

STARTERS

EDAMAME: soybean pods with maldon salt	6,80€
SPICY EDAMAME: soybean pods with kimuchi sauce (spicy)	7,40€
HOTATE TO FOIE: grilled scallop and foie with Pedro Ximénes sauce	↑ TOP 4,85€
SALMON SALAD: marinated salmon salad, wakame algae, wakame gum with sisho sauce.	12,10€
ALVOCADO SALAD: avocado salad, wakame algae, crispy onion with sesame sauce	11,60€
WAKAME SALAD: wakame algae salad	8,30€
CHIKEN GYOZA: (4 pieces) chicken, vegetables with ponzu sauce	8,30€
PRAWN GYOZA: (4 pieces) prawn, vegetables with teriyaki sauce	↑ TOP 9,40€
TAKOYAKI: (4 pieces) japanese octopus fritters with katsuobushi	10,40€
WAGYU BEEF CARPACCIO: with shiitake mushrooms and panko	21,40€

COOKED MEALS

BEEF YAKISOBA: thin noodles sautéed with beef and vegetables	↑ TOP 12,20€
FISH YAKISOBA: thin noodles sautéed with shrimp, cuttlefish and vegetables	12,70€
TORI NO TERIYAKI: sauteed chicken with teriyaki sauce	12,80€
WAKADORI: breaded chicken, ginger with Japanese mayonnaise	12,30€
VEGETABLE TEMPURA	10,40€
SHRIMP TEMPURA	13,70€
MIXED TEMPURA: vegetables and prawns	↑ TOP 14,70€
NO TONKATSU ASPARAGUS: crispy asparagus with tonkatsu sauce	11,70€
EBI NO KIMUCHI: (spicy) prawn tails and asparagus, sauteed with spring onions	14,20€
BEEF YAKIMESHI: fried rice with beef and vegetables	12,20€
FISH YAKIMESHI: fried rice with shrimp, cuttlefish and vegetables	12,70€
MINI BURGUERS: wagyu beef with bao bread (2 units)	9,70€
CRISPING DICE: salmon with smoked oil with teriyaki sauce	16,70€
GOHAN: white rice bowl	6,20€
GOHAN YAKINIKU: white rice bowl with yakiniku sauce	6,80€

TARTARES

TUNA TARTARE: marinated with soy sauce and avocado	↑ TOP 22,70€
SALMON TARTARE: marinated with citrus, avocado and tobiko	17,40€
HAMACHI TARTARE: lemon fish, shiitake and avocado	20,70€

TATAKI

NATSUMI TATAKI: truffled tuna tataki with flamed foie	↑ TOP 27,70€
TUNA TATAKI: grilled with sesame	22,70€

**For information regarding allergies or intolerances, please ask our staff. This establishment provides detailed information about all the dishes it offers to its customers.*

URAMAKI *Inverted rice roll (8 pieces)*

DORI: foie micuit and avocado, fig jam and crisp	↑ TOP	17,70€
SPICY: cucumber with tuna tartare and spicy sauce		16,70€
UNAGI: cream cheese, cucumber and salmon, with eel and foie		17,20€
OSAKA: prawn and avocado, covered with tune, foie with P.Ximénez sauce	↑ TOP	18,70€
KYOTO: prawn and avocado, covered with salmon with teriyaki sauce		17,20€
SENDAI: salmon and mango, crispy		16,20€
TOBIKO: prawn, salmon and cream cheese covered with tobiko		16,20€
WAGYU: avocado, covered with wagyu beef tataki with flamed foie P.Ximénez sauce	↑ TOP	18,70€
SHIITAKE: shiitake mushroom, cheese, covered with avocado and prawn		16,20€
ALL COLOR: avocado covered with salmon, tuna and avocado		17,20€
CALIFORNIA: crab, avocado, cucumber, mayonnaise and tobiko		16,20€
QUEEN: prawn tempura, cheese, wakame, salmon tataki and onion		18,70€

FUTOMAKI *Rolled rice with nori seaweed (6 pieces)*

TOKIO: salmon, avocado and cream cheese tempura	↑ TOP	16,70€
EBI: crispy prawn, avocado, truffle pate and foie shavings	↑ TOP	17,70€
VEGETARIAN: avocado, crispy onion, carrot, wakame and mayonnaise		14,20€

NIGIRI *Rice ball covered with topping (2 pieces)*

Prawn		6,40€
Salmon		6,40€
Tuna		7,30€
EEL: with kabayaki sauce		7,30€
WAGYU: wagyu beef tataki with flamed foie and PX sauce	↑ TOP	8,40€
SAKE: flamed salmon with teriyaki sauce		7,40€
TUNA & FOIE: tuna with flamed foie and reduced P.Ximénez	↑ TOP	8,40€
SCALLOP: flamed citrus scallop		7,70€
RED SHRIMP: raw red shrimp with grilled head		10,20€

MAKI *Rolled rice with nori seaweed (8 pieces)*

Avocado		8,40€
Salmon		9,60€
Tuna		10,70€
Mango		8,40€
EEL: Eel, covered in avocado with kabayaki sauce (6 pieces)		14,20€
TEMPUMAKI: cream cheese tempura, with marinated salmon tartare	↑ TOP	15,70€

SASHIMI *Raw fish slices (3 pieces)*

Salmon		7,70€
Tuna		9,70€

SUSHI COMBO

SALMON TRILOGY (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)	22,70€
TUNA TRILOGY (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)	27,70€
MORIAWASE 14 pieces (2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)	24,70€
MORIAWASE 28 pieces (4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)	48,70€
MORIAWASE 56 pieces (8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)	95,70€

