

PER COMPARTIR

Kaki no ponzu 3,50€
ostra amb ous de salmó, cibulet, cogombre, soja i cítrics

Tori no karage 7,50€
pollastre a l'estil japonès

Pollastre Teriyaki 7,50€

Okonomiyaki ibèrica 8,00€

Okonomiyaki vegetariana 7,00€



Takoyaki (5u.) 9,00€
boles de pop, verdures i dashi

Edamame 3,50€

Sopa miso 3,50€
miso, alga, tofu i cibulet

Agedashi tofu 8,50€
tofu arrebossat, verdura, soja, sèsam, alga nori, mirin i dashi

GYOZAS

(5 unitats)



- Gyoza de Pollastre 5,50€
- Gyoza de Gamba 6,50€
- Gyoza d'Ànec 6,00€

AMANIDES

· Amanida Wakame 7,00€
alga wakame, oli de sèsam i ous tobiko

· Amanida Wafu 9,00€
enciam, maionesa, soja, tonyina, col i algues variades
japoneses



molluscs

soja



gluten



ous



peix



sésam



api



cacauet



crustacis



lactis

UDON

Teriyaki Udon pollastre teriyaki	9,50€
Niku Udon pluma ibèrica, verdura saltejada, all i soja	12,00€
Tsukimi Udon verdura saltejada, all i ou escalfat	9,00€

YAKISOBA

Vegan amb fideus de blat sarrài, verdures saltejades i salsa yakisoba	10,50€
Ebi llagostí i salsa yakisoba	12,00€

TEPPANYAKI

Tako pop, te vermell, mirin, nap fresc i puré de patata violeta	15,90€
Maguro no teriyaki tonyina a l'estil japonès	15,90€
Ebi hotate llagostí, vieira, soja, sake i mantega de coriandre	15,90€
Unagi no teriyaki anguila, arròs, soja, mirin, sake i mantega de coriandre	15,90€
Pluma Ibèrica saltejada amb salsa d'ostra, granny smith, crujent de maduixa i simichi	15,00€
Kamoyaki magret d'àncs a l'estil japonès, soja, sake i mantega	15,00€

TATAKIS

Tonyina salsa de polpa de maracujà, mirin, taronja texturitzada, sake i aire de fresa	16,50€
Black angus soja, sake, oli de sèsam, terra negra i crujent de moniato	17,50€

TEMPURA

Yasai tempura verdura de temporada	11,50€
Ebi tempura llagostí	17,50€
Mori verdures, llagostins i peix	16,50€

UDON - YAKISOBA - TEPPANYAKI - TATAKIS - TEMPURA

BAOS (2 unitats)

- Bao de cansalada amb salsa satay, cogombret encurtit i tonkatsu  12,00€
- Bao d'ànec  13,00€
- Tàrtar de tonyina amb nori i poma  15,00€
- Sukomi   16,00€
tàrtar de tonyina amb anguila fumada Roset

URAMAKIS (rolls fusion, 8 unitats)

- Dragon roll**   12,50€
llagostí arrebossat cobert amb alvocat, ous tobiko i salsa d'anguila
- Unagi roll**   12,50€
anguila, cogembre cobert amb alvocat, maionesa i salsa d'anguila
- Spicy salmon**   12,00€
salmó, polpa de mango, shiso, kimchi i mel
- Spicy salmon/Maguro**   12,00€
salmó, tonyina, jalapeño i kimuchi no moto
- Rainbow roll**    12,50€
carn de cranc i alvocat cobert amb salmó, tonyina i alvocat
- Smoked salmon**   11,00€
salmó fumat, cogembre, crema de formatge i ous tobiko
- Vegetal roll**   10,00€
espàrrrec, cogembre, alvocat, kanpyo i crema de formatge cobert amb migues de tempura
- Skin roll**   10,50€
salmó, pell de salmó rostida, alvocat i maionesa
- Soft shell roll**   11,50€
cranc d'aigua dolça en tempura, alvocat i ous tobiko
- Spicy tuna roll**   10,50€
tonyina picant, ceba fregida i cogembre
- California roll**    12,50€
carn de cranc snow, alvocat, crema de formatge i ous tobiko
- Vegan roll** verdura de temporada en tempura  10,00€
- Sukomi roll**   12,50€
salmó tempuritzat, maionesa, tobiko i salsa d'anguila
- Piripiri**   12,50€
chumaki, llagostí en tempura i salsa agredolça
- Smoked Unagi roll**   12,50€
anguila fumada Roset, llagostí, cogembre, calabací en tempura i maionesa kimchi

BAOS - URAMAKIS

HOSOMAKIS

(6 unitats)



Shake maki	6,50€	Shake	6,50€
salmó		salmó	
Tekkamaki	7,50€	Maguro	7,50€
tonyina		tonyina	
Kappamaki	5,50€	Spicy tuna	7,50€
cogombre		tonyina picant	
Avocado maki	6,50€	Ebi avocado	6,50€
alvocat		llagostí i alvocat	
Unagi maki	7,50€	Yasai	5,50€
anguila		cogembre i alvocat	

