

■ Natsumi 夏海

femení

[mar d'estiu]:

Nom propi femení japonès que es pot descompondre en dos kanjis, 夏 (Natsu) que significa "estiu", i 海 (Umi) que significa "mar".

Natsumi obre les seves portes al març de 2016, amb la inèrcia de 4 generacions familiars dedicades a atendre al comensal, fills i enamorats de Lloret de Mar.

A l'estiu 夏(Natsu) quan més gent visita Lloret i Natsumi, és quan sabem el nostre esforç és innegociable de dilluns a diumenge, per oferir-te la nostra millor versió.

Del mar 海(Umi) ens arriba el millor dels productes per a elaborar plats que et facin somriure.

Amb humilitat i passió ens esforcem per fer de Natsumi un punt de trobada entre la gastronomia japonesa amb aires mediterranis, i les estones compartides a taula que volem que siguin un record per sempre.

A continuació et presentem la nostra carta i els menús que hem elaborat amb el millor producte possible, per tal que gaudeixis d'aquest moment.

El nostre objectiu és que avui siguis feliç a Natsumi.

いらっしゃいませ

ELS MENÚS

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu el nostre personal.*

**Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.*



MENÚ EXPRESS

No disponible divendres nit, dissabte nit, ni vigílies de festiu

EDAMAME

beines de soja amb oli de sèsam i sal maldon

TEMPURA

de verdura variada

YAKISOBA

fideus fins saltejats amb carn de vedella i verdures

TORI NO TERIYAKI

pollastre saltejat amb salsa teriyaki

GOHAN

bol d'arròs blanc amb salsa yakiniku

FUTOMAKI TOKYO

tempuritzat amb panko, salmó, alvocat i formatge cremós

Preu per persona 24,70€ (IVA inclòs)

* Menú per compartir cada 2 persones

* Begudes i postres no inclosos





MENÚ IZAKAYA

EDAMAME

beines de soja amb oli de sèsam i sal maldon

GYOZA

de pollastre i verdures, amb salsa ponzu

BAO

de panko de llagostí, amb cogombre sunomono i spicy mayo

TAKOYAKI

bunyols japonesos de pop amb katsuobushi

YAKITORI

brotxetes de pollastre saltejat amb salsa yakiniku

GOHAN

bol d'arròs blanc amb salsa

YAKIUDON

fideus gruixuts saltejats amb carn de vedella i verdures

Preu per persona 28,70€ (IVA inclòs)

* Menú per compartir cada 2 persones

* Begudes i postres no inclosos





MENÚ DEGUSTACIÓ

EDAMAME

beines de soja amb oli de sèsam i sal maldon

PANKO D'ALVOCAT

cruixent amb tonkatsu i maionesa kewpie

GYOZA

de llagostins i verdures amb salsa teriyaki

YAKISOBA

fideus fins saltejats amb carn de vedella i verdures

HOTATE TO FOIE

vieira a la planxa amb foie i reducció de P.X.

TÀRTAR DE PEIX MANTEGA

trufat amb shiitake i alvocat

URAMAKI WAGYU

alvocat i wagyu amb foie flamejat

NIGIRI DE GAMBA VERMELLA

(2 unitats)

CAFÈ o POSTRE artesà japonès

Preu per persona 41,70€ (IVA inclòs)

* Menú per compartir cada 2 persones

* Begudes no incloses





MENÚ MIG DIA

ENTRANT

ENTRANT del dia

PRIMERS

SARADA amanida amb alvocat, alga wakame i salsa de sèsam

BAO (3u) de panko de llagostí, amb cogombre sunomono i spicy mayo

YAKISOBA fideus saltejats amb vedella i verdures

TORI NO TERIYAKI pollastre saltejat amb salsa teriyaki

GYOZAS (6u) de pollastre i verdures amb salsa ponzu

SEGONS

WAGYU BURGERS (3u) a la planxa amb pa bao i maionesa japonesa

TEMPURA MIXTA de verdura i llagostins amb salsa tsuyu

FUTOMAKI TOKYO cruixent amb salmó, alvocat i formatge cremós

TEMPUMAKI tempuritzat de formatge cremós, amb tàrtar de salmó

SUSHI variat de 12 peces

POSTRE del dia o CAFÈ

* Preu per persona 26,70€ (IVA inclòs)

