. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado utilizan sustancias que contienen gluten.

California roll with onion rings:

Contains shellfish, gluten, dairy and nuts. If you are allergic please speak to staff and it may be modified. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process.

Lomo de res con curación y yakiniku:

Contiene sulfitos, sésamo, gluten.

Beef tenderloin with yakiniku:

Contains sulphites, sesame seeds and gluten.

Rabo de toro teriyaki:

Contiene lácteos, gluten, soja y sulfitos. Podría contener trazas de frutos secos.

Teriyaki oxtail:

Contains gluten, soy, mustard, egg, shellfish and fish. May contain nut traces.

Lingote de atún:

Contiene frutos rojos, aceite de cilantro, huevas de wasabi, teriyaki, kimchi, alga wakame, margarina, miso, soja.

Tuna ingot:

Contains berries, coriander oil, wasabi roe, teriyaki, kimchi, wakame seaweed, margarine, miso, soybean.

Pargo del Buda:

Contiene pescado y soja.

Pargo del buda:

Contains fish and soy.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

ALÉRGENOS

Yakisoba de ternera y verduras:

Contiene gluten, soja, mostaza, huevo, crustáceos y pescado. Podría contener trazas de frutos secos. Beef and vegetables.

Yakisoba:

Contains gluten, soy, mustard, egg, shellfish and fish. May contain nut traces.

Mini Burger “japolatinas” con chips de camote:

Contiene gluten, lácteos, mostaza, huevo y contiene cilantro dentro del guacamole. Contiene cilantro.

“Japolatino” mini burgers with sweet potato chips:

Contains gluten, dairy, mustard, egg and contains coriander within the guacamole.

Yakitori don con arroz:

Contienen ave, sulfitos, soja, sésamo, frutos con cascara. Contiene arroz, este no contiene gluten, pero muchas veces, en su proceso de refinado, utilizan sustancias que contienen gluten.

Yakitori don: Teriyaki chicken with rice:

Contains poultry, sulphites, soy, sesame seeds, shelled nuts. Contains gluten free rice but very often may include gluten traces due to substances with gluten used in the refining process.

Ramen estilo Chow Chow:

Contiene soja, huevo y gluten.

Chow Chow style ramen:

Contains gluten, egg and soy.

Banoffe:

Contiene gluten, sulfitos, soja y lácteos. Puede contener trazas de frutos secos.

Banoffee:

Contains gluten, sulphites, soy and dairy. May contain nut traces.

Tarta coulant con helado de yuzu:

Contiene gluten, sulfitos, leche, huevo y trazas de frutos secos.

Yuzu ice cream coulant cake:

Contains gluten, sulphites, milk and egg. May contain nut traces.

Cremoso de queso y yogurt, fresas y helado de sésamo negro:

Contiene gluten, sulfitos, sésamo, huevo y lácteos. Puede contener trazas de frutos secos.

Creamy cheese yoghurt, strawberries and black sesame seeds:

Contains gluten, sulphites, egg and dairy. May contain traces of nuts.

Trilogía de mochis:

Contiene gluten, sulfitos, sésamo, huevo, lácteos y frutos secos con y sin cascara.

Mochis trilogy:

Contains gluten, sulphites, egg and dairy. May contain traces of nuts with and without shells.

Surtido de bombas Oreo:

Contiene gluten, sulfitos, leche, huevo y trazas de frutos secos.

Oreo Pump Assortment:

Contains gluten, sulphites, milk and egg. May contain nut traces.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

TO SHARE

- Edamame yakiniku 7
- Punk Wakame Salad 10
- Tuna tartar with fried sweet potato and quail egg yolk 14
- Rocoto sauce mini beef arepas (6u) 14
- Rocks tempura 16
- Filo pastry chicken and sweet potato spring roll 10
- Crayfish & roasted vegetables dim sum 10
- Shiitake mushroom dumplings, pork stew and oyster sauce 10
- Trio de tacos 13
- Pig's trotters Bao 8
- Beef cheeks Bao 8
- Fried anticucho gyozas (6u) 12
- Fried pig trotters and creole meat gyozas (6u) 12

CEVICHES AND RAW

- Assorted Sashimi (7u) 14,50
- Toro Sashimi (7u) 16
- Tuna Sashimi (7u) 12,50
- Salmon Sashimi (7u) 11
- Usuzukuri hamachi, ponzu 15
- Sea bass ceviche with fish hook squid in tempura 18
- 40 days ripening beef tiradito with yellow aji sauce and sweet potatoes 18
- Sea bream with tiger's milk and rocoto, avocado, cranberries and coriander 17

