

ENTRANTS

Edamame

mongetes de soja al vapor amb sèsam i toc picant



3,50€

Kaki no Ponzu (1 uni.)

ostra amb ikura, picada de cogombre, cibulet i salsa cítrica de wasabi

3,50€

Gyozas de pollastre (5 uni.)



5,50€

Gyozas de gamba (5 uni.)

7,50€

Gyozas de verdura (5 uni.) *Novetat*

6,50€

Gyozas de maguro (5 uni.) *Novetat*

9,00€

Gyozas de shake (5 uni.) *Novetat*

7,50€

Tori no karage

pollastre a l'estil japonés amb arrebossat fi de fècula de patata

7,50€

Takoyaki (5 uni.)

boles de pop i verdures amb maionesa, salsa takoyaki i katsuobushi

9,90€

Sopa miso

miso, alga wakame deshidratada, tofu i cibulet

3,50€

Agedashi tofu

tofu arrebossat amb fècula de patata, verdures, bambú, sèsam

i alga nori amb brou dashi

8,50€

Wakame

alga wakame, tobiko i oli de sèsam

7,00€

Wafu

pastanaga, remolatxa, nap, col, alga wakame, tonyina cuinada

amb salsa d'ostres i salsa secreta

10,00€



mol·luscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

TATAKI

Tonyina

amb salsa de polpa de maracujà, aire de maduixa i sake

16,50€

Black Angus

vedella Black Angus, terra de remolatxa, bolets shimeshi, cruixent de boniato i salsa Gyu Tataki

17,50€

UDON

Teriyaki Udon

tallarines saltejats amb verdures i pollastre teriyaki

9,50€

Niku Udon

tallarines amb brou, verdures saltejades, all, soja i pluma ibèrica

12,00€

Tsukimi Udon

tallarines amb brou, verdures saltejades, all, soja i ou escalfat

9,00€

Tanuki Udon *Novetat*

tallarines amb brou, verdures saltejades i tenkatsu

8,00€

YAKISOBA

Vegan Yakisoba

fideus de te verd, saltejats amb verdures i salsa yakisoba

10,50€

Ebi Yakisoba

fideus saltejats amb verdures, llagostins i salsa yakisoba

12,00€



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

BAO (2 uni.)

Cansalada

bao de cansalada amb salsa Satay, cogombre encurtit, tenkatsu, sisho i sèsam

12,00€

Ànec

bao de magret d'ànec, amb brots, salsa de soja, sake, mantega de coriandre i oli de tòfona

13,00€

Tonyina

bao de tàrtar de tonyina amb granny smith, salsa ponzu, wasabi i salicòrnia

15,00€

Sukomi

bao de tàrtar de tonyina, anguila fumada Roset, granny smith, salsa ponzu, wasabi i salicòrnia

16,00€

Black

bao de bacallà Sorolla en tempura, maionesa de yuzu, cibulet i salicòrnia

14,00€

TEPPANYAKI

Tako

pota de pop amb parmentier de patata morada, bolets shimeshi, cruixent de remolatxa i aire de col lombarda

15,90€

Maguro no teriyaki

tonyina a l'estil japonés, amb mantega de coriandre i salsa teriyaki, acompanyat d'arròs

15,90€

Pollastre teriyaki

amb salsa teriyaki, verdures i salsa secreta

7,50€



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

Unagi no teriyaki

anguila l'estil japonés, amb mantega de coriandre i salsa teriyaki,

acompanyat d'arròs

15,90€

Ebi hotate

llagostins i vieires a l'estil japonés, amb salsa de mantega de coriandre,

sake, soja i oli de tòfona, acompanyat d'arròs i verdures

15,90€

Pluma ibérica

saltejada amb salsa d'ostres i sake, amb cruixent de maduixa,

granny smith i shichimi

15,00€

Kamoyaki

magret d'ànec a l'estil japonés, amb melmelada de taronja i

salsa de mantega de coriandre, soja, sake i oli de tòfona

15,00€

Okonomiyaki ibèrica

truita de farina típica japonesa amb verdures, panxeta, maionesa,

salsa okonomiyaki i katsuobushi

9,00€

Okonomiyaki vegetariana

truita de farina típica japonesa amb verdures i salsa okonomiyaki

8,00€



TEMPURA

Yasai

verdura de temporada

11,50€

Ebi

llagostins

17,50€

Mori

verdures, llagostins i peix blanc

16,50€



mol·luscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

"En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores"

SUSHI

TEMAKIS (1 uni.)

