

## ENTRANTES

EDAMAME: vainas de soja con sal maldon		6,80€
EDAMAME: vainas de soja con salsa kimuchi (picante)		7,40€
HOTATE TO FOIE: vieira a la plancha con foie y salsa Pedro Ximénes	↑ TOP	4,85€
SARADA SALMÓN: de salmón marinado, alga wakame, mezclum, salsa sisho y yuzu		12,10€
SARADA AGUACATE: aguacate, mezclum, wakame, cebolla crujiente y salsa de sésamo		11,60€
SARADA WAKAME: ensalada de algas		8,30€
GYOZA POLLO (4 unidades): de pollo, verduras i salsa ponzu		8,30€
GYOZA LANGOSTINO (4 unidades): de langostinos, verduras i salsa teriyaki	↑ TOP	9,40€
TAKOYAKI (4u): buñuelos japoneses de pulpo con katsuobushi		10,40€
CARPACCIO DE WAGYU: con setas shiitake y pankó		21,40€

## DE LOS FUEGOS

YAKISOBA DE CARNE: fideos finos salteados con carne de ternera y verduras	↑ TOP	12,20€
YAKISOBA DE PESCADO: fideos finos salteados con gamba, sepia y verduras		12,70€
TORI NO TERIYAKI: pollo salteado con salsa teriyaki		12,80€
WAKADORI: pollastre rebozado, jengibre y mayonesa japonesa		12,30€
TEMPURA DE VERDURA		10,40€
TEMPURA DE LANGOSTINOS		13,70€
TEMPURA MIXTA: de verduras y langostinos	↑ TOP	14,70€
ESPÁRRAGOS NO TONKATSU: espárragos crujientes con salsa tonkatsu		11,70€
EBI NO KIMUCHI (picante): colas de langostino y espárragos salteados con cebolleta		14,20€
YAKIMESHI DE CARNE: arroz frito con carne de ternera y verduras		12,20€
YAKIMESHI DE PESCADO: arroz frito con gamba, sepia y verduras		12,70€
MINI HAMBURGUESAS: de Wagyu con pan bao (2 unidades)		9,70€
DADOS CRUJIENTES: de salmón con aceite ahumado y salsa teriyaki		16,70€
GOHAN: cuenco de arroz blanco		6,20€
GOHAN YAKINIKU: cuenco de arroz blanco con salsa yakiniku		6,80€

## TARTAR

TARTAR DE ATÚN: marinado con soja y base de aguacate	↑ TOP	22,70€
TARTAR DE SALMÓN: marinado con cítricos, base de aguacate y tobiko		17,40€
TARTAR DE HAMACHI: pez limón, shiitake y aguacate		20,70€

## TATAKI

TATAKI NATSUMI: de atún trufado con foie flambeado	↑ TOP	27,70€
TATAKI DE ATÚN: marcado a la plancha y con sésamo		22,70€

*\*Aviso para las personas con alergias o intolerancias, consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de los clientes información de los platos que ofrece.*

## URAMAKI *Rollo invertido de arroz (8 unidades)*

DORI: foie micuit y aguacate, mermelada de higos y cebolla crujiente	↑ TOP	17,70€
SPICY: pepino con tartar de atún picante		16,70€
UNAGI: queso, pepino y salmón, cubierto de angula y foie		17,20€
OSAKA: langostino y aguacate, cubierto de atún, foie y P.Ximénez	↑ TOP	18,70€
KYOTO: langostino y aguacate, cubierto de salmón y salsa teriyaki		17,20€
SENDAI: salmón y mango, con un ligero crujiente		16,20€
TOBIKO: langostino, salmón y queso cremoso, cubierto de tobiko		16,20€
WAGYU: aguacate, tataki de wagyu con foie y reducción de P.Ximénez	↑ TOP	18,70€
SHIITAKE: setas shiitake y queso cremoso, cubierto de langostino y aguacate		16,20€
ALL COLOR: aguacate cubierto de salmón, atún y aguacate		17,20€
CALIFORNIA: cangrejo, aguacate, pepino, mayonesa japonesa y tobiko		16,20€
QUEEN: langostino en tempura, queso cremoso, cubierto de tataki de salmón		18,70€

## FUTOMAKI *Arroz envuelto en alga nori (6 unidades)*

TOKIO: salmón, aguacate y queso cremoso, tempurizado	↑ TOP	16,70€
EBI: langostino crujiente, aguacate, paté de trufa y virutas de foie	↑ TOP	17,70€
VEGETARIANO: aguacate, alga wakame, cebolla crujiente, zanahoria, mesclum y mayonesa		14,20€

## NIGIRI *Bola de arroz cubierta de pescado crudo (2 unidades)*

Langostino		6,40€
Salmón		6,40€
Atún		7,30€
ANGUILA: anguila con salsa kabayaki		7,30€
WAGYU: tataki de wagyu con foie flambeado y reducción de PX	↑ TOP	8,40€
SAKE: salmó flambeado con salsa teriyaki		7,40€
TUNA: atún con foie flambeado y reducción de P.X.	↑ TOP	8,40€
VIEIRA: vieira cítrica flambeada		7,70€
GAMBA ROJA: la gamba cruda y la cabeza marcada a la plancha		10,20€

## MAKI *Arroz envuelto en alga nori (8 unidades)*

Aguacate		8,40€
Salmón		9,60€
Atún		10,70€
Mango		8,40€
ANGUILA: anguila, cubierto de aguacate y salsa teriyaki (6 unidades)		14,20€
TEMPUMAKI: tempurizado de queso cremoso con tartar de salmón marinado	↑ TOP	15,70€

## SASHIMI *Láminas de pescado crudo (3 unidades)*

Salmón		7,70€
Atún		9,70€

## VARIADOS DE SUSHI

TRILOGIA DE SALMÓN (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)		22,70€
TRILOGIA DE ATUN (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)		27,70€
MORIAWASE 14 unidades (2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)		24,70€
MORIAWASE 28 unidades (4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)		48,70€
MORIAWASE 56 unidades (8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki)		95,70€

