

PER COMPARTIR

- Kaki no ponzu**    3,50€
ostra amb ikura, picada de cogombre i cibulet i salsa cítrica de wasabi
- Tori no karaage**   7,50€
pollastre a l'estil japonès amb arrebossat fi de fècula de patata
- Pollastre Teriyaki**   7,50€
amb salsa teriyaki, verdures i salsa secreta
- Gyudon**   *Novetat* 12,00€
bol d'arròs japonès amb carn de vedella, caldo umami i cibulet japonès
- Okonomiyaki ibèrica**       9,00€
truita de farina típica japonesa amb verdures, panxeta, maionesa, salsa okonomiyaki i katsuobushi
- Okonomiyaki vegetariana**      8,00€
truita de farina típica japonesa amb verdures i salsa okonomiyaki
- Takoyaki (5u.)**     9,90€
boles de pop i verdures, amb maionesa, salsa takoyaki i katsuobushi
- Edamame**   3,50€
mongetes de soja al vapor amb sèsam i toc picant
- Sopa miso** 3,50€
miso, alga wakame deshidratada, tofu i cibulet
- Agedashi tofu**    8,50€
tofu arrebossat amb fècula de patata, verdures, bambú, sèsam i alga nori, banyat amb brou dashi
- GYOZAS**  (5 unitats)
- Gyoza de Pollastre**    5,50€
- Gyoza de Gamba**     7,50€
- Gyoza d'Ànec**    6,00€
- AMANIDES**
- Amanida Wakame**     7,00€
alga wakame, tobiko i oli de sèsam
- Amanida Wafu**      10,00€
pastanaja, remolatxa, nap, col, alga wakame, tonyina cuinada amb salsa d'ostres i salsa secreta

UDON

Teriyaki Udon    9,50€

tallarines saltejades amb verdures i pollastre teriyaki

Niku Udon     12,00€

tallarines amb brou, verdures saltejades, all, soja i pluma ibèrica

Tsukimi Udon      9,00€

tallarines amb brou, verdures saltejades, all, soja i ou escalfat

YAKISOBA

Vegan Yakisoba   10,50€

fideus de blat sarraí, saltejats amb verdures i salsa yakisoba

Ebi Yakisoba     12,00€

fideus saltejats amb verdures, llagostins i salsa yakisoba

TEPPANYAKI

Tako    15,90€

pota de pop, amb parmentier de patata morada, bolets shimeshi, cruixent de remolatxa i aire de col lombarda

Maguro no teriyaki      15,90€

tonyina a l'estil japonès amb mantega de coriandre i salsa teriyaki, acompanyat d'arròs

Ebi hotate      15,90€

llagostins i vieires a l'estil japonès amb salsa de mantega de coriandre, sake, soja i oli de tòfona, acompanyat d'arròs i verdures

Unagi no teriyaki     15,90€

anguila a l'estil japonès amb mantega de coriandre i salsa teriyaki, acompanyat d'arròs

Pluma Ibèrica    15,00€

saltejada amb salsa d'ostres i sake, amb cruixent de maduixa, granny smith i shichimi

Kamoyaki   15,00€

magret d'ànec a l'estil japonès, amb mermelada de taronja i salsa de mantega de coriandre, soja, sake i oli de tòfona

TATAKIS



Tonyina    16,50€

amb salsa de polpa de maracujà, aire de maduixa i sake

Black angus   17,50€

vedella Black Angus, terra de remolatxa, bolets shimeshi, cruixent de boniato i salsa Gyu Tatakis

TEMPURA

Yasai verdura de temporada   11,50€

Ebi tempura llagostins    17,50€

Mori verdures, llagostins i peix blanc     16,50€

UDON - YAKISOBA - TEPPANYAKI - TATAKIS - TEMPURA

BAOS (2 unitats)



