

## ENTRANTS

|  |                |
|--|----------------|
| EDAMAME: beines de soja amb sal maldon   | 6,80€          |
| EDAMAME: beines de soja amb salsa kimuchi (picant)                               | 7,40€          |
| HOTATE TO FOIE: vieira a la planxa amb foie i salsa Pedro Ximénes                | ↑<br>TOP 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 (4 unitats): de pollastre, verdures i salsa ponzu                | 8,30€          |
| GYOZA LLAGOSTÍ (4 unitats): de llagostins, verdures i salsa teriyaki             | ↑<br>TOP 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: fideus fins saltejats amb carn de vedella i verdures            | ↑<br>TOP 12,20€ |
| YAKISOBA DE PEIX: fideus fins saltejats amb gamba, sípia i verdures               | 12,70€          |
| TORI NO TERIYAKI: pollastre saltejat amb salsa teriyaki                           | 12,80€          |
| WAKADORI: pollastre arrebossat, gingebre i maionesa japonesa                      | 12,30€          |
| TEMPURA DE VERDURA  | 10,40€          |
| TEMPURA DE LLAGOSTINS   | 13,70€          |
| TEMPURA MIXTA: de verdures i llagostins   | ↑<br>TOP 14,70€ |
| ESPÀRRECS NO TONKATSU: espàrrecs cruixents amb salsa tonkatsu                     | 11,70€          |
| EBI NO KIMUCHI (picant): cues de llagostí i espàrrecs, saltejades amb ceba tendre | 14,20€          |
| 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: 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: marinada amb soja i base d'alvocat         | ↑<br>TOP 22,70€ |
| TÀRTAR DE SALMÓ: marinat amb cítrics, base d'alvocat i tobiko | 17,40€          |
| TÀRTAR DE HAMACHI: peix llimona, shiitake i alvocat           | 20,70€          |

## TATAKIS

|  |                 |
|--|-----------------|
| TATAKI NATSUMI: de tonyina trufada amb foie flamejat | ↑<br>TOP 27,70€ |
| TATAKI DE TONYINA: marcada a la planxa amb sèsam     | 22,70€          |

*\*Avis 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.*

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

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| DORI: foie micuit i alvocat, melmelada de figues i ceba cruixent          | ↑ TOP | 17,70€ |
| SPICY: cogombre amb tàrtar de tonyina i salsa picant                      |       | 16,70€ |
| UNAGI: formatge, cogombre i salmó, cobert d'anguila i foie                |       | 17,20€ |
| OSAKA: llagostí i alvocat, cobert de tonyina, foie i P.Ximénez            | ↑ TOP | 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: alvocat, tataki de wagyu amb foie i reducció de P.Ximénez          | ↑ TOP | 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: llagostí tempuritzat, formatge, cobert de tataki de salmó          |       | 18,70€ |

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

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| TOKIO: salmó, alvocat i formatge cremós, tempuritzat                                  | ↑ TOP | 16,70€ |
| EBI: llagostí cruixent, alvocat, paté de trufa i virutes de foie                      | ↑ TOP | 17,70€ |
| VEGETARIÀ: alvocat, alga wakame, ceba cruixent, pastanaga, enciam i maionesa japonesa |       | 14,20€ |

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

|   |       |        |
|---|-------|--------|
| Llagostí  |       | 6,40€  |
| Salmó   |       | 6,40€  |
| Tonyina   |       | 7,30€  |
| ANGUILA: anguila amb salsa kabayaki                       |       | 7,30€  |
| WAGYU: tataki de wagyu amb foie flamejat y reducció de PX | ↑ TOP | 8,40€  |
| SAKE: salmó flamejat amb salsa teriyaki                   |       | 7,40€  |
| TUNA: tonyina amb foie flamejat i reducció de P.Ximénez   | ↑ TOP | 8,40€  |
| VIEIRA: vieira cítrica flamejada                          |       | 7,70€  |
| GAMBA VERMELLA: la gamba crua i cap marcat a la planxa    |       | 10,20€ |

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

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Alvocat  |       | 8,40€  |
| Salmó  |       | 9,60€  |
| Tonyina  |       | 10,70€ |
| Mango  |       | 8,40€  |
| ANGUILA: anguila, cobert d'alvocat amb salsa kabayaki (6 peces)        |       | 14,20€ |
| TEMPUMAKI: tempuritzat de formatge cremós, amb tàrtar de salmó marinat | ↑ TOP | 15,70€ |

## SASHIMI *Làmines de peix cru (3 peces)*

|         |  |       |
|---------|--|-------|
| Salmó   |  | 7,70€ |
| Tonyina |  | 9,70€ |

## VARIATS DE SUSHI

|  |  |        |
|--|--|--------|
| TRILOGIA DE SALMÓ (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)    |  | 22,70€ |
| TRILOGIA DE TONYINA (3 nigiri, 3 sashimi, 8 maki)  |  | 27,70€ |
| MORIAWASE 14 peces (2 nigiri, 8 uramaki, 4 maki)   |  | 24,70€ |
| MORIAWASE 28 peces (4 nigiri, 16 uramaki, 8 maki)  |  | 48,70€ |
| MORIAWASE 56 peces (8 nigiri, 32 uramaki, 16 maki) |  | 95,70€ |