Maguro

tonyina 7,50€

Spicy Maguro

tonyina picant 7,50€

Shake

salmó 6,50€

Ebi avocado

llagosti i alvocat 6,50€

Yasai

cogombre i alvocat 5,50€

HOSOMAKIS (6 uni.)

Kappa

cogombre 5,50€

Shake

salmó 6,50€

Tekka

tonyina 7,50€

Unagi

anguila 7,50€



“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

Avocado

alvocat 6,50€

Oshinko   *Novetat*

nap encurtit 5,50€

NIGIRIS  (2 uni.) 

Maguro  

tonyina 6,50€

Maguro zuke   

tonyina marinada 6,50€

Shake 

salmó 5,00€

Shake zuke  

salmó marinat 5,00€

Hamachi 

peix llimona 5,50€

Ebi 

llagostí 5,50€

Hotate 

vieria 6,00€

Sukomi 

peix mantega 5,50€



mol·luscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d’elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s’han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

Peix de llotja  **5,50€**

Smoked Unagi    *Novetat*

anguila fumada **6,50€**

Unagi kabayaki    *Novetat*

anguila **6,50€**

Combinat de nigiris    **17,50€**

(7 uni.)

GUNKAN  (2 uni.) 

Shutoro  

ventresca de tonyina **7,50€**

Smoked unagi   

anguila fumada Roset **7,50€**

Tobiko 

ous de peix volador **6,00€**

Ikura 

ous de salmó **6,00€**

SASHIMI  (9 uni.)

Maguro  

tonyina **17,00€**

Shake 

salmó **11,00€**



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

Hamachi

peix llimona

13,00€

Hotate

vieira

14,00€

Peix de llotja

11,00€

Mori

variat de 21 uni.

32,00€

Shake/Maguro

variat de salmó i tonyina

14,50€

SUSHI VARIAT

“pot contenir gluten ”

COMBINAT 1

3 sashimis, 3 makis, 4 uramakís, 3 nigiris

20,00€

COMBINAT 2

8 uramakís, 6 makis, 4 nigiris

24,00€

COMBINAT 3

6 makis, 8 uramakís, 8 nigiris

29,00€

COMBINAT 4

6 sashimis, 3 makis, 8 uramakís, 6 nigiris

31,00€

COMBINAT 5

9 sashimis, 6 makis, 8 uramakís, 9 nigiris

42,00€



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

| | |
|---|---------------|
| COMBINAT tonyina Balfegó   | |
| (10 uni.) | 22,00€ |
| COMBINAT Shake/Maguro   | |
| tonyina i salmó (16 uni.) | 26,00€ |
| URAMAKIS  (8 uni.)  | |
| Dragon roll     | |
| llagostí arrebossat i formatge crema, recobert amb alvocat, salsa d'anguila i tobiko | 13,00€ |
| Unagi roll     | |
| anguila i cogombre, recobert d'alvocat i salsa d'anguila | 13,00€ |
| Spicy salmon roll   | |
| salmó i cogombre, salsa picant de mango, sisho i mel | 12,00€ |
| Spicy tuna roll   | |
| tonyina, cogombre, salsa picant i ceba fregida | 12,50€ |
| Rainbow roll     | |
| carn de cranc, alvocat i maionesa, recobert de salmó, tonyina i alvocat | 14,00€ |
| Vegetal roll   | |
| espàrrec, cogombre, alvocat, kanpyo, formatge crema i ceba fregida | 11,00€ |
| Skin roll    | |
| salmó, pell de salmó rostida, alvocat i maionesa | 10,50€ |
| Vegan roll  | |
| verdura de temporada en tempura | 10,00€ |



“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d’elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s’han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

