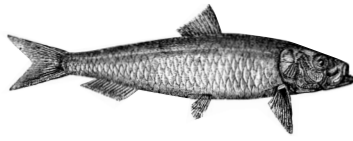


SUSHI



maki	6 PIEZAS	
sake maki (salmón) 10/11		5.20
teka maguro maki (lomo de atún) 10/11		6.60
abokado maki (aguacate)		4.60
unagui maki (anguila y sésamo cantonés) 3/10/11/12		6.40
spicy tuna 10		6.90
spicy salmon 10		5.20

uramaki	4 PIEZAS	8 PIEZAS
sake uramaki (salmón, tobiko, aguacate y furikake) 10/11	3.90	6.30
teka maguro uramaki (atún, sésamo, aguacate y emulsión de kimchi) 3/4/10/11	4.70	7.80
unagi uramaki (anguila, aguacate, atún y salsa ahumada) 3/10/11/12	4.90	8.20
wakame uramaki (queso cremoso, espárrago, aguacate, pepino, mesclum y plancton) 3/11/12	4.20	6.90
hot barbacoa (anguila ahumada, queso cremoso, cebolla caramelizada, cebollino, teriyaki y pez emperador) 6/10/11/12	4.90	8.20

caballa (caballa, aguacate y pepino) 3/10/11/12	3.70	5.80
---	------	------

nigiri y gunkan

nigiri y gunkan	2 PIEZAS	
ebi nigiri (gamba) 4/6/9		5.90
foie nigiri 12		6.30
sake nigiri (salmón) 10		4.10
sake pesto nigiri (salmón flambeado con pesto) 5/10		4.20
maguro teka nigiri (lomo de atún) 10		6.30
teka tataki (atún) 10/11/12		6.10
o-toro teka nigiri (ventresca) 10		7.80
gunkan de tobiko, masago y aguacate (huevos de pez volador y capelin) 10		6.00
gunkan de ikura (huevas de salmón) 10		7.90
unagui nigiri (anguila) 10/12		6.30

sashimi

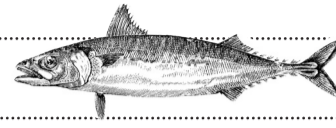
sashimi	4 PIEZAS	
teka sashimi (atún en 2 cortes) maguro y o-toro 10		7.90
sake sashimi (salmón) 10	3 PIEZAS	4.40

DEGUSTACIÓN DE SUSHI

10 piezas de nigiri	14.00
10 piezas de maki, uramaki y nigiri	16.00
20 piezas de maki, uramaki y nigiri	32.00

ENSALADAS

ensalada de gambas con fideos de arroz y setas oreja de judas 4/10	7.50
sunomomo (wakame, pepino y vinagreta de sésamo) 11	4.25
ensalada de salmón con vinagreta hoisin y tomate confitado 10	6.75
tako sunomomo (pulpo, katsoubushi, wakame, pepino y sésamo) 10/11	6.85



POKE BOWLS

poke bowl de arroz con salmón flambeado con salsa teriyaki y verduras 10/12	7.50
poke bowl de arroz con pollo y curry tailandés 6	6.75