TEMAKIS

(1 unitat)



NIGIRIS

(2 unitats)



Shake	5,00€	Shake sashimi	11,00€
salmó		salmó	
Shake zuke	5,00€	Maguro sashimi	16,00€
salmó marinat		tonyina	
Maguro	6,50€	Oil fish sashimi	11,00€
tonyina		peix mantega	
Maguro zuke	6,50€	Hamachi sashimi	13,00€
tonyina marinada		peix llimona	
Ebi	5,50€	Hotate sashimi	14,00€
llagostí		vieira	
Unagi	6,00€	Sashimi mori	28,00€
anguila		variad 21 unitats	
Sukomi	5,50€	Shake/Maguro sashimi	13,50€
peix mantega		variad de salmó i tonyina	
Hamachi	5,50€		
peix llimona			
Hotate	6,00€		
vieira			
Peix de llotja	5,50€		
		Peix de llotja	11,00€
Combinat de nigiris	17,50€		
(7uni.)			

SASHIMI

(9 unitats)

Shake sashimi

salmó

11,00€

Maguro sashimi

tonyina

16,00€

Oil fish sashimi

peix mantega

11,00€

Hamachi sashimi

peix llimona

13,00€

Hotate sashimi

vieira

14,00€

Sashimi mori

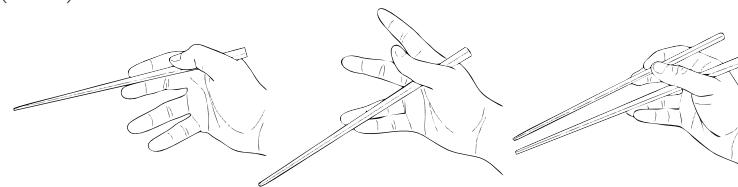
variad 21 unitats

28,00€

Shake/Maguro sashimi

variad de salmó i tonyina

13,50€



GUNKAN (2 unitats)

Tobiko 	6,00€
ous de peix volador	
Smoked Unagi 	6,50€
anguila fumada Roset	
Shutoro  	7,50€
ventresca de tonyina	
Ikura 	6,00€
ous de salmó	

FUTOMAKIS

(8 unitats)

Salmó, cranc, formatge en crema, cibulet i cogembre    	13,50€
--	--------

Llagostí tempuritzat, tonyina picant i cibulet    	14,00€
---	--------

SUSHI VARIAT

"pot contenir gluten 

COMBINAT 1 	19,00€
3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris	
COMBINAT 2  	22,00€
8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris	
COMBINAT 3  	27,00€
6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris	
COMBINAT 4  	29,00€
6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris	
COMBINAT 5  	39,00€
9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris	
COMBINAT tonyina Balfegó  	20,00€
10 unitats	
COMBINAT Shake/Maguro  	24,00€
tonyina i salmó 16 unitats	

CERVESES JAPONESSES

Kirin Ichiban canya petita	2,50€
Kirin Ichiban canya gran	3,50€
Asahi	4,00€
Sapporo	5,00€

REFRESCS

Refresc	2,50€
Aigua Sukomi 0,70cl	2,20€
Aigua Sukomi amb gas	2,50€
Vichy	3,00€

WHISKY I LICORS

Whisky Pure Malta copa	6,50€
Whisky Blended copa	4,50€
Ginebra japonesa copa	5,00€
Umeshu xopet	3,00€

CERVESES NACIONALS

Estrella	2,50€
Voll Damm	3,00€
Free Damm	2,50€
Radler	2,50€
Cervesa artesanal	4,00€
Cervesa belga	4,00€

CAFÈS

Cafè	1,40€
Tallat	1,60€
Cigaló	1,90€
Cafè amb llet	2,00€
Bombó	1,70€
Infusió	2,50€
Trifàsic	2,00€

*0,10€ amb gel

POSTRES

Assortit de mochis	6,50€
Tepan Ice	7,50€
crep farcit de gelat de coco amb fruits vermells saltejats	
Kin Kinae	7,50€
pastís de crema catalana amb cor de poma caramel-litzada cobert de caramel	
Azuki no Kinico	7,50€
mousse d'azuki cobert amb xocolata blanca i soja	
Yuzu no Cheesu	7,50€
cheesecake de yuzu	
Tofu no Coconatsu "vegà"	8,50€
mousse de crema de festuc, coco i tofu amb crema de mango, coco i festuc irani tostat	
Gelats	6,50€

Per maridar els postres...

Oporto Tawny copa	3,50€
Lustau East India Sherry copa	4,00€
Xarel·lo Dolç Verema Tardana copa	4,50€

Els nostres plats estan elaborats amb productes de proximitat



Aquest restaurant compleix amb la llei del REAL DECRETO 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats.