

# MENÚ DEGUSTACIÓ

Degustació d'entrants, sushi, calents i postres

Selecció de plats que varia cada mes segons el producte de temporada

Beguda no inclosa 30€/persona

## x1 Entrants

- 1. **KAISO** Mesclum amb algues i salsa de sèsam 5,95€
- 2. **MISOSHIRU** Sopa de miso amb tofu i algues 4,95€
- 3. **YAKISOBA** Fideus saltejats amb panxeta i verdures de temporada 7,50€
- 4. **YASAI RAMEN** Fideus amb brou de verdures, ou, seitán i vegetals 7,95€
- 5. **TONKOTSU RAMEN** Fideus amb brou ibèric, panxeta, ou i vegetals 7,95€
- 6. **ONSENTAMAGO FOIE** Ou cuit a baixa temperatura amb foie, shiitake i tòfona 8,95€
- 7. **TEMPURA EBI** De llagostins (5 peces) 9,95€
- 8. **KARAAGE** Cruixent de pollastre i calamars 7,50€
- 9. **GYOZAS** A la planxa, farcides de botifarra, gambes i shiitake 7,50€
- 10. **CEVICHE** Peix blanc marinat amb llet de tigre a l'estil japonès 8,95€
- 12. **KAKIAGE** Cruixent de verdures i gambes 7,95€
- 17. **EDAMAME** Vaines de soja al vapor 4,50€
- 19. **EDAMAME KIMCHEE** Saltejades amb picant 4,95€

## x2 Sushi y sashimi

**NIGIRI** (Bola d'arròs coberta amb una làmina de peix o carn) 2 peces

- 11. **SHAKE** Salmó 4,95€
- 12. **MAGURO** Tonyina 4,95€
- 13. **EBI** Llagostí flamejat amb salsa ponzu 5,50€
- 14. **TORO** Ventresca curada, amb tomàquet, oli d'oliva verge extra i cruixent de tempura 6,95€
- 15. **MANAGATSUO** Peix mantega amb tòfona negra 4,95€
- 16. **YUZU SHAKE** Salmó flamejat, amb ceba, maionesa i tobiko yuzu 4,95€
- 17. **FOIE** Foie a la planxa amb textures de ceba 6,95€

**HOT MAKI** (Rotlle d'arròs embolicat en alga nori i arrebossat en panko)

- 18. **TARTAR** De salmó amb ceba en textures, farcit d'alvocat i amb salsa d'anguila (8 peces) 8,95€
- 19. **CREAM CHEESE** Farcit de salmó, alvocat i formatge crema (6 peces) 7,95€

**FUTOMAKI** (Rotlle gruixut d'arròs embolicat en alga nori) 6 peces

- 20. **SOFT SHELL** Farcit de cranc cruixent, alvocat, masago i ous de salmó 8,95€
- 21. **TEMPURA MAKI** Farcit de verdures arrebossades amb salsa tendo dolça 7,95€

**SASHIMI Y TATAKI** (Làmines de peix cru o flamejat)

- 22. **SASHIMI SHAKE** Salmó 5,95€
- 23. **SASHIMI MAGURO** Tonyina 5,95€
- 24. **TIRADITO** De salmó amb llet de tigre i mango 8,95€

- 5. **TATAKI TONYINA** Flamejat a la brasa 8,95€
- 26. **TATAKI VIEIRA** Amb mango i alvocat, salsa sumiso i tobiko yuzu 7,95€

**URAMAKI** (Alga nori embolicada en arròs, amb farciment) 8 peces

- 27. **MAR I MUNTANYA 2.0** Farcit de karaage de pollastre, amb tàrtar de gamba i salsa d'anguila 8,95€
- 28. **BAKUDAN 2.0** Farcit de foie amb mango i exterior de peix mantega flamejat amb oli de tòfona 9,95€
- 29. **VOLCANO 2.0** Amb arròs verd inflat, farcit d'alvocat, amb tàrtar de tonyina picant, tobiko wasabi, maionesa de wasabi i salsa d'anguila 8,95€
- 30. **CRAZY ROLL** Farcit de llagostí cruixent amb formatge crema i exterior de salmó flamejat, ceba caramelitzada i salsa angula 8,95€
- 1. **TAMAGOYAKI** Farcit de salmó, truita japonesa i cibulet, embolicat en sèsam blanc i negre 7,95€

## x3 Carn i peix

- 2. **MITJANA** De vedella madurada, a la brasa, amb salsa de miso i tximixurri japonès 9,95€
- 4. **FILET DE VEDELLA** A la brasa amb reducció de vi i soja, all i ceba 9,95€
- 5. **SUQUET DE PEIX** Cassoleta de peix i marisc amb salsa de miso i garota de mar 8,95€
- 8. **MELÓS DE PORC** Estofat de galtes de porc a l'estil japonès amb salsa teriyaki 8,95€
- 9. **MOLL DE L'OS** De vedella, amb tàrtar de tonyina picant, tòfona i salsa d'anguila 8,95€
- 10. **YAKINIKU** De porc ibèric a la brasa, amb salsa ponzu i daikon (nap japonès) 8,95€

## Postres

- COULANT** 6,50€  
De xocolata i té verd amb xocolata blanca amb gelat de té verd
- PASTISSET** 6,50€  
De xocolata blanca amb yuzu, carmel i pa de pessic d'ametlla i coco
- MOCHI DE CHEESECAKE** 5,95€  
Mochi de mousse de cheesecake
- MOCHI DE TÉ VERD** 5,95€  
Mochi de mousse de té verd
- MOCHI DE SÈSAM NEGRE** 5,95€  
Mochi de mousse de sèsam negre
- TRUFES DE TÉ HOJICHA** 5,95€  
De xocolata amb té hojicha torrat
- GELAT DE TÉ VERD** 4,95€  
Gelat de té verd amb crumble d'ametlla
- GELAT DE SÈSAM NEGRE** 4,95€  
Gelat de sèsam negre amb garrapinyades de sèsam
- GELAT DE GINGEBRE** 4,95€  
Gelat de gingebre amb crumble d'ametlla i carmel
- SORBET DE YUZU** 5,95€  
Sorbet de yuzu

—HORARI—  
営業時間

Obert tots els dies

昼 13:30h ~ 15:30h  
夜 20:30h ~ 23:30h

# ワインリスト



## BLANCOS/BLANCS/WHITE

**BITÁCORA** D.O. Rueda (Copa) 2,50€  
100% Verdejo / 3 meses sobre lías 12€

**CELISTIA FOC** D.O. Costers del Segre (Copa) 2,95€  
Viogner, Macabeo 14€

**K-NAIA** D.O. Rueda 15€  
85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc

**CASTELLOROIG SO BLANC** D.O. Penedès 16€  
100% Xarel·lo / Crianza 5 meses sobre lías

**GROC D'AMFORA** D.O. Empordà 17€  
40% Garnacha rosada, 40% Garnacha blanca, 20% Macabeo  
Fermentado 4 meses y criado en ámforas de 700 litros

**LA TRUCHA** D.O. Rias Baixas 18€  
100% Albariño  
3 meses sobre lías, viñedos de más de 25 años

**LUÍS CAÑAS BARRICA** D.O.C. Rioja 19€  
Viura, Malvasía  
3 meses en barrica de roble Francés sobre lías

**JOSE PARIENTE BARRICA** D.O. Rueda 22€  
100% Verdejo  
Fermentado 7 meses en barrica de roble Francés

## ESPUMOSOS/CORPINNAT

**CASTELLOROIG RESERVA BRUT NATURE** 17€  
Corpinnat / Macabeo, Parellada, Xarel·lo / Crianza 24M

**CASTELLOROIG RESERVA BRUT ROSAT** 20€  
Corpinnat / Garnacha, Trepat / Crianza 24M

**SABATÈ I COCA MOSSET BRUT NATURE** 21€  
Corpinnat / Macabeo, Parellada, Xarel·lo / Crianza 48M

## ROSADO/ROSAT/ROSÉ

**CASTELLOROIG SO DE ROSELLES** (Copa) 3,20€  
D.O. Penedés 15€  
100% Ull de Llebre

## TINTOS/NEGRES/RED

**CELISTIA TIERRA** (Copa) 3,20€  
D.O. Costers del Segre 15€  
60% Tempranillo, 30% Garnacha, 10% Syrah  
Crianza 5 meses en barrica de roble francès

**PETITES ESTONES** 16€  
D.O. Montsant  
50% Garnacha, 50% Cariñena  
Crianza 3 meses en barrica de roble francès

**LLEPOLIA NEGRE** 16€  
D.O. Terra Alta  
Cariñena, Garnacha, Merlot  
Crianza 12 meses en barrica de roble Francés

**PRADOREY SEÑOR NIÑO** 17€  
D.O. Ribera del Duero  
100% Tempranillo / Vino ecológico  
Madurado en tinajas de barro centenarias

**CASAR DE BURBLIA** 18€  
D.O. Bierzo  
90% Mencía, 10% Garnacha  
Crianza 8 meses en barrica de roble Francés

**VERMELL** 18€  
D.O. Empordà  
60% Syrah, 15% Garnacha, 15% Cabernet S., 10% Cariñena  
Crianza 9 meses en barrica de roble Francés

**TERRESTRE** 18€  
D.O. Priorat  
Garnacha tinta, Samsó de viñas viejas  
Crianza 8 meses en barrica de roble Francés/Americano