NIGIRI AND GUNKAN

- Nigiri a la toledana, "as the chef has wanted" 7,50
- Nigiri Otoro 8
- Nigiri Chutoro 7,50
- Nigiri Akami 7
- Nigiri Salmon 7
- Grated lime and brown sugar salmon nigiri 7,50
- Gunkan "Kamikaze" 8,50
- Chicken fricassee chicken gunkan 8
- Tomato sauce and fried egg gunkan 8
- Two-temperature scallop and yuzu mayonnaise 9
- Turbot with coriander sauce 7,50
- Quail egg with Iberian bacon 7,50
- Truffled egg and ham dust gunkan 10
- Crispy rice with tuna witch kimchi Japanese mayonnaise 8
- Nigiri Black rice in spoon 8

ROLLS

- Chow-chow. Spicy tuna maki, cucumber, chipotle sauce and masago arare 8 / 15
- Red Dragon. Maki of tuna, eel, cucumber, avocado, jalapeño, kabayabi and granada 8 / 15
- Limeño. Canchita quebrada, battered squid, avocado, hamachi and red onion with acevichada sauce
- Hot Shrimp Killer. Prawn in tempura, chili garlic sauce, oak leaf, shisho and white sesame 9 / 16
- Tiki Mango 8 / 15
- California roll with onion rings 8 / 15

MAIN COURSES

- Beef tenderloin with yakiniku 23
- Teriyaki oxtail 21
- Tuna ingot 22
- Beef and vegetables Yakisoba 18
- "Japolatino" mini burgers with sweet potato chips 15
- Yakitori don: Teriyaki chicken with rice 15
- Chow Chow style ramen 15

DESSERT

- Banoffee 8
- Chocolate coulant with yuzu ice cream 8
- Creamy cheese yoghurt, strawberries and black sesame seeds 8
- Mochis trilogy 8
- Oreo Pump Assortment 8

For doing things differently, we offer you to try ours:

OPEN MENU

Only valid for gluttons without borders, daring and funny. Ask for him.

Prices with VAT included. We have a soy free option. All fish have been previously frozen for at least 48 hours. If you have any type of allergy or intolerance, ask the staff for the allergens letter.

🕒 Ask us for our glasses, available with different graduations, to read the menu if you need it.

CHOW CHOW

和食とラテン料理の融合

WINE LIST

WHITE WINES

D.O. RÍAS BAIXAS

Martín Códax	21 €
Vanidade	21 €
Pazo de Señorans	24 €
Mar de Frades	25 €

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Quinta Luna	20 €
-------------	------

D.O. RIOJA

Azpilicueta	21 €
López de Haro	22 €

D.O. RUEDA

Bardos	21 €
Ramón Bilbao Verdejo	21 €
Perro Verde	22 €
José Pariente	22 €
Marqués de Riscal	22 €
Martivilli	22 €
Sanz	22 €

D.O. V.T. EXTREMADURA

Habla de ti	22 €
-------------	------

RED WINES

D.O RIBERA DEL DUERO

Trus Roble	20 €
Vega Real crianza	21 €
Finca Resalso	22 €
Quinta de Tarsus Crianza	23 €
Pruno	25 €
Carmelo Roderio 9 meses	25 €
Cepa 21	25 €
Emilio Moro 2019	30 €
Corimbo	30 €
Matarromera	30 €
Maleolus	38 €
Pago de Carraovejas	40 €

D.O. TORO

Matsu	23 €
-------	------

D.O. MADRID

Lizinia	28 €
---------	------

D.O. RIOJA

López de Haro	21 €
Ramón Bilbao	22 €
Lalomba	25 €

D.O. RIOJA

Ramón Bilbao Crianza	22 €
Viña Pomal Crianza	22 €
Luis Cañas	22 €
López de Haro	22 €
Izadi	22 €
Ramón Bilbao E. Limitada	25 €
Muga	31 €
Roda	32 €
Contino	36 €
Viña Tondonia	38 €

D.O. V.T. EXTREMADURA

Habla del Silencio	24 €
--------------------	------

D.O. CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta Selección	40 €
---------------------------	------

ROSÉ WINES

SPARKLING WINES

CAVA

Cava de temporada	25 €
Vegamar Brut Nature Ecológico	25 €

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label	85 €
Veuve Clicquot Rich	95 €
Veuve Clicquot Rosé	95 €
Veuve Clicquot Vintage	100 €
Veuve Clicquot Extra Old	105 €
Veuve Clicquot La Grande Dame	150 €

Perrier Jouët Grand Brut	85 €
Perrier Jouët Blason Rosé	95 €
Ruinart Blanc de Blancs	95 €
Ruinart Rosé	195 €
Dom Pérignon Blanc	195 €
Dom Pérignon Rosé	325 €
Dom Pérignon P 2	395 €