NATSUMI
cuina creativa japonesa + take away

▪ Natsumi 夏海

féminin

[mer d'été] :

Nom propre féminin japonais qui peut être décomposé en deux kanji, **夏** (Natsu) signifiant "été", et **海** (Umi) signifiant "mer".

Natsumi a ouvert ses portes en mars 2016, avec l'héritage de 4 générations familiales dédiées au service des clients, en tant que fils et amoureux de Lloret de Mar.

En été **夏**(Natsu), lorsque plus de gens visitent Lloret et Natsumi, nous savons que notre effort n'est pas négociable du lundi au dimanche, pour vous offrir notre meilleure version.

De la mer **海**(Umi) proviennent les meilleurs produits pour préparer des plats qui font sourire.

Avec humilité et passion, nous nous efforçons de faire de Natsumi un point de rencontre entre la cuisine japonaise et l'ambiance méditerranéenne, et les moments partagés à table dont nous voulons qu'ils restent à jamais gravés dans vos mémoires.

Nous vous présentons ici notre carte et les menus que nous avons préparés avec les meilleurs produits possibles, afin que vous puissiez profiter de ce moment.

Notre objectif est que vous soyez heureux chez Natsumi aujourd'hui.

いらっしゃいませ

LES MENUS

***Note pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances*, veuillez consulter notre personnel.**
Cet *établissement met à la disposition des clients des informations sur les plats qu'il propose.

MENU EXPRESS

Non disponible le vendredi soir, le samedi soir et les veilles de jours fériés.

EDAMAME
gousses de soja à l'huile de sésame et au sel Maldon

TEMPURA
de légumes assortis

YAKISOBA
nouilles fines sautées avec du bœuf et des légumes

TORI NO TERIYAKI
poulet sauté à la sauce teriyaki

GOHAN
bol de riz blanc avec sauce yakiniku

FUTOMAKI TOKYO
croustillant avec du saumon, de l'avocat et du fromage crémeux

Prix par personne 24,70€ (TVA incluse)
* Menu à partager pour 2 personnes
* Boissons et desserts non compris

MENU IZAKAYA

EDAMAME
gousses de soja à l'huile de sésame et au sel Maldon

GYOZA
de poulet et de légumes, avec sauce ponzu

BAO
de crevettes panko, avec concombre sunomono et mayo épicée

TAKOYAKI
beignets de poulpe japonais avec katsuobushi

YAKITORI
brochettes de poulet sauté à la sauce yakiniku

GOHAN
bol de riz blanc avec sauce

YAKIUDON
nouilles épaisses sautées avec du bœuf et des légumes

Prix par personne 28,70€ (TVA incluse)
* Menu à partager pour 2 personnes
* Boissons et desserts non compris

MENU DÉGUSTATION

EDAMAME
gousses de soja à l'huile de sésame et au sel Maldon

AVOCADO PANKO
Croustillant avec tonkatsu et mayonnaise kewpie

GYOZA
avec crevettes et légumes à la sauce teriyaki

YAKISOBA
nouilles fines sautées avec du bœuf et des légumes

HOTATE À FOIE
coquille Saint-Jacques grillée avec foie gras et réduction de P.X.

URAMAKI WAGYU
avocat et wagyu au foie gras flambé

TARTARE TRUFFÉ DE POISSON BEURRE
avec shiitake et d'avocat

NIGIRI DE CREVETTES ROUGES
Tête grillée (2 unités)

CAFÉ ou DESSERT artisanal japonais

Prix par personne 41,70€ (TVA incluse)
* Menu à partager pour 2 personnes
* Boissons non comprises

