

ENTRANTS



Edamame

mongetes de soja al vapor amb sèsam i toc picant

4,00€

Kaki no Ponzu (1 uni.)

ostra amb ikura, picada de cogombre, cibulet i salsa cítrica de wasabi

3,50€

Gyozas de pollastre (5 uni.)



6,00€

Gyozas de gamba (5 uni.)

8,00€

Gyozas de verdura (5 uni.)

6,50€

Gyozas de maguro (5 uni.)

9,00€

Gyozas de shake (5 uni.)

7,50€

Tori no karage

pollastre a l'estil japonés amb arrebossat fi de fècula de patata

8,00€

Takoyaki (5 uni.)

boles de pop i verdures amb maionesa, salsa takoyaki i katsuobushi

10,90€

Sopa miso

miso, alga wakame deshidratada, tofu i cibulet

4,00€

Agedashi tofu

tofu arrebossat amb fècula de patata, verdures, bambú, sèsam

i alga nori amb brou dashi

9,50€

Wakame

alga wakame, tobiko i oli de sèsam

7,50€

Wafu

pastanaga, remolatxa, nap, col, alga wakame, tonyina cuinada

amb salsa d'ostres i salsa secreta

12,00€



mol·luscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

"En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores"

TATAKI

Tonyina

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

17,50€

Black Angus

vedella Black Angus, terra de remolatxa, bolets shimeji, cruixent de boniato i salsa Gyu Tataki

18,50€

UDON

Teriyaki Udon

tallarines saltejats amb verdures i pollastre teriyaki

10,50€

Niku Udon

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

13,00€

Tsukimi Udon

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

10,00€

Tanuki Udon

tallarines amb brou, verdures saltejades i tenkatsu

9,00€

YAKISOBA

Vegan Yakisoba

fideus de te verd, saltejats amb verdures i salsa yakisoba

11,50€

Ebi Yakisoba

fideus saltejats amb verdures, llagostins i salsa yakisoba

13,00€



BAO (2 uni.)

Cansalada

bao de cansalada amb salsa Satay, cogombre encurtit, tenkatsu, shiso i sèsam

13,00€

Ànec

bao de magret d'ànec, amb brots, salsa de soja, sake, mantega de coriandre i oli de tòfona

14,00€

Tonyina

bao de tàrtar de tonyina amb granny smith, salsa ponzu, wasabi i salicòrnia

16,00€

Sukomi

bao de tàrtar de tonyina, anguila fumada Roset, granny smith, salsa ponzu, wasabi i salicòrnia

17,00€

Black

bao de bacallà Sorolla en tempura, maionesa de yuzu, cibulet i salicòrnia

15,00€

TEPPANYAKI

Tako

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

16,90€

Maguro no teriyaki

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

16,90€

Pollastre teriyaki

amb salsa teriyaki, verdures i salsa secreta

8,50€



Unagi no teriyaki

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

16,90€

Ebi hotate

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

16,90€

Pluma ibérica

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

20,00€

Kamoyaki

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

16,00€

Okonomiyaki ibèrica

truita de farina típica japonesa amb verdures, panxeta, maionesa,
salsa okonomiyaki i katsuobushi



11,00€

Okonomiyaki vegetariana

truita de farina típica japonesa amb verdures i salsa okonomiyaki

10,00€

TEMPURA

Yasai

verdura de temporada

11,50€

Ebi

llagostins

17,50€

Mori

verdures, llagostins i peix blanc

16,50€



mol·luscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

SUSHI

TEMAKIS (1 uni.)

Maguro

tonyina 8,50€

Spicy Maguro

tonyina picant 8,50€

Shake

salmó 7,00€

Ebi avocado

llagosti i alvocat 7,50€

Yasai

cogombre i alvocat 5,50€

HOSOMAKIS (6 uni.)

Kappa

cogombre 5,50€

Shake

salmó 7,50€

Tekka

tonyina 8,50€

Unagi

anguila 8,50€



Avocado

alvocat 7,00€

Oshinko

nap encurtit 5,50€

NIGIRIS (2 uni.)

Maguro

tonyina 6,50€

Maguro zuke

tonyina marinada 6,50€

Shake

salmó 5,00€

Shake zuke

salmó marinat 5,00€

Hamachi

peix llimona 5,50€

Ebi

llagostí 5,50€

Hotate

vieria 6,00€

Sukomi

peix mantega 5,50€

Peix de llotja

5,50€



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api

























cacauet



crustacis



lactis

Smoked Unagi   	
anguila fumada	7,50€
Unagi kabayaki   	
anguila	7,50€
Combinat de nigiris   	17,50€
(7 uni.)	
GUNKAN  (2 uni.) 	
Shutoro  	
ventresca de tonyina	8,50€
Smoked unagi   	
anguila fumada Roset	8,50€
Tobiko 	
ous de peix volador	7,00€
Ikura 	
ous de salmó	7,00€
SASHIMI  (9 uni.)	
Maguro  	
tonyina	18,00€
Shake 	
salmó	13,00€



Hamachi

peix llimona

14,00€

Hotate

vieira

15,00€

Peix de llotja

12,00€

Mori

variat de 21 uni.