## MENÚ DEGUSTACIÓ

**EDAMAME** beines de soja amb oli de sèsam i sal maldon

**GYOZA** de llagostins i verdures, amb salsa teriyaki

**TAKOYAKI** bunyols de pop japonesos

**YAKISOBA** fideus fins saltejats amb carn de vedella i verdures

**HOTATE TO FOIE** vieira a la planxa amb foie i reducció de P.X.

**URAMAKI VARIAT (8u)**

**NIGIRI TUNA** de tonyina amb foie flamejat i salsa de P.X.

**FUTOMAKI TOKYO** salmó, alvocat i formatge cremós, tempuritzat amb panko

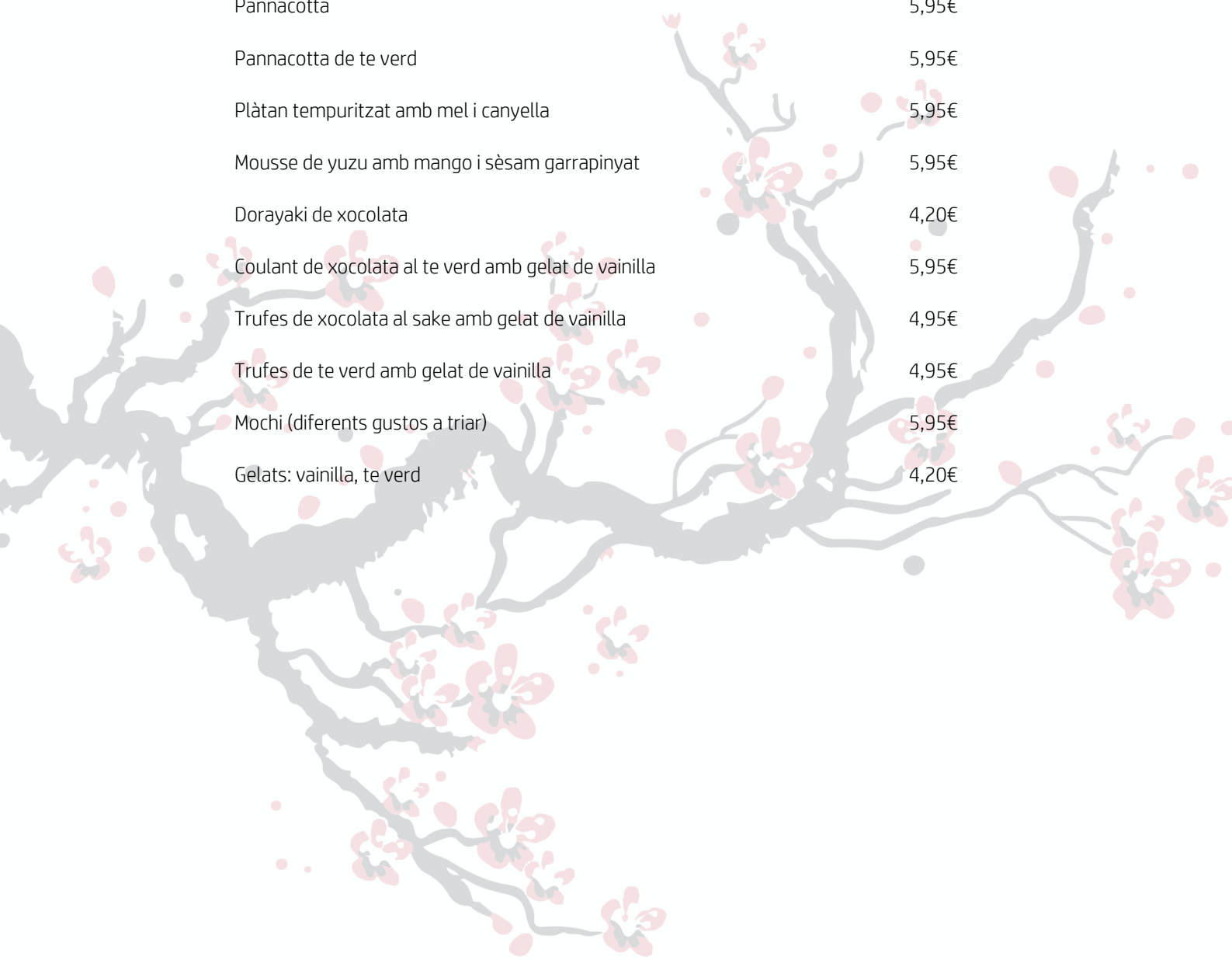
**CAFÈ** o **POSTRE** artesà japonès

Preu per persona 41,70€ (IVA inclòs)

\* Menú per compartir cada 2 persones

\* Begudes no incloses

# POSTRES



|  |       |
|--|-------|
| Pannacotta   | 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€ |
| 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€ |

## MENÚ MIGDIA FESTIU (fins les 15:15h)

### ENTRANT

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