California roll

carn de cranc snow, alvocat, maionesa, tobiko i sèsam

12,50€

Sukomi roll

salmó tempuritzat i formatge crema, recobert amb salmó flamejat,
maionesa, tobiko i salsa d'anguila

12,50€

Soft shell roll

cranc d'aigua dolça en tempura, alvocat, tobiko i sèsam

12,50€

Piripiri (6 uni.)

chumaki, llagostí tempuritzat, cogombre i salsa agredolça

12,50€

Salmon prawn roll

salmó, llagostí cuit i cogombre, recobert de salmó i salsa de mel i mostassa

13,00€

Drakomi roll

llagostí en tempura, recobert amb salmó flamejat, salsa d'anguila i
maionesa tobiko

13,00€

Smoked unagi roll

anguila fumada Roset, llagostí cuit i cogombre, recobert amb gingebre
i salsa de mel i mostassa

13,50€

Maguro roll

tonyina tempuritzada, recobert amb tonyina i maionesa trufada

16,00€

Crunchy roll (6 uni.) *Novetat*

maki cruixent de salmó amb tàrtar d'alvocat

12,50€

Futomaki Sukomi *Novetat*

a elecció del xef (preguntar als al.lèrgens)



molluscs



soja



gluten



ous



peix



sèsam



api



cacauet



crustacis



lactis

“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

POSTRES

Mochis  6,50€

Tepan Ice  
crep farcit de gelat de coco amb fruits vermells saltejats 7,50€

Yuzu No Cheesu  
cheesecake de yuzu 7,50€

Azuki No Kinico 
mousse de mongeta vermella amb xocolata d'Àfrica 7,50€

Tofu No Coconatsu “vegà” 
mousse de crema de festuc, coco i tofu, recobert amb espuma de mango,
avellanes, festuc iraní torrat i cruixent de xocolata 8,50€

Gelats  6,50€

Kurimi  
cremós de maracujà 7,50€

Denki No   *Novetat*
gelat de boniato amb gelea de remolatxa, cruixent de wayaba i flor elèctrica 7,50€



“En compliment de la normativa sanitària vigent, aquest establiment garanteix que els productes de la pesca de consum en cru o els que pel seu procés d'elaboració no han rebut un escalfament superior a 60 °C en el centre del producte, s'han congelat a -20 °C durant almenys 24 hores”

CAFÈS

| | |
|----------------------|--------------|
| Cafè | 1,40€ |
| Tallat | 1,60€ |
| Cigaló | 1,90€ |
| Cafè amb llet | 2,00€ |
| Bombó | 1'70€ |
| Infusió | 2,50€ |
| Trifàsic | 2,00€ |

* 0,10€ amb gel

WHISKY I LICORS

| | |
|--|---------------|
| The Kurayoshi Pure Malta Whisky Sherry Cask copa 3 cl | 10,00€ |
| Teeda Rum Japanese Craft Rum copa 3 cl | 8,00€ |
| Etsu Japanese Handcrafted Gin copa 3 cl | 6,00€ |
| Umeshu xopet | 3,00€ |

Per maridar els postres...

| | |
|--|--------------|
| Chateau Cousteau Cadillac 2016 (Cadillac) copa 6 cl | 3,50€ |
| Nieport 10 Years Old copa 6 cl | 5,00€ |

BEGUDES

CERVESES JAPONESSES

| | |
|----------------------------------|--------------|
| Kirin Ichiban canya 25 cl | 2,50€ |
| Kirin Ichiban canya 40 cl | 4,25€ |
| Asahi | 4,00€ |
| Sapporo | 5,00€ |

CERVESES NACIONALS

| | |
|-------------------------|--------------|
| Mahou Barrica | 3,50€ |
| Mahou Maestra | 3,00€ |
| Alhambra Reserva | 3,00€ |
| Mahou 0,0 | 2,50€ |
| Mahou Mixta | 2,50€ |

APERITIUS

| | |
|--------------------------------|--------------|
| Vermut Padró Roig Amarg | 3,50€ |
| Martini Bianco | 3,00€ |
| Bitter Kas | 2,00€ |

