



Comparte tu experiencia:

@restyakitoro

Estamos también en:

Calle de la Reina, 41 Pº de la Castellana, 130
28004 · Madrid 28046 · Madrid
+34 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 €
Yakitoro Sin 0,5 L España. Fresca, frutal y con 0,9º de alcohol.	8,50 €
Kirin 0,50 L Japón. Malta de cebada con arroz y maíz.	5,50 €
Estrella Galicia 0,62 L España. Helles. Floral, herbal e intensa.	7,50 €
Yakitoro Trigo 0,50 L España. Weizen. Cerveza artesanal madrileña de trigo de alta calidad.	8,50 €
Yakitoro Summer 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 €
Koshihikari 0,50 L Japón. Cerveza artesanal de arroz de alta calidad.	11,20 €
Voll Damm 0,66 L España. Doble malta, intensa y con cuerpo.	11,50 €

VINOS DE JEREZ

	copa	500ml	botella
DIMOBE MÁLAGA DULCE Moscatel de Alejandría y Pedro Ximénez; DO Málaga. Higos dulces, caramelo y fruta confitada.	5,00€		25,00€
BARBADILLO MANZANILLA NAVE TRINIDAD Palomino fino; DO Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda. Almendras y mar, perfecta para el aperitivo.	6,00€		30,00€

VINOS ESPUMOSOS

	copa	500ml	botella
JUVÉ CAMPS 375 ML (CAVA) Macabeo, Xarel.lo y Parellada; DO Cava. Cremoso, fresco y fondo frutal.	5,00 €		22,00 €
AT ROCA BRUT NATURE RESERVA 2023 (CAVA) Macabeo, Parellada y Xarel-Jo; DO Penedés. Burbujeante, fresco, notas de manzana verde y brioche.			32,00€
GIMONNET CUIS 1ER CRU BRUT 375 ML (CHAMPAGNE) Chardonnay; AOC Champagne. Cremoso, elegante, notas de brioche y fruta blanca.			35,00€

VINOS BLANCOS

	copa	500ml	botella
SITO VENERE MOSCATO D'ASTI 2025 Moscato Bianco; DOCGMoscato d' Asti. Espumoso de largo sabor frutal y agradable dulzor.	4,20€	15,00€	20,00€
BARBADILLO AS DE MIRABRÁS 2024 Palomino; Vino de la Tierra de Cádiz. Salino, fresco e intenso.	4,50€	16,00€	22,00€
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 2024 Verdicchio; DOC Verdicchio di Matelica. Mineral, cáscara de lima y hierba limón.	5,00€	18,00€	26,00€
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

	copa	500ml	botella
OSTATU 2025 Tempranillo y Garnacha; DOC Rioja. Complejo, persistente y redondo.	4,00€	15,00€	20,00€
SONROJO 2024 Garnacha; DO Navarra. Sabroso, fresco y con aromas de frutos rojos.	4,20€	16,00€	22,00€

VINOS TINTOS

	copa	500ml	botella
ADEGA TEAR 2024 Mencía; DO Ribeira Sacra. Vino joven de autor, aromático y de buena persistencia.	4,20€	15,00€	20,00€
CERRÓN REMORDIMIENTO 2025 Monastrell y Garnacha; DOPJumilla. Estructurado y ahumado, notas de ciruela pasa y cacao.	4,60€	16,50 €	23,00€
GÓMEZ CRUZADO EL PREDILECTO 2023 Garnacha y Tempranillo; DOC Rioja. Cereza negra y pimienta, con taninos elegantes.	4,80€	17,50€	26,00€
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 2024 Castelao, Alfocheiro y Aragonez; PO Alentejo. Elegante, tanino sedoso y fruta madura.	5,30€	19,50€	29,00€
LUIS PÉREZ GARUM 2023 Merlot, Petit Verdot y Syrah; Vino de la Tierra de Cádiz. Fruta roja madura, estructurado con postgusto largo.	5,30€	19,50 €	29,00 €
LES COTILLES PINOT NOIR 2024 Pinot noir; Bourgogne. Fruta roja y negra. Vibrante, fino y elegante.	5,30€	20,00€	30,00€
ANTÍDOTO 2024 Tinto Fino; DO Ribera del Duero. Frutal, especiado, notas de vainilla y fondo tostado.	5,40 €	21,00 €	32,50 €



Destilados nacionales y de importación: consultar precio. IVA Incluido