- Cansalada** 12,00€
bao de cansalada amb salsa Satay, cogombre encurtit, tonkatsu, sisho i sèsam
- Ànec** 13,00€
bao de magret d'ànec, amb brots i salsa de soja, sake, mantega de coriandre i oli de tòfona
- Tonyina** 15,00€
bao de tàrtar de tonyina amb granny smith, salsa ponzu, wasabi i salicòrnia
- Sukomi** 16,00€
bao de tàrtar de tonyina, anguila fumada Roset, granny smith, wasabi i salicòrnia
- Black** *Novetat* 14,00€
bao de bacallà Sorolla, en tempura, maionesa de yuzu, cibulet, i salicòrnia

URAMAKIS (rolls fusion, 8 unitats)



- Dragon roll** 13,00€
llagostí arrebossat i formatge de cabra, recobert amb alvocat, salsa d'anguila i tobiko
- Unagi roll** 13,00€
anguila i cogombre, recobert d'alvocat i salsa d'anguila
- Spicy salmon** 12,00€
salmó i cogombre, salsa picant de mango, sisho i mel
- Spicy salmon/Maguro** 13,00€
salmó i tonyina, jalapenyo i salsa picant
- Rainbow roll** 14,00€
carn de cranc, alvocat i maionesa, recobert de salmó, tonyina i alvocat
- Vegetal roll** 11,00€
espàrrec, cogombre, alvocat, kanpyo, formatge crema i ceba fregida
- Skin roll** 10,50€
salmó, pell de salmó rostida, alvocat i maionesa
- Soft shell roll** 12,50€
cranc d'aigua dolça en tempura i alvocat, tobiko i sèsam
- Spicy tuna** 12,50€
tonyina, cogombre, salsa picant i ceba fregida
- California** 12,50€
carn de cranc snow, alvocat, maionesa, tobiko i sèsam
- Vegan roll** verdura de temporada en tempura 10,00€
- Sukomi roll** 12,50€
salmó tempuritzat i formatge crema, recobert amb salmó flambejat, maionesa, tobiko i salsa d'anguila
- Piripiri** 12,50€
chumaki, llagostí tempuritzat, cogombre i salsa agredolça
- Smoked Unagi** 13,50€
anguila fumada Roset, llagostí cuit i cogombre, recobert amb gengibre i salsa de mel i mostassa
- Maguro roll** *Novetat* 16,00€
tonyina tempuritzada, recobert amb tonyina i maionesa trufada
- Salmon prawn roll** *Novetat* 13,00€
salmó, llagostí cuit i cogombre, recobert amb salmó i salsa de mel i mostassa
- King crab roll** *Novetat* 13,00€
cranc i cogombre, recobert amb salmó i alvocat, amb maionesa fumada d'alvocat
- Drakomi roll** *Novetat* 13,00€
llagostí en tempura, recobert amb salmó flambejat, salsa d'anguila i maionesa tobiko

BAOS - URAMAKIS

HOSOMAKIS



(6 unitats)

| | |
|--------------|-------|
| Shake maki | 6,50€ |
| salmó | |
| Tekkamaki | 7,50€ |
| tonyina | |
| Kappamaki | 5,50€ |
| cogombre | |
| Avocado maki | 6,50€ |
| alvocat | |
| Unagi maki | 7,50€ |
| anguila | |

TEMAKIS



(1 unitat)

| | |
|--------------------|-------|
| Shake | 6,50€ |
| salmó | |
| Maguro | 7,50€ |
| tonyina | |
| Spicy tuna | 7,50€ |
| tonyina picant | |
| Ebi avocado | 6,50€ |
| llagostí i alvocat | |
| Yasai | 5,50€ |
| cogombre i alvocat | |