* BEGUDES copa de vi, cervesa, aigua o refresc



LA CARTA

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu el nostre personal.*

**Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.*

ENTRANTS

EDAMAME

beines de soja amb sal maldon

6,80€

EDAMAME PICANT

beines de soja amb salsa kimuchi (picant)

7,40€

HOTATE TO FOIE

vieira a la planxa amb foie i salsa P. Ximénes

4,85€

SARADA SALMÓ

de salmó marinat, alga wakame, mesclum, salsa sisho i yuzu

12,10€

SARADA ALVOCAT

d'alvocat, mesclum, alga wakame, ceba cruixent i salsa de sèsam

11,60€

SARADA WAKAME

amanida d'algues

8,30€

GYOZA POLLASTRE (4u)

de pollastre, verdures i salsa ponzu

8,30€

GYOZA LLAGOSTÍ (4u)

de llagostins, verdures i salsa teriyaki

9,40€

TAKOYAKI (4u)

bunyols japonesos de pop amb katsuobushi

10,40€

CARPACCIO DE WAGYU

amb bolets shiitake i pankó

21,40€



DELS FOCES

YAKISOBA DE CARN TOP

fideus saltejats amb carn de vedella i verdures

12,20€

YAKISOBA DE PEIX

fideus saltejats amb gamba, sípia i verdures

12,70€

TORI NO TERIYAKI

pollastre saltejat amb salsa teriyaki

12,80€

WAKADORI

pollastre arrebossat, gíngebre i maionesa

12,30€

TEMPURA DE VERDURA

10,40€

TEMPURA DE LLAGOSTINS

13,70€

TEMPURA MIXTA

de verdures i llagostins

14,70€

ESPÀRRECS NO TONKATSU

espàrrecs cruixents amb salsa tonkatsu

11,70€

YAKIMESHI DE CARN

arròs fregit amb carn de vedella i verdures

12,20€

YAKIMESHI DE PEIX

arròs fregit amb gamba, sípia i verdures

12,70€

MINI HAMBURGUESES TOP

de Wagyu amb pa bao (2 unitats)

