

PER COMENÇAR

• Amanida d'algues

Mix d'algues amb daus de salmó, calamar a la robata i salsa goma dare **14,00 €**

• Edamame

Beines de soja amb aroma trufat / Opció picant **6,60 € / 6,50 €**

• Tàrtar Ebi (2 unitats)

Tàrtar de gamba a l'allet i kimchi, ou de guatlla sobre pa de gamba **9,50 €**

• Kakiage

Variat de verdures i bolet shiitake en tempura amb hummus d'edamame **11,50 €**

• Tàrtar de salmó

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

• Tàrtar de tonyina fumada

Daus de tonyina Balfegó, alvocat, foie fresc a la brasa, tomàquet confitat, oli d'alfàbrega i ous de guatlla **25,00 €**

• Broqueta de mar i muntanya (2 unitats)

Llagostí cruixent arrebossat amb farina d'escorça de porc, emulsió de gamba a l'allet i vinagreta de shiso i mango **7,50 €**

• Cloïsses al vapor

• Cloïsses al sake amb porro i vi d'arròs **15,80 €**

• Cloïsses amb salsa americana i vinagreta de yuzu **16,20 €**

• Wantón (4 unitats)

Farcellet fregit de porc i verdures amb salsa agredolça i sèsam **7,20 €**

• Pa Bao (2 unitats)

Chashu a baixa temperatura, brasejat amb foie, alga wakame i teriyaki..... **12,00 €**

• Gyozas (4 unitats)

• Verdures amb crema de shiitake, ceba caramel·litzada i brots **7,50 €**

• Llagostí i calamar amb chili crab i neji **8,50 €**

• Galtes de vedella amb la seva demi-glace i emulsió de rovell curat **9,30 €**

ENTRANTS

EL NOSTRE WOK

• Yakisoba

Fideus fins, verdures, shimeji i pollastre cruixent amb salsa soba i teriyaki **12,50 €**

• Yakimeshi

Arròs, chasu fumat, col xinesa, shiitake i furikake amb salsa okonomiyaki **12,80 €**

• Yaki Udon

Fideus gruixuts, llagostins, cloïsses, shiitake i ou poché amb toc de kimchi **16,00 €**

• Niku Udon

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

ROBATA BRASA JAPONESA

• Calamar (2 unitats)

Calamar amb salsa acevichada i guarnició de pebrot del padró **12,00 €**

• Yakitori (2 unitats)

Broqueta de pollastre amb salsa yakiniku, tomàquet cherry i sèsam **9,50 €**

• Petxina de vieira (1 unidad)

Vieira amb foie, vinagreta japonesa, escorça de porc i tocs de menta **8,00 €**

• Tataki de tonyina Balfegó

Làmines de tonyina, babaganush amb miso, vinagreta japonesa i oli de cibulet **23,00 €**

• Tataki de picanya asturiana de vedella

Picanya curada amb shimeji glacejat i rovell texturitzat amb salsa especial **22,50 €**

• Tataki de robusta. Cua de llamàntol

Carn de llamàntol, cloïsses, mantega de kimchi, espàrrecs, ikura i vinagreta especial **28,00 €**

PRINCIPALS

AMANTS DEL SUSHI

• Maki (8 unitats)

• Alvocat **6,90 €**

• Mango **7,00 €**

• Salmó **7,50 €**

• Hamachi **7,80 €**

• Tonyina Balfegó **9,90 €**

• Sashimi (5 unitats)

• Salmó **8,50 €**

• Hamachi **8,80 €**

• Vieira caramel·litzada i oli de tòfona **10,20 €**

• Tonyina Balfegó **12,00 €**

• Moriawase (Variat de 15 unitats) **32,00 €**

• Gunkan (2 unitats)

• Ikura embolicat amb salmó i vinagreta trufada **9,60 €**

• Ventresca de tonyina picant embolicada amb alga nori **10,50 €**

• Vieira al suki, ventresca de tonyina, caviar beluga imperial i wasabi natural **12,40 €**

• Wagyu de Kobe amb salsa de miso blanc i ou de guatlla **15,50 €**

• Nigiri (2 unitats)

• Salmó **7,00 €**

• Hamachi **7,20 €**

• Tonyina Balfegó **8,00 €**

• Tonyina Balfegó amb caviar beluga **10,00 €**

• Salmó soasat amb teriyaki **7,20 €**

• Llagostí flamejat i llima **7,00 €**

• Vieira caramel·litzada i vinagreta de tòfona **7,90 €**

• Nigiri Especial (2 unitats)

• Peix mantega amb tòfona negra **7,10 €**

• Foie soasat amb mel de canya i sal en escates **8,30 €**

• Anguila brasejada amb compota de pera i schimmi **8,20 €**

• Vieira amb foie i teriyaki **8,30 €**

• Tonyina Balfegó amb mousse de foie, teriyaki de maduixa i sal carbonica **10,20 €**

• Wagyu de Kobe amb emulsió especial i sal de l'Himàlaia **14,00 €**

• Anguila fumada amb maionesa de yuzu i tinta de calamar **9,90 €**

• Hamachi soasat amb miso dolç i topping de yuzu kosho **9,80 €**

• Carabiner a la brasa, gratinat amb chili crab, allioli suau de wasabi i mel i ikura **16,00 €**

SUSHI TRADICIONAL

FUSIÓ URAMAKIS

• Chizu (8 unitats)

Pollastre cruixent macerat, ruca, formatge brie, ceba crispy i maionesa de mostassa **15,00 €**

• Sake Ebi (8 unitats)

Llagostí cruixent, cobert de salmó i alvocat, ceba caramel·litzada i teriyaki **15,50 €**

• Uramaki Clásico (8 unitats)

Alvocat, meitat salmó/meitat tonyina, amb perles d'ikura i brins d'ito togarashi **15,20 €**

• Rainbow (8 unitats)

Alvocat amb mango, cobert amb talls fins de salmó, tonyina, hamachi, alga wakame i ikura **15,80 €**

• Sake Especial (8 unitats)

Formatge trufat, salmó i mango, cobert de salmó fumat, vinagreta especial i xips de moniato **16,50 €**

• Kuro Ebi (8 unitats)

Llagostí cruixent amb cobertura d'alvocat, emulsió d'oli de gamba a l'allet, tàrtar de gamba i notes cítriques **17,00 €**

• Hotatekai (8 unitats)

Alvocat, compota de pera, vieira caramel·litzada amb foie i teriyaki de maduixa **17,20 €**

• Thai Fusió Unagui (8 unitats)

Salmó a l'estil thai, cogombre, cobert d'alvocat i anguila a la robata, salsa ponzu i tenkasu **18,50 €**

• Nokoribi (8 unitats)

Melmelada de figa, micuit de foie, alvocat, cobert de tonyina Balfegó i tobiko vermell **17,30 €**

• Butterfish (8 unitats)

Llagostí en tempura, cobert de peix mantega, crema de tòfona negra, ceba crispy i teriyaki **16,50 €**

• Foie Unagui Fumat (10 unitats)

Foie micuit i poma àcida, cobert d'anguila fumada a la robata, emulsió de yuzu i tobiko vermell **19,00 €**

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

• Harakami (8 unitats)

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

• Unagi Ahiru (6 unitats)

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

SUSHI FUSIÓ