NIGIRIS



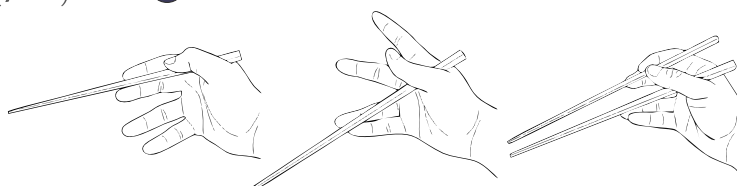
(2 unitats)

| | |
|---------------------|--------|
| Shake | 5,00€ |
| salmó | |
| Shake zuke | 5,00€ |
| salmó marinat | |
| Maguro | 6,50€ |
| tonyina | |
| Maguro zuke | 6,50€ |
| tonyina marinada | |
| Ebi | 5,50€ |
| llagostí | |
| Unagi | 6,00€ |
| anguila | |
| Sukomi | 5,50€ |
| peix mantega | |
| Hamachi | 5,50€ |
| peix llimona | |
| Hotate | 6,00€ |
| vieira | |
| Peix de llotja | 5,50€ |
| Combinat de nigiris | 17,50€ |
| (7uni.) | |






SASHIMI

(9 unitats)

| | |
|---------------------------|--------|
| Shake sashimi | 11,00€ |
| salmó | |
| Maguro sashimi | 17,00€ |
| tonyina | |
| Oil fish sashimi | 11,00€ |
| peix mantega | |
| Hamachi sashimi | 13,00€ |
| peix llimona | |
| Hotate sashimi | 14,00€ |
| vieira | |
| Sashimi mori | 32,00€ |
| variat 21 unitats | |
| Shake/Maguro sashimi | 14,50€ |
| variat de salmó i tonyina | |
| Peix de llotja | 11,00€ |



GUNKAN (2 unitats)














| | |
|--|-------|
| Tobiko  | 6,00€ |
| ous de peix volador | |
| Smoked Unagi  | 7,50€ |
| 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 cogombre     | 13,50€ |
| Llagostí tempuritzat, tonyina picant i cibulet     | 14,00€ |

SUSHI VARIAT

"pot contenir gluten" 

| | |
|---|--------|
| COMBINAT 1  | 20,00€ |
| 3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris | |
| COMBINAT 2   | 24,00€ |
| 8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris | |
| COMBINAT 3   | 29,00€ |
| 6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris | |
| COMBINAT 4   | 31,00€ |
| 6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris | |
| COMBINAT 5   | 42,00€ |
| 9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris | |
| COMBINAT tonyina Balfegó   | 22,00€ |
| 10 unitats | |
| COMBINAT Shake/Maguro   | 26,00€ |
| tonyina i salmó 16 unitats | |

CERVESES JAPONESES

| | |
|----------------------------|-------|
| 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 Kinæ    | 7,50€ |
| pastís de crema catalana amb cor de poma caramel·litzada cobert de caramel | |
| Azuki no Kinico  | 7,50€ |
| mousse de mongeta vermella amb cobertura de crema d'orxata i xocolata blanca | |
| Yuzu no Cheesu   | 7,50€ |
| cheesecake de yuzu | |
| Tofu no Coconatsu "vegà"  | 8,50€ |
| mousse de crema de festuc, coco i tofu recobert amb espuma de mango, avellanes, festuc iraní torrat i cruixent de xocolata | |
| 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.



CARTA DE VINS

SAKE

| | |
|------------------------|--------------|
| ENTER SILVER | 4.15 / 14.50 |
| SEDA LÍQUIDA GRAND CRU | 4.15 / 14.50 |
| RIHAKU NIGORI | 3.50 / 12.50 |
| URAKASUMI ZEN | 5.00 / 17.00 |
| KENSHO NIGORI | 4.50 / 15.90 |

ESCUMOSOS

| | |
|---|--------|
| Agustí Torelló Brut Reserva (Agustí Torelló Mata) “Xarel·lo” D.O Cava | 15.90€ |
| Agustí Torelló Gran Reserva Barrica (Agustí Torelló Mata) “Macabeu” 72 mesos. D.O Cava | 27.00€ |
| Mont-Ferrant Brut Nature D.O Cava | 14.50€ |
| Leopardi Brut Nature 2012 (Llopart) “Xarel·lo, Macabeu i Perallada” 50 mesos Corpinnat | 29.90€ |
| 130 Brut Nature (Júlia Bernet) “Xarel·lo” 72 mesos Corpinnat | 34.00€ |
| Finca Serral del Vell (Recaredo) “Xarel·lo i Macabeu” 96 mesos Corpinnat | 44.90€ |
| Parxet Gran reserva Vintage “Macabeu, Pansa blanca i Perallada” 30 mesos D.O Cava | 25.00€ |
| Trepat rosat brut nature (Josep Foraster) “Trepat” 15 mesos D.O Cava | 22.50€ |
| L’Hommée Premier Cru (Roger Coulon) “Meunier, Pinot Noir i Chardonnay” Champagne | 60.00€ |
| Don Pérignon Brut Vintage 2009 Champagne | 159€ |

VINS BLANCS

| | |
|--|--------|
| Sarriera (Raventós d'Alella) "Pansa Blanca ecològic". D.O ALELLA | 18.00€ |
| Blanc la Placeta (Cellar La Placeta) "Garnatxa Blanca" D.O Montsant | 16.90€ |
| Les Brugueres (La conreria d'Scala Dei) "Garnatxa Blanca" D.O.Q Priorat | 25.50€ |
| Xarel·lo (Can Sumoi) "Xarel·lo" D.O Penedès | 18.90€ |
| Honeymoon (Parés Baltà) "Perallada Eco i Bio" D.O Penedès PVP: | 14.50€ |
| Terras Gauda (Bodegas Terras Gauda) "Albariño" D.O Rias Baixas | 21.90€ |
| Mytilus (Adegas Pombal A Lanzada) "Albariño" D.O Rias Baixas | 15.50€ |
| El Bufón (Bodega Reina y Castilla) "Verdejo" D.O Rueda | 14.00€ |
| Mon iaio Sisco (Cellar Josep Vicens) "Garnatxa Blanca de vinyes velles" D.O Terra Alta | 15.90€ |
| Ilercavonia (Cellar Altavins) "Garnatxa Blanca" D.O Terra Alta | 16.00€ |
| Benufet (Herència Altés) "Garnatxa Blanca" D.O Terra Alta | 16.90€ |
| Els Amelers (La Fou) "Garnatxa Blanca" D.O Terra Alta | 19.90€ |
| Hacienda de Arínzano (Arínzano) "Chardonnay". Vino de Pago | 24.50€ |
| Tokaji Dry (Chateau Dereszla) "Furmint, Tokaji" | 16.50€ |
| Herència Altès Rosat (Cellar Herència Altès) "Garnatxa negra", D.O Terra Alta | 18.90€ |

VINS NEGRES

| | |
|---|--------|
| La Placeta Negre (Cellar la Placeta) "Garnatxa negra", D.O Montsant | 15.90€ |
| Sumoll (Can Ràfols dels caus) "Sumoll", D.O Penedès | 27.90€ |
| Plantadeta Selecció 2014 (Cellar Sabaté) "Garnatxa i Carinyena", 12 mesos barrica, D.O.Q Priorat | 23.50€ |
| Pruno (Finca Villacreces) "Tinto fino", D.O Ribera del Duero, 12 mesos criança | 21.90€ |
| Ramón Bilbao Ed. Limitada (Bodegas Ramón Bilbao) "Tempranillo", 14 mesos de criança. D.O.C Rioja | 22.00€ |
| Prohom (Cellar Coma d'en Bonet) "Garnatxa negra i Syrah" D.O. Terra Alta | 14.00€ |
| Herència Negre (Herència Altés) "Garnatxa negra", D.O Terra Alta | 13.50€ |
| Mon iaio Sisco Negre (Cellar Josep Vicens) "Samsó", D.O Terra Alta 14 mesos amb barrica | 22.50€ |
| Almodí (Altavins) "Garnatxa peluda", 4 mesos de barrica, D.O Terra Alta | 15.00€ |
| Red wine 2018 (19 crimes) "Cabernet Sauvignon", South Eastern Australia 6 mesos amb barrica | 17.90€ |