MENU DÉJEUNER

ENTRÉE

ENTRÉE du jour

PREMIER

SARADA salade avec avocat, algue wakame et sauce au sésame

BAO (3u) de crevettes panko, avec sunomono de concombre et mayo épicée

YAKISOBA nouilles sautées au bœuf et aux légumes

TORI NO TERIYAKI poulet sauté à la sauce teriyaki

GYOZAS (6u) de poulet et de légumes avec sauce ponzu

DEUXIÈME

WAGYU BURGERS (3u) grillés avec pain bao et mayonnaise japonaise

TEMPURA MIXTE de légumes et de crevettes à la sauce tsuyu

FUTOMAKI TOKYO croustillant au saumon, avocat et fromage frais

TEMPUMAKI tempura au fromage frais avec tartare de saumon

SUSHI assortis de 12 pièces

DESSERT du jour ou CAFÉ

* Prix par personne 26,70€ (TVA incluse)

* BOISSONS verre de vin, bière, eau ou boisson non alcoolisée

LA CARTE

***Note pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances*, veuillez consulter notre personnel.**
Cet *établissement met à la disposition des clients des informations sur les plats qu'il propose.

ENTRÉES

EDAMAME 6,80€
gousses de soja au sel Maldon

EDAMAME SPICY 7,40€
gousses de soja à la sauce kimuchi (épicée)

HOTATE À FOIE TOP 4,85€
coquille Saint-Jacques grillée au foie et à la sauce P. Ximénes

SARADA DE SAUMON 12,10€
de saumon mariné, algues wakame, mixum,
sauce sisho et yuzu

SARADA D'AVOCAT 11,60€
avocat, mixum, algue wakame, croquant
sauce aux oignons et au sésame

SARADA WAKAME 8,30€
salade d'algues

GYOZA AU POULET (4u) 8,30€
poulet, légumes et sauce ponzu

GYOZA AUX CREVETTES (4u) TOP 9,40€
avec crevettes, légumes et sauce teriyaki

TAKOYAKI (4u) 10,40€
Beignets de poulpe japonais avec katsuobushi

CARPACCIO DE WAGYU 21,40€
aux champignons shiitake et au panko

PLATS CHAUDS

BOEUF YAKISOBA TOP 12,20€
nouilles sautées au bœuf et aux légumes

POISSON YAKISOBA 12,70€
nouilles sautées aux crevettes, seiches et légumes

TORI NO TERIYAKI 12,80€
poulet sauté à la sauce teriyaki

WAKADORI 12,30€
poulet pané, gingembre et mayonnaise japonaise

TEMPURA DE LÉGUMES 10,40€

TEMPURA DE CREVETTE 13,70€

TEMPURA MIXTE 14,70€
de légumes et de crevettes

ASPERGES NO TONKATSU 11,70€
asperges croustillantes à la sauce tonkatsu

BEAUF YAKIMESHI 12,20€
riz frit au veau et aux légumes

POISSON YAKIMESHI 12,70€
riz frit aux crevettes, seiches et légumes

MINI BURGERS WAGYU TOP 9,70€
wagyu avec pain bao (2 unités)

DÉS CROUSTILLANTS 16,70€
saumon à l'huile de fumée et à la sauce teriyaki

GOHAN 6,20€
bol de riz blanc

GOHAN YAKINIKU 6,80€
bol de riz blanc avec sauce yakiniku

TARTARES

TARTARE DE THON TOP — 22,70€
mariné avec une base de soja et d'avocat

TARTARE DE SAUMON — 17,40€
mariné aux agrumes, base d'avocat et de tobiko

TARTARE TRUFFÉ DE POISSON BEURRE TOP — 20,70€
avec shiitake et avocat

TATAKI

TATAKI NATSUMI TOP — 27,70€
thon truffé au foie flambé

TATAKI DE THON — 22,70€
grillé et agrémenté de graines de sésame

URAMAKI

Rouleau de riz inversé (8 pièces)

DORI TOP — 17,70€
micuit de foie et avocat, confiture de figues et oignon croustillant