35,00€

Shake/Maguro

variat de salmó i tonyina

16,50€

USUZUKURI *Novetat*

(tall fi de peix)

Shake

salmó

16,00€

Hamachi

peix llimona


17,00€

Peix de llotja

18,00€



SUSHI VARIAT

“pot contenir gluten ”

COMBINAT 1

3 sashimis, 3 makis, 4 uramakis, 3 nigiris

22,00€

COMBINAT 2

8 uramakis, 6 makis, 4 nigiris

26,00€



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet




crustacis



lactis

COMBINAT 3  
6 makis, 8 uramakis, 8 nigiris **31,00€**





COMBINAT 4  
6 sashimis, 3 makis, 8 uramakis, 6 nigiris **33,00€**





COMBINAT 5  
9 sashimis, 6 makis, 8 uramakis, 9 nigiris **45,00€**



COMBINAT tonyina Balfegó  
(10 uni.) **24,00€**

COMBINAT Shake/Maguro  
tonyina i salmó (16 uni.) **28,00€**





URAMAKIS  (8 uni.) 

Dragon roll    
llagostí arrebossat i formatge crema, recobert amb alvocat, salsa
d'anguila i tobiko **13,50€**
































Unagi roll    
anguila i cogombre, recobert d'alvocat i salsa d'anguila **13,50€**

Spicy salmon roll  
salmó i cogombre, salsa picant de mango, shiso i mel **12,50€**

Spicy tuna roll  
tonyina, cogombre, salsa picant i ceba fregida **13,00€**

Rainbow roll    
carn de cranc, alvocat i maionesa, recobert de salmó, tonyina i alvocat **14,50€**






Vegetal roll  	espàrrec, cogombre, alvocat, kanpyo, formatge crema i ceba fregida	11,50€
Skin roll   	salmó, pell de salmó rostida, alvocat i maionesa	11,00€
Vegan roll 	verdura de temporada en tempura	10,50€
California roll    	carn de cranc snow, alvocat, maionesa, tobiko i sèsam	13,00€
Sukomi roll    	salmó tempuritzat i formatge crema, recobert amb salmó flamejat, maionesa, tobiko i salsa d'anguila	13,00€
Soft shell roll    	cranc d'aigua dolça en tempura, alvocat, tobiko i sèsam	13,00€
Piripiri (6 uni.)    	chumaki, llagostí tempuritzat, cogombre i salsa agredolça	13,50€
Salmon prawn roll  	salmó, llagostí cuit i cogombre, recobert de salmó i salsa de mel i mostassa	13,50€
Drakomi roll    	llagostí en tempura, recobert amb salmó flamejat, salsa d'anguila i maionesa tobiko	13,50€
Smoked unagi roll   	anguila fumada Roset, llagostí cuit i cogombre, recobert amb gingebre i salsa de mel i mostassa	14,00€



Maguro roll    

tonyina tempuritzada, recobert amb tonyina i maionesa trufada

16,00€

Crunchy roll (6 uni.)   

maki cruixent de salmó amb tàrtar d'alvocat

13,00€

Futomaki Sukomi 

a elecció del xef (preguntar els al·lèrgens)

14,00€



POSTRES

Mochis 

6,50€

Tepan Ice  

crep farcit de gelat de coco amb fruits vermells saltejats

7,50€

Yuzu No Cheesu  

cheesecake de yuzu

7,50€

Azuki No Kinico 

mousse de mongeta vermella amb xocolata d'Àfrica

7,50€

Tofu No Coconatsu "vegà" 

mousse de crema de festuc, coco i tofu, recobert amb espuma de mango,

avellanes, festuc iraní torrat i cruixent de xocolata

8,50€

Gelats 

6,50€

Kurimi  

cremós de maracujà

7,50€

Denki No  

gelat de patata violeta amb gelea de remolatxa, cruixent de wayaba

i flor elèctrica

7,50€



BEGUDES

CERVESES JAPONESSES

Kirin Ichiban canya 25 cl	2,70€
Kirin Ichiban canya 40 cl	4,50€
Asahi	4,20€
Sapporo	5,00€

CERVESES NACIONALS

Inedit	3,00€
Voll Damm	3,00€
Free Damm	2,70€
Radler	2,70€
Cervesa artesanal	4,20€
Cervesa belga	4,20€

BEGUDES NO ALCOHÒLIQUES

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



CAFÈS

Cafè	1,80€
Tallat	1,90€
Cigaló	2,20€
Cafè amb llet	2,20€
Bombó	1'90€
Infusió	2,50€
Trifàsic	2,30€

* 0,10€ amb gel

WHISKY I LICORS

The Kurayoshi Pure Malta Whisky Sherry Cask <small>copa 3 cl</small>	11,00€
Teeda Rum Japanese Craft Rum <small>copa 3 cl</small>	9,00€
Etsu Japanese Handcrafted Gin <small>copa 3 cl</small>	7,00€
Umeshu <small>xopet</small>	4,00€

Per maridar els postres...

Chateau Cousteau Cadillac 2016 (Cadillac) <small>copa 6 cl</small>	4,50€
Nieport 10 Years Old <small>copa 6 cl</small>	6,00€

