



*Elige bien la bebida... será tu cómplice en cada bocado.*

*Comparte tu experiencia:*

**@restyakitoro**

*Estamos también en:*

|                       |                          |
|-----------------------|--------------------------|
| Calle de la Reina, 41 | Pº de la Castellana, 130 |
| 28004 · Madrid +34    | 28046 · Madrid           |
| 91 737 1441           | +34 91 737 2552          |

**www.yakitoro.com**

## CERVEZAS

Estrella Galicia sin gluten 0,33 L

España. Aromática, floral y sin gluten.

5,00 €

Kirin 0,50 L

Japón. Malta de cebada con arroz y maíz.

5,50 €

Estrella Galicia 0,66 L

España. Helles. Floral, herbal e intensa.

8,00 €

Yakitoro Sin 0,50 L

España. Fresca, frutalycon 0,9º de alcohol.

8,50 €

Yakitoro Trigo 0,50 L

España. Weizen. Cerveza artesanal madrileña de trigo de alta calidad.

8,50 €

Yakitoro Winter 0,50 L

España. Light Scotch Ale. Cerveza artesanal madrileña de cebada.

8,50 €

Yakitoro Imperial IPA 0,50 L

España. Imperial IPA. Cerveza artesanal madrileña de cebada.

8,50 €

Sapporo 0,66 L

Japón. Malta de cebada con arroz y maíz.

10,50 €

Voll Damm 0,66 L

España. Doble malta, intensa y con cuerpo.

11,00 €

Koshihikari 0,50 L

Japón. Cerveza artesanal de arroz de alta calidad.

11,20 €

VINOS DE JEREZ

copa500mlbotella

DIMOBEMÁLAGA DULCE

Moscatelde Alejandría y Pedro Ximénez; DO Málaga.

Higos dulces, caramelo y fruta confitada.

5,00€25,00€

BARBADILLO MANZANILLA NAVE TRINIDAD

Palomino fino; DO Manzanillade Sanlúcar de Barrameda.

Almendras y mar, perfecta para el aperitivo.

5,00€25,00€

VINOS ESPUMOSOS

copa500mlbotella

JUVÉ CAMPS 375 ML (CAVA)

Macabeo, Xarel.lo y Parellada.DO Cava.

Cremoso, fresco y fondo frutal.

5,50 €17,00 €

AT ROCA BRUT NATURE RESERVA 2023 (CAVA)

Macabeo, Parellada y Xarel-Jo; DO Penedés.

Burbujeante, fresco, notas de manzana verde y brioche.

29,50 €

GIMONNET CUIS 1ER CRU BRUT 375 ML (CHAMPAGNE)

Chardonnay: AOC Champagne.

Cremoso, elegante, notas de brioche y fruta blanca.

35,00€

VINOS BLANCOS

copa500mlbotella

SITO VENERE MOSCATO D'ASTI 2024

Moscato Bianco.DOCGMoscato d´Asti.

Espumoso de largo sabor frutal y agradable dulzor.

4,20€15,00€20,00€

AS VOLTAS 2024

Albariño: DO Rías Baixas.

Cítrico, notas de pomelo y final largo y mineral.

4,50€16,00€22,00€

EREBO GODELLO 2024

Godello; DO Valdeorras.

Cremoso y floral, con aromas de acacia.

4,80€17,00€24,00€

BELISARIO VIGNETI B 2022

Verdicchio: DOC Verdicchio di Matelica.

Mineral, cáscara de lima y hierba limón.

4,80€17,00€24,00€

ARZUAGA BLANCO DE BODEGA ALBILLO ECOLÓGICO 2024

Albillo Mayor. DO Ribera del Duero.

Fresco, mineral y gastronómico.

5,00€17,50 €25,50 €

KERPEN KOLLEKTION KABINETT FEINHERB 2024

Riesling; DE Mosel.

Flores blancas y pera, con final fresco y afrutado.

5,00€18,00€26,00€

VINOS ROSADOS

copa500mlbotella

SONROJO 2024

Garnacha; DO Navarra.

Sabroso, fresco y con aromas de frutos rojos.

4,20€16,00€22,00€

ROSELITO 2024

Albillo y Tinto Fino; DO Ribera del Duero.

Delicado y fresco con final ligeramente amargo.

4,50€16,50€23,00€

VINOS TINTOS

copa500mlbotella

ADEGA TEAR 2024

Mencia; DO Ribeira Sacra.

Vino joven de autor, aromático y de buena persistencia.

4,20€15,00€20,00€

CERRÓN REMORDIMIENTO 2024

Monastrell y Garnacha; DOPJumilla.

Estructurado y ahumado, notas de ciruela pasa y cacao.

4,60€16,50 €23,00€

GÓMEZ CRUZADO EL PREDILECTO 2023

Garnachay Tempranillo; DOC Rioja.

Cereza negra y pimienta, con taninos elegantes.

4,80€17,00€25,00€

MARINO TINTO 2023

Garnacha de Gredos; DO Vinos de Madrid.

Fresco, ligero y con personalidad.

5,20 €19,00€28,00€

FITAPRETA TINTO O ILUMINISTA 2023

Castelao, Alfrocheiro y Aragonez. PO Alentejo.

Elegante, tanino sedoso y fruta madura.

5,30€19,50 €29,00€

LES COTILLES PINOT NOIR 2023

Pinot noir; Bourgogne.

Fruta roja y negra. Vibrante, fino y elegante.

5,30€20,00€30,00€

LAGRAVERA NATURAL TINTO 2024

Garnatxa Negra; DO Costers del Segre.

Vino natural, mineral, notas de manzana y brioche.

5,30€20,50 €31,00 €

ANTÍDOTO 2023

Tinto Fino; DO Ribera del Duero.

Frutal, especiado, notas de vainilla y fondo tostado.

5,40 €21,00 €32,00 €