## MENÚ DEGUSTACIÓN

**EDAMAME** vainas de soja con aceite de sésamo y sal maldon

**GYOZA** de langostinos y verduras, con salsa teriyaki

**TAKOYAKI** buñuelos japoneses de pulpo con katsuobushi

**YAKISOBA** fideos finos salteados con carne de ternera y verduras

**HOTATE TO FOIE** vieira a la plancha con foie y reducción de P.X.

**URAMAKI VARIADO (8u)**

**NIGIRI TUNA** de atún con foie flambeado y salsa P.X.

**FUTOMAKI TOKYO** salmón, aguacate y queso cremoso, tempurizado con panko

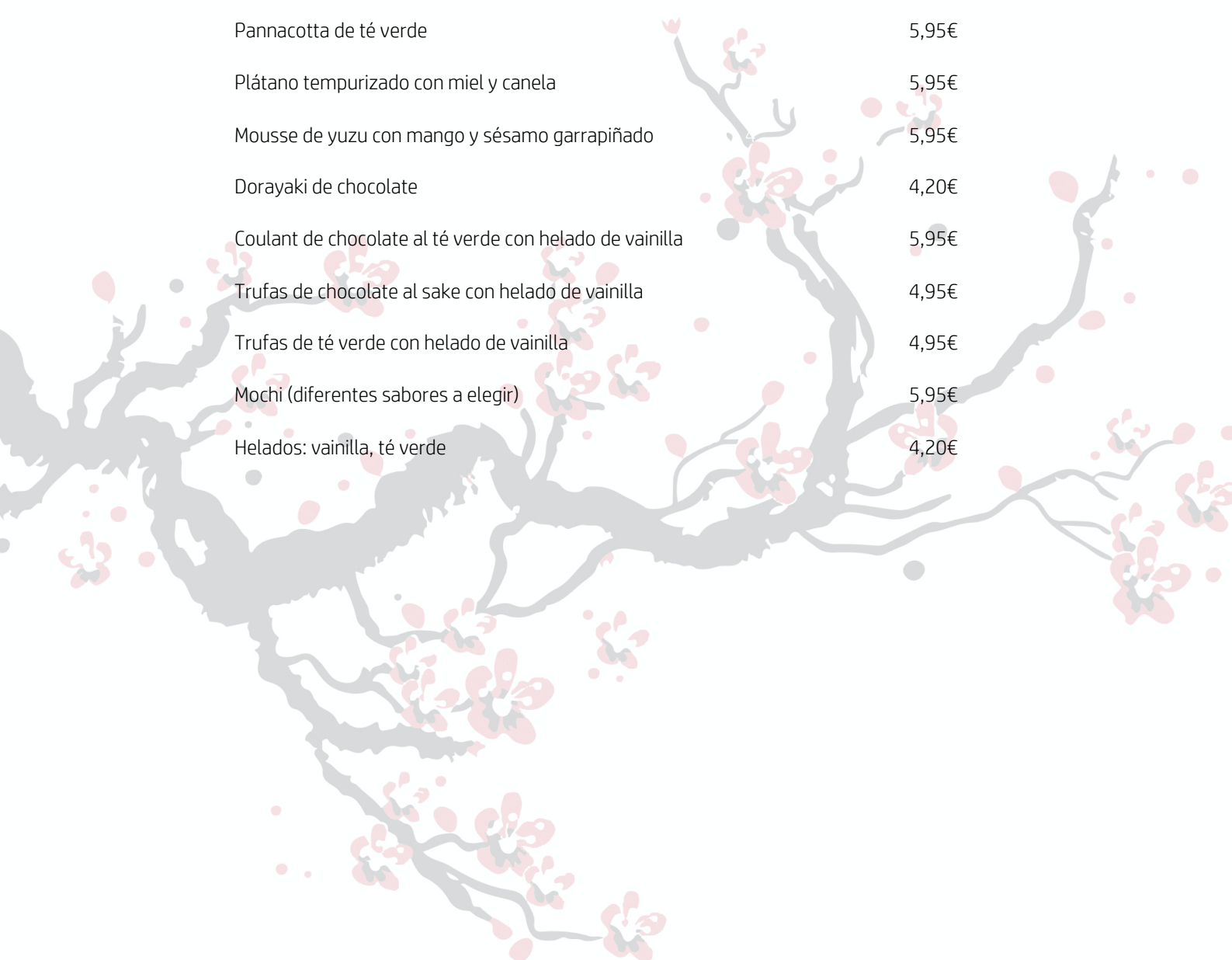
**CAFÉ** o **POSTRE** artesano japonés

Precio por persona 41,70€ (IVA incluido)

\* Menú para compartir cada 2 personas

\* Bebida no incluida

# POSTRES



Pannacotta	5,95€
Pannacotta de té verde	5,95€
Plátano tempurizado con miel y canela	5,95€
Mousse de yuzu con mango y sésamo garrapiñado	5,95€
Dorayaki de chocolate	4,20€
Coulant de chocolate al té verde con helado de vainilla	5,95€
Trufas de chocolate al sake con helado de vainilla	4,95€
Trufas de té verde con helado de vainilla	4,95€
Mochi (diferentes sabores a elegir)	5,95€
Helados: vainilla, té verde	4,20€

# MENÚ MEDIODIA FESTIVO (hasta las 15:15h)

## ENTRANTE

ENTRANT del dia / *entrante del día*

## PRIMERS / PRIMEROS

SARADA amanida d'alvocat, mesclum, wakame, salsa de sèsam / *ensalada de aguacate, mezclum, wakame, salsa de sésamo*

YAKISOBA fideus saltejats amb vedella i verdures / *fideos salteados con ternera y verduras*

TORI pollastre saltejat amb salsa teriyaki / *pollo salteado con salsa teriyaki*

GYOZAS (6u) de pollastre i verdures amb salsa ponza / *de pollo y verduras con salsa ponzu*

## SEGONS / SEGUNDOS

WAGYU BURGERS (3u) a la planxa amb pa bao i maionesa japonesa / *a la plancha con pan bao y mayonesa japonesa*

TEMPURA MIXTA de verdura i llagostins amb salsa tsuyu / *de verdura y langostinos con salsa tsuyu*

ESPÀRRECS NO TONKATSU cruixents amb salsa japonesa afruitada / *crujientes con salsa japonesa afruitada*

SUSHI variat de 12 peces / *variado de 12 piezas*

## POSTRE del dia o CAFÈ

\* Preu per persona 26,70€ (IVA inclòs) / *Precio por persona 26,70€ (IVA incluido)*

\* BEGUDES copa de vi, cervesa, aigua o refresc / *copa de vino, cerveza, agua o refresco*

# 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