9,70€

DAUS CRUIXENTS

de salmó amb oli de fum i salsa teriyaki

16,70€

GOHAN

bol d'arròs blanc

6,20€

GOHAN YAKINIKU

bol d'arròs blanc amb salsa yakiniku

6,80€



TÀRTARS

TÀRTAR DE TONYINA  TOP

marinada amb soja i base d'alvocat

22,70€

TÀRTAR DE SALMÓ

marinat amb cítrics, base d'alvocat i tobiko

17,40€

TÀRTAR TRUFAT DE PEIX MANTEGA  TOP

peix mantega, shiitake i alvocat

20,70€

TATAKIS

TATAKI NATSUMI  TOP

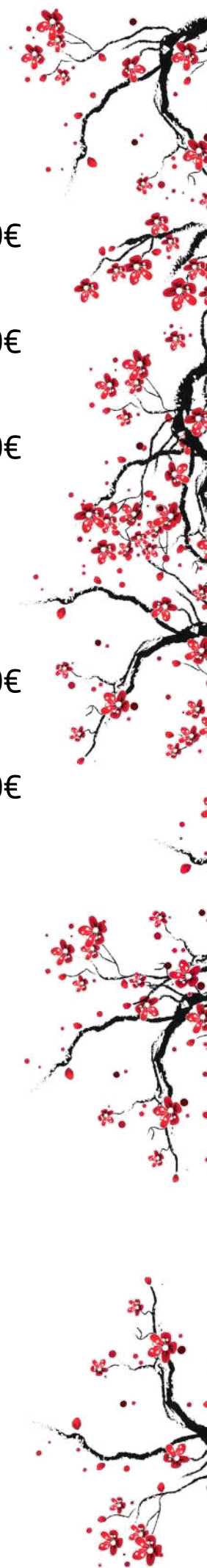
de tonyina trufada amb foie flamejat

27,70€

TATAKI DE TONYINA

marcada a la planxa amb sèsam

22,70€



URAMAKI *Rotlle invertit d'arròs (8 peces)*

DORI TOP

foie micuit i alvocat, melmelada de figues i
ceba cruixent

17,70€

SPICY

cogombre amb tàrtar de tonyina i salsa picant

16,70€

UNAGI

formatge, cogombre i salmó, cobert d'anguila

17,20€

OSAKA TOP

llagostí i alvocat, cobert de tonyina, foie
i P.Ximénez

18,70€

KYOTO

llagostí i alvocat, cobert de salmó i salsa teriyaki

17,20€

SENDAI

salmó i mango, amb lleuger cruixent

16,20€

TOBIKO

llagostí, salmó i formatge cremós cobert de tobiko

16,20€

WAGYU TOP

alvocat, tataki de wagyu amb foie i reducció
de P.Ximénez

18,70€

SHIITAKE

bolets shiitake i formatge cremós, cobert
de llagostí i alvocat

16,20€

ALL COLOR

alvocat cobert de salmó, tonyina i alvocat

17,20€

CALIFORNIA

cranc, alvocat, cogombre, maionesa i tobiko

16,20€

QUEEN TOP

llagostí tempuritzat, formatge, cobert de tataki
de salmó

18,70€



FUTOMAKI *Arròs enrotllat amb alga nori (6 peces)*

TOKIO  16,70€

salmó, alvocat i formatge cremós, tempuritzat

EBI  17,70€

llagostí cruixent, alvocat, paté de trufa i virutes de foie

VEGETARIÀ 14,20€

alvocat, alga wakame, ceba cruixent, pastanaga,
enciam i maionesa japonesa

NIGIRI *Bola d'arròs coberta amb peix cru (2 peces)*

LLAGOSTÍ 6,40€

SALMÓ 6,40€

TONYINA 7,30€

ANGUILA 7,30€

anguila amb salsa kabayaki

WAGYU  8,40€

tataki de wagyu amb foie flamejat y reducció
de P.Ximénez

SAKE 7,40€

salmó flamejat amb salsa teriyaki

TUNA  8,40€

tonyina amb foie flamejat i reducció de P.Ximénez

VIEIRA  7,70€

vieira cítrica flamejada

GAMBA VERMELLA  10,20€

la gamba crua i cap marcat a la planxa



MAKI *Arròs enrotllat amb alga nori (8 peces)*

ALVOCAT 8,40€

SALMÓ 9,60€

TONYINA 10,70€

MANGO 8,40€

ANGUILA 14,20€

anguila, cobert d'alvocat amb salsa kabayaki

TEMPUMAKI  TOP 15,70€

tempuritzat de formatge cremós, amb tàrtar de salmó marinat

SASHIMI *Làmines de peix cru (3 peces)*

SALMÓ 7,70€

TONYINA 9,70€

VARIATS DE SUSHI

TRILOGIA DE SALMÓ 22,70€
(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)

TRILOGIA DE TONYINA 27,70€
(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)

MORIAWASE 14 peces 24,70€
(2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)

MORIAWASE 28 peces 48,70€
(4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)

MORIAWASE 56 peces 95,70€
(8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)



LES POSTRES



Pannacotta de nata	5,95€
Pannacotta de te verd	5,95€
Plàtan tempuritzat amb mel i canyella	5,95€
Mousse de yuzu amb mango i sèsam garrapinyat	5,95€
Escuma de iogurt amb fruits vermells	4,95€
Dorayaki de xocolata	4,20€
Coulant de xocolata al te verd amb gelat de vainilla	5,95€
Trufes de xocolata al sake amb gelat de vainilla	4,95€
Trufes de te verd amb gelat de vainilla	4,95€
Mochi (diferents gustos a triar)	5,95€
Gelats: vainilla, te verd	4,20€