SPICY — 16,70€
concombre avec tartare de thon et sauce épicée

UNAGI — 17,20€
fromage, concombre et saumon, garni d'anguille

OSAKA TOP — 18,70€
crevettes et avocat, recouvert de thon, foie et P.Ximénez

KYOTO — 17,20€
crevettes et avocat, garnis de saumon et de teriyaki

SENDAI — 16,20€
saumon et mangue, avec un léger croquant

TOBIKO — 16,20€
crevettes, saumon et fromage, garni de tobiko

WAGYU TOP — 18,70€
avocat, tataki de wagyu avec foie et de P.Ximénez

SHIITAKE — 16,20€
champignons shiitake et fromage à la crème, surmonté de crevettes et avocat

ALL COLOR — 17,20€
avocat garni de saumon, de thon et d'avocat

CALIFORNIA — 16,20€
crabe, avocat, concombre, mayonnaise et tobiko

QUEEN TOP — 18,70€
crevettes croustillantes, fromage, garniture tataki de saumon

FUTOMAKI

Riz roulé avec des algues nori (6 pièces)

TOKYO TOP — 16,70€
saumon, avocat et fromage frais, croquant

EBI TOP — 17,70€
crevettes croustillantes, avocat, pâté de truffes et copeaux de foie

VÉGÉTARIEN — 14,20€
avocat, algue wakame, oignon croustillant, carotte, laitue et mayonnaise japonais

NIGIRI

Boule de riz garnie de poisson cru (2 pièces)

CREVETTE — 6,40€

SAUMON — 6,40€

THON — 7,30€

ANGUILLE — 7,30€
à la sauce kabayaki

WAGYU TOP — 8,40€
tataki de wagyu avec foie gras flambé et réduction de P. Ximénez

SAKE — 7,40€
saumon flambé à la sauce teriyaki

THON ET FOIE TOP — 8,40€
thon au foie gras flambé et réduction de P. Ximénez

COQUILLE TOP — 7,70€
coquille Saint-Jacques flambée aux agrumes

CREVETTE ROUGE TOP — 10,20€
les crevettes crues et la tête grillée

MAKI *Riz roulé avec algues nori (8 pièces)*

AVOCAT	8,40€
SAUMON	9,60€
THON	10,70€
MANGUE	8,40€
ANGUILLE anguille, garnie d'avocat et de sauce kabayaki	14,20€
TEMPUMAKI TOP fromage frais avec tartare de saumon mariné, et tempurisé	15,70€

SASHIMI *Tranches de poisson cru (3 pièces)*

SAUMON	7,70€
THON	9,70€

ASSORTIMENT DE SUSHIS

TRILOGIE SALMON *(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)*	22,70€
TRILOGIE THON *(3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)*	27,70€
MORIAWASE 14 pièces (2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)	24,70€
MORIAWASE 28 pièces (4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)	48,70€
MORIAWASE 56 pièces (8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)	95,70€

DESSERTS

Crème **pannacotta**	5,95€
Pannacotta au thé vert	5,95€
Banane tempérée au miel et cannelle	5,95€
Mousse de yuzu à la mangue et au graines de sésame caramélisées	5,95€
Mousse de yaourt aux fruits rouges	4,95€
Dorayaki au chocolat	4,20€
Coulant au **chocolat** et au thé vert avec de la glace à la vanille	5,95€
Truffes au chocolat au saké avec glace à la vanille	4,95€
Truffes au thé vert avec glace à la vanille	4,95€
Mochi (différents parfums au choix)	5,95€
Glace: vanille, thé vert	4,20€

***Note pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances*, veuillez consulter notre personnel.**
Cet *établissement met à la disposition des clients des informations sur les plats qu'il propose.

LES VINS

***Note pour les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances*, veuillez consulter notre personnel.**
Cet *établissement met à la disposition des clients des informations sur les plats qu'il propose.

Els Blancs

Afruitats i amables

Campustauru (M. Berasategui) 17,60€

100% Verdejo

D.O. Rueda

Vi blanc jove sense criança

Glárima 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, cremòs i delicat

Nicolas Feuillatte 43,80€

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

A.O.C. Champagne

Mínim 36 mesos de criança en rima