

PER COMENÇAR

• Amanida d'algues

Amanida d'algues mixtes amb daus de salmó, calamar saltat i salsa goma dare **12,00 €**

• Edamame

Beina de soja amb aroma trufat (Opció picant) **6,50 €**

• Tàrtar Ebi (2 unitats)

Tàrtar de gamba al allet, ou de guatlla i kimchi sobre un pa de gamba **9,50 €**

• Kakiage

Variat de verdures i bolets orientals en tempura amb salsa dashi **9,20 €**

• Tàrtar de salmó

Daus de salmó amb alvocat, mango, rovell d'ou macerat i salsa ponzu **16,00 €**

• Broqueta de mar i muntanya (2 unitats)

Llagostí cruixent arrebossat en farina d'escorça de porc i fulla de shiso **6,20 €**

• Cloïsses al vapor

• Cloïsses al sake amb porro i vi d'arròs **16,50 €**

• Cloïsses amb salsa americana i vinagreta de yuzu **16,90 €**

• Wantón (4 unitats)

Farcellet fregit de porc i verdura amb salsa agredolça **7,00 €**

• Pa Bao (2 unitats)

Chashu brasejat amb foie, wakame i salsa teriyaki **12,50 €**

• Gyozas (4 unitats)

• Verdura amb salsa teriyaki, sopa dashi i brots **7,00 €**

• Llagostí i calamar amb chili crab i neji **8,20 €**

• Galta de vedella amb la seva salsa i làmines de gemma curada **9,00 €**

ENTRANTS

PRINCIPALS

SUSHI TRADICIONAL

SUSHI FUSIÓ

EL NOSTRE WOK

• Yakisoba

Fideus fins, verdures, bolets shimeji i pollastre cruixent amb salsa soba i teriyaki **12,00 €**

• Yakimeshi

Arròs, chashu fumat, col xina, shitake i furikake amb salsa okonomiyaki **12,50 €**

• Yaki Udon

Fideus gruixuts, llagostins, cloïsses, shitake i ou poché al toc de kimchi **15,00 €**

• Niku Udon

Fideus gruixuts, shitake, shimeji, rovell d'ou, salsa yakiniku i tataki de picanya curada **17,50 €**

ROBATA BRASA JAPONESA

• Calamar (2 unitats)

Calamar amb maionesa de yuzu i tinta de calamar amb pebrot del padrón **11,00 €**

• Yakitori (2 unitats)

Broqueta de pollastre amb salsa yakiniku, tomàquet cherry i sèsam torrat **8,00 €**

• Cullereta de vieira (1 unitat)

Vieira amb foie, vinagreta japonesa, cotnes de porc i tocs de menta **7,50 €**

• No-temaki de carabiner (1 unitat)

Carabiner a la brasa, mousse de tartufata i ikura **8,00 €**

• Tataki de tonyina Balfegó

Làmines de tonyina Balfegó amb vinagreta japonesa i bubu arare **19,00 €**

• Tataki de picanya Asturiana de vedella

Picanya Asturiana de vedella, bolets shimeji saltats i crema de miso **18,90 €**

• Tataki de Wagyu de Kobe

Wagyu de Kobe amb guarnició i salsa especial **39,00 €**

PRINCIPALS

SUSHI TRADICIONAL

SUSHI FUSIÓ

AMANTS DEL SUSHI

• **Maki** (8 unitats)

- Alvocat **6,80 €**
- Mango **6,90 €**
- Salmó **7,20 €**
- Llobarro **7,70 €**
- Tonyina Balfegó **9,90 €**

• **Sashimi** (5 unitats)

- Salmó **8,30 €**
- Llobarro **8,50 €**
- Vieira caramel·litzada amb oli trufat **10,50 €**
- Tonyina Balfegó **12,00 €**
- Moriwase (Variat de 15 unitats) **32,00 €**

• **Gunkan** (2 unitats)

- Ikura embolicat amb salmó i vinagreta trufada **9,50 €**
- Ventresca de tonyina picant embolicat amb alga nori cruixent **10,30 €**
- Vieira al suke, ventresca de tonyina amb caviar beluga imperial **10,60 €**

• **Nigiri** (2 unitats)

- Salmó **7,00 €**
- Llobarro **6,90 €**
- Tonyina Balfegó **8,00 €**
- Tonyina Balfegó amb caviar beluga **12,00 €**
- Salmó flambejat amb teriyaki **7,50 €**
- Llagostí flambejat amb llima **7,00 €**
- Vieira caramel·litzada i vinagreta de trufa **7,80 €**

• **Nigiri Especial** (2 unitats)

- Peix mantega amb tòfona negra **7,20 €**
- Foie flamejat amb mel de canya i sal en escames **8,00 €**
- Anguilla flambejada amb compota de pera i schimi **7,50 €**
- Vieira amb foie i salsa teriyaki **8,00 €**
- Tonyina Balfegó, mousse de foie i sal en escames **9,20 €**
- Wagyu de Kobe amb sal de l'Himàlaia **13,80 €**
- Anguila fumada amb maionesa de yuzu **9,00 €**

SUSHI TRADICIONAL

SUSHI FUSIÓ

FUSIÓ URAMAKIS

• **Chizu** (8 unitats)

Pollastre cruixent, ruca, formatge brie fos, ceba crispy, maionesa de mostassa **14,50 €**

• **Sake Ebi** (8 unitats)

Llagostí cruixent cobert de salmó, alvocat i ceba caramel·litzada fumada amb teriyaki **15,00 €**

• **Uramaki Clàssic** (8 unitats)

Tonyina Balfegó amb alvocat i ito togarashi / Salmó amb alvocat i ikura **14,50 €**

• **Rainbow** (8 unitats)

Alvocat amb mango cobert de fins talls de salmó, tonyina Balfegó i llobarro amb alga wakame i ikura **15,00 €**

• **Sake Especial** (8 unitats)

Formatge trufat, mango, salmó, cobert de salmó fumat i xips de moniato **16,30 €**

• **Kuro Ebi** (8 unitats)

Llagostí cruixent amb salsa mayo cobert de fins talls d'alvocat, tàrtar de gamba a l'allet amb aroma de kimchi i cítrics **16,90 €**

• **Hotatekai** (8 unitats)

Alvocat, compota de pera, vieira caramel·litzada amb foie i teriyaki de maduixa **16,75 €**

• **Nokoribi** (8 unitats)

Melmelada de figa, foie micuit, alvocat, cobert de tataki de tonyina Balfegó i tobiko vermell **17,00 €**

• **Butterfish** (8 unitats)

Llagostí tempuritizat, peix mantega fumat amb truffatta negra, ceba crispy i teriyaki **16,00 €**

• **Robusuta Premium** (8 unitats)

Cua de llamàntol a la brasa i alvocat, cobert amb fulla de shiso i salsa chili crab, allioli de wassabi i mel **25,50 €**

HOT ROLLS

• **Philadelphia** (8 unitats)

Maki cruixent de mango i formatge philadelphia, cobert de tàrtar de salmó amb salsa teriyaki **13,20 €**

• **Maguro Spicy** (6 unitats)

Futomaki tempuritizat amb tàrtar de ventresca de tonyina Balfegó, piparra fumada i kimche **14,00 €**

• **Harakami** (8 unitats)

Maki tempuritizat d'alvocat, ventresca de tonyina Balfegó i aroma trufat **15,00 €**

• **Unagi Ahiru** (6 unitats)

Futomaki tempuritizat d'anguila amb foie i pera confitada, amb salsa teriyaki, schimi i ratlladura de llima **16,00 €**