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu el nostre personal.*

**Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.*

ELS VINS

**Avís per a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu el nostre personal.*

**Aquest establiment té a disposició dels clients informació dels plats que ofereix.*

ELs Blancs

Afruitats i amables

Campustauru (M. Berasategui)

17,60€

100% Verdejo

D.O. Rueda

Vi blanc jove sense criança



Glàrima blanc

16,70€

Chardonnay i Gewürstraminer

D.O. Somontano

Criança amb les seves mares



Intens amb fruita, i final sec

Blanca

18,40€

Garnatxa blanca

D.O. Montsant

Vi blanc jove sense criança



Amb fruita, sec i floral

Tocat de l'ala

22,70€

Garnatxa blanca i Macabeu

D.O. Empordà

Criança amb les seves mares 4 mesos



Laxas

20,70€

Albariño

D.O. Rias Baixas

Vi blanc jove



Lleuger amb fruita, i final sec

Onna

20,30€

Xarel·lo i Gewürstraminer

D.O. Penedès

Vi blanc jove sense criança i vegà



Floral i molt afruitat

Mireia

19,70€

Gewürstraminer, muscat i sauvignon blanc

D.O. Penedès

Vi blanc jove sense criança



Gras, elegant i equilibrat

Sommos varietales

21,15€

Chardonnay, Gewürstraminer i Pinot noir

D.O. Somontano

Criança amb les seves mares 4 mesos



Pradorey blanc

21,70€

Multivarietal de varietats autòctones

V.T. Castilla y León

Criança en bota 5 mesos



Abocat, amb un punt dolç

Pere punyetes

17,60€

Xarel·lo i Muscat

D.O. Penedès

Vi blanc jove sense criança



Llaminers i divertits

El Marido de mi amiga

18,70€

Malvasia, Sauvignon blanc i Tempranillo blanc

D.O.C. Rioja

Vi blanc jove semi dolç



Molteni moscatto

17,40€

Moscatell d'Alexandria

Astí (Italia)

Vi escumós semi dolç



Els Negres

Afruitats, intensitat mitja i amables

Muguet

15,70€

Tempranillo i Merlot

D.O. Penedès

Vi negre jove sense criança



L'Efecte volador

20,70€

Samsó i Garnatxa

D.O. Montsant

Criança dipòsits de ciment 6 mesos



Bocca

19,40€

100% Tinto fino (tempranillo)

D.O. Ribera del Duero

Criança en bota 9 mesos



Pájaro rojo roble

20,40€

100% Mencía

D.O. Bierzo

Criança 4 mesos



Intensos i elegants

Vespres

25,70€

Garnatxa, Carinyena i Sirà

D.O. Montsant

Criança en bota 10 mesos



Proelio Reserva V.S.

27,70€

Tempranillo, Garnatxa i Graciano

D.O.C. Rioja

Criança en bota 18 mesos



Amb cos, llargs i especiats

Camino

30,40€

Garnatxa, Sirà i Cabernet

D.O. Empordà

Criança en bota 12 mesos



Els Rosats

Fresc, amb fruita i final sec

10.000 Hores

18,20€

Merlot i Ull de llebre

D.O. Penedès

Jove sense criança



Amb cos i afruitat

Muguet

15,70€

Tempranillo

D.O. Penedès

Jove sense criança



Llaminer i divertit

Molteni moscatto

17,40€

Moscatell d'Alexandria

Astí (Italia)

Vi escumós semi dolç



Els Escumosos

Un Reserva amb tradició

Ventura Soler brut nature

18,40€

Xarel·lo, Macabeu i Parellada

D.O. Cava

Mínim 24 mesos de criança en rima



Gastronòmic, elegant i equilibrat

Laviret Rosé brut Reserva

22,40€

Pinot noir

D.O. Cava

Mínim 15 mesos de criança en rima



Llarg, cremós i delicat

Nicolas Feuillatte

43,80€

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

A.O.C. Champagne

Mínim 36 mesos de criança en rima