TASTING MENÚ

EDAMAME soybean pods with maldon salt

PRAWN GYOZA with vegetables and teriyaki sauce

TAKOYAKI japanese octopus fritters with katsuobushi

BEEF YAKISOBA thin noodles sautéed with beef and vegetables

HOTATE TO FOIE grilled scallop with foie and Pedro Ximénes sauce

URAMAKI COMBO (8u)

NIGIRI TUNA tuna with flamed foie and P.Ximénez sauce

FUTOMAKI TOKYO salmon, avocado and cream cheese tempura

COFFE or japanese artisan **DESSERT**

Price per person 41,70€ (IVA included)

* Menu to share for 2 people

* Drinks not included

DESSERTS



Pannacotta	5,95€
Green Tea Pannacotta	5,95€
Banana tempura with cinnamon and honey	5,95€
Yuzu mousse with mango and sesame	5,95€
Chocolate Dorayaki	4,20€
Chocolate fondant with green tea and ice cream	5,95€
Sake Chocolate Truffles with ice cream	4,95€
Green Tea Truffles with ice cream	4,95€
Mochi (different flavors to choose)	5,95€
Ice creams: Chocolate, Vanilla, Green tea	4,20€

Els Blancs...



Afruitats i amables

M. Berasategui D.O. Rueda **17,60€**

Vi blanc jove sense criança
100% Verdejo



Glàrima blanco D.O. Somontano **16,70€**

Criança amb les seves mares
Chardonnay i Gewürstraminer



Intens amb fruita i final sec

Blanca D.O. Montsant **18,40€**

Vi blanc jove sense criança
Garnatxa blanca



Amb fruita, sec i floral

Tocat de l'Ala D.O. Empordà **22,70€**

Criança amb les seves mares durant 4 mesos
Garnatxa blanca i Macabeu



Laxas D.O. Rías Baixas **20,70€**

Vi blanc jove
Albariño



Lleuger, amb fruita i final sec

Onna Xarel·lo D.O. Penedès **20,30€**

Vi blanc jove sense criança i vegà
Xarel·lo i Gewürstraminer (ECO)



Els Blancs...



Floral i molt afruitat

Mireia D.O. Penedès

19,70€

Vi blanc jove sense criança

Gewürstraminer, Muscat i Sauvignon blanc



Gras, elegant i equilibrat

Sommos Varietales D.O. Somontano

21,15€

Quatre mesos de criança amb les seves mares

Chardonnay, Gewürstraminer i Pinot noir



Pradorey blanc V.T. Castilla y León

21,70€

Cinc mesos de criança en bota

Multivarietal de varietats autòctones



Abocat, amb un punt dolç

Pere Punyetes D.O. Penedès

17,60€

Vi blanc jove sense criança

Xarel·lo i muscat



Llaminers i divertits

El Marido de mi Amiga D.O.C.Rioja

18,70€

Vi blanc jove semi-dolç

Malvasia, Sauvignon bl. i Tempranillo bl.



Molteni moscato Astí (Itàlia)

17,40€

Vi escumós semi dolç amb 6'5°

Moscatell d'Alexandria



Afruitats, intensitat mitja i amables

Muguet D.O. Penedès

15,70€

Vi negre jove sense criança
Tempranillo i Merlot



L'Efecte Volador D.O. Montsant

20,70€

Sis mesos de criança en dipòsits de ciment
Samsó i Garnatxa



Bocca 9 meses D.O. Ribera del Duero

19,40€

Vi negre amb nou mesos de criança en bóta
100% Tino fino (tempranillo)



Pájaro Rojo roble D.O. Bierzo

20,40€

Vi negre amb quatre mesos de criança
100% Mencía



Intensos i elegants

Vespres D.O. Montsant

25,70€

Vi negre amb deu mesos de criança en bóta
Garnatxa, Carinyena i Sirà (ECO)



Proelio Reserva V.S. D.O.C. Rioja

27,70€

divuit mesos de criança en bóta
Tempranillo, Garnatxa i Graciano



Amb cos, llargs i especiats

Camino D.O. Empordà

30,40€

Vi negre amb dotze mesos de criança en bóta
Garnatxa, Sirà i Cabernet d'agr. ecològica



Els Rosats...



Fresc, amb fruita i final sec

10.000 Hores D.O. Penedès

18,20€

Jove sense criança

Merlot i Ull de Llebre d'agricultura ecològica



Amb cos i afruitat

Muguet D.O. Penedès

15,70€

Jove sense criança

Tempranillo



Llaminer i divertit

Molteni moscato Astí (Itàlia)

17,40€

Vi escumós semi dolç amb 6'5°

MoscateLL d'alexandria



Els Escumosos...



Un Reserva amb tradició

Ventura Soler brut nature D.O. Cava **18,40€**

Mínim 24 mesos de criança en rima

Xarel·lo, Macabeu i Parellada



Gastronòmic, elegant i equilibrat

Lavret Rosé brut Reserva D.O. Cava **22,40€**

Mínim 15 mesos de criança en rima

Pinot noir d'agricultura ecològica



LLarg, cremós i delicat

Nicolas Feuillatte A.O.C. Champagne **43,80€**

Mínim 36 mesos de criança en rima

Chardonnay, Pinot noir i Pinot meunier