BEGUDES NO ALCOHÒLIQUES

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Refresc | 2,50€ |
| Aigua Sukomi 70 cl | 2,20€ |
| Aigua Sukomi amb gas 70 cl | 2,50€ |
| Aigua amb gas Vichy 25 cl | 2,50€ |

CARTA DE VINS

SAKE

| |  |  |
|------------------------|---|---|
| ENTER SILVER | 4.95€ | 15.50€ |
| SEDA LÍQUIDA GRAND CRU | 4.95€ | 15.50€ |
| RIHAKU NIGORI | 4.50€ | 15.50€ |
| URAKASUMI ZEN | 6.00€ | 18.00€ |

ESCUMOSOS

| | |
|--|--------|
| Agustí Torelló Gran Reserva Barrica (Agustí Torelló Mata) Macabeu 72 mesos. D.O. Cava | 29,90€ |
| Titiana Brut Nature Pansa Blanca D.O. Cava | 24,00€ |
| Terrers (Recaredo) Xarel·lo, Macabeu i Parellada 35 mesos Corpinnat | 31,90€ |
| Ars Collecta Blanc De Noirs 85% PinotNoir 15% Trepal i Xarel·lo Gran Reserva (35 mesos) D.O. Cava | 26,90€ |
| Ars Collecta Grand Rosé 85% Pinot Noir 15% Trepal i Xarel·lo Gran Reserva (35 mesos) D.O. Cava | 24,90€ |
| Ramón Raventós Extra Brut Gn 2016 100% Garnatxa Negra | 26,90€ |
| L'O de L'Origan Brut Nature 40% Xarel·lo 30% Macabeu 15% Parellada 10% Ghardonnay D.O. Cava | 24,90€ |
| Moët Brut Imperial Champagne | 53,00€ |
|  Copa de cava Parxet Brut Reserva | 5,00€ |

BLANCS

| | |
|--|--------|
| Les Brugueres (La conreria d'Scala Dei) 100% Garnatxa Blanca D.O.Q Priorat | 26,50€ |
| La Duda (Vinos del pasante) Godello D.O. Monterrei | 17,50€ |
| Terras Gauda Albariño D.O. Rias Baixas | 22,90€ |
| Laforet 2019 (Joseph Drouhin) Chardonnay Bourgogne | 20,90€ |
| Ilercavonia (Cellar Altavins) Garnatxa Blanca D.O Terra Alta | 16,50€ |
| Tokaji Dry (Chateau Dereszla) Furmint, Tokaji | 17,50€ |
| Blanc Selecció 2018 (Josep Foraster) Garnatxa blanca D.O Conca de Barberà | 19,90€ |
| El Perro Verde Verdejo D.O. Rueda | 18,50€ |
| Honeymoon (Parés Baltà) Parellada D.O. Penedès | 17,50€ |
| Southern Right (Walker Bay) Sauvignon Blanc Sudàfrica | 24,90€ |
| Xarel·lo (Can Sumoi) Xarel·lo D.O. Penedès | 17,50€ |
|  Copa de vi blanc | 3,50€ |

NEGRES

| | |
|--|--------|
| Moradillo de Roa (Legaris) Tinto Fino D.O. Ribera del Duero | 39,50€ |
| El hombre bala (Comando G) Garnatxa Negra | 21,50€ |
| Pittacum Mencía D.O. Bierzo | 17,90€ |
| La locomotora criança (Finca Allende) Tempranillo D.O. Rioja | 23,50€ |
| Cims de Porrera Vi de Vila 2016 Garnatxa, Carinyena D.O.Q Priorat | 26,90€ |
| Santbru (Portal del Montsant) Garnatxa peluda, Carinyena, Syrah D.O. Montsant | 26,90€ |
| Almodí (Cellar Altavins) Garnatxa peluda D.O. Terra Alta | 15,50€ |
|  Copa de vi negre | 3,50€ |

ROSATS

| | |
|--|--------|
| La galaxia rosado (Eulogio Pomares) 45% Baga, 30% Tinta Roriz, 25% Jaén DAO | 19,95€ |
| Vol d'Ànima rosat (Raimat) Pinot Noir, Chardonnay D.O. Costers del Segre | 15,90€ |