

FAMILY FAVORITES

AVOCADO LOVERS

11.95 / 13.95€

Arroz blanco de sushi, salmón, salsa ponzu con doble
avocado, edamame, cebolleta. Topped con nori.
Healthy corazón bowl, excelente fuente de
vitamina B12 y Omega 3.

Recomendación del chef, bowl flambeado +1€

SEXY OHANA

9.95 / 12.95 €

Arroz blanco de sushi, salmón, salsa naranja trufada,
cebolleta, pepino y edamame. Topped con nori.
Fortalecedor de huesos, bajo en calorías.

SALMÓN WASABI

9.95 / 12.95 €

Arroz blanco de sushi, salmón, salsa de wasabi, wakame,
pepino y aguacate. Topped con wasabi peas y nori.
Bowl energizante y reconstituyente con Vitamina C.

MI MÉXICO LINDO

9.95 / 12.95 €

Arroz blanco de sushi, langostino con salsa vegan sriracha mayo, aguacate,
cebolleta, granada, pimiento rojo y cebolla roja. Topped con cebolla crujiente.
Happy bowl, refuerza endorfinas para estar mas feliz.
Vitamina B12 y Omega 3.

EL CLÁSICO: ATÚN AL SÉSAMO

11.95 / 13.95 €

Arroz blanco de sushi, atún, salsa ponzu de sésamo con edamame,
wakame, aguacate, masago y cebolleta. Topped con jengibre.
Antiinflamatorio y antioxidante.

Todos nuestros bowls estan rociados con sal del mar negro de Hawai. Esta sal tiene lava negra purificada cargada de minerales.
Los beneficios para la salud incluyen la mejora del sistema digestivo, alivio de acidez y ademas te aporta curacion espiritual.

CREA TU PROPIO BOWL

EN 4 PASOS 9.95 / 12.95 €



BASE

ELIGE LA BASE PARA TU POKE
(HASTA 2 INGREDIENTES)

ARROZ BLANCO DE SUSHI
NOODLES BATATA GLUTEN FREE

KALE
ESPINACAS

PROTEÍNAS

AÑÁDELE PROTEÍNAS
(HASTA 2 INGREDIENTES)
PROTEÍNA EXTRA +2€

TOFU

ATÚN

SALMÓN

LANGOSTINOS

SALSAS

EL PESCADO ESTÁ MARINADO EN SHOYU.
¡ELIGE TU SALSA FAVORITA!
HECHAS EN CASA 100% VEGANAS
Y GLUTEN FREE

LA CLÁSICA
Ponzu
Básica, Suave y cítrica




FUN AND SPECIAL
Ponzu de Sésamo
Suave y cremosa
Naranja Trufada
Suave y cítrica

HOT AND SEXY
Salsa de Wasabi
Picantona y cítrica
Vegan Sriracha Mayo
Picantona y cremosa

TOPPINGS

RECOMENDAMOS 4

CRUNCHY

CEBOLLA CRUJIENTE 
GUISANTES DE WASABI 
CACAHUETES 

VEGGIES Y MÁS

JENGIBRE
EDAMAME
WAKAME
MAÍZ
TOMATE CHERRY
PEPINO

NORI FURIKAKE
PIÑA
ZANAHORIA
PIMIENTO ROJO
ATÚN DESHIDRATADO
MANGO

FERMENTADO

COL LOMBARDA
CEBOLLA

DELUXE

EXTRA +1€

AGUACATE
ANACARDOS 
MASAGO (HUEVAS DE PESCADO) 

*Información detallada para las personas alérgicas y con intolerancias:



Haz cualquier bowl flambeado por +1€ mas.
Haz cualquier plato vegano por -1€ menos.

Todos nuestros bowls vienen con semilla de sesamo.
Avisanos de cualquier alergia.

HAWAIIAN TAPAS

POKE NACHOS

8.95 €

Atún marinado con aceite de sésamo y shoyu, chilli, cebolleta con pico de gallo y aguacate, topped con sal carbónica hawaiana y chips.

HUMMUS

5.95 €

Hummus casero clásico.

ENSALADA DE WAKAME

2.95 €

Wakame con tomates cherry.

AVOCADO ON FIRE

7.95 €

1/2 aguacate y salmón flambéado con ponzu de sésamo, cebolleta, masago y topped con nori.

REAL HAWAIIAN POKE

8.95 €

Atún marinado con shoyu, cebolla verde, chilli y aceite de sesamo. Served con aguacate y nori. Add arroz de sushi por +1€ mas.

BEBIDA

AGUA EMBOTELLADA AUARA 500ML 2 €

Agua para cambiar el Mundo. Al comprar Auara ayudas a que otras personas tengan acceso a agua potable.

KOMBUCHA 2.95 / 4.95 €

Bebida probiotica, de tradición milenaria, natural y fermentada. El elixir de la vida. ¡Pregunta por nuestros sabores!

MOON WATER 2.50 €

Primer refresco embotellado en luna llena. Natural y refrescante. ¡Pregunta por nuestros sabores!

COCONUT WATER 3.95 €

Con todos los beneficios del coco. Bebida refrescante y nutricional.

CERVEZA GLUTEN FREE 3.50 €

Apta para celíacos. 5.2% Alcohol. 5 maltas fermentadas a baja temperatura.

CERVEZA ARTESANAL DESDE 3.50 €

Pregunta por nuestra selección de cervezas artesanales de temporada.

BATIDOS 3.50 €

Mango, piña y Green Detox.

POSTRES

¿QUIERES UN POSTRE?

PREGUNTA A LA FAMILIA OHANA.

Todos nuestros bowls vienen con semilla de sesamo. Avisanos de cualquier alergia.

*Información detallada para las personas alérgicas y con intolerancias.



Trigo
Gluten



Frutos
secos



Pescado



Crueláceos



Soja



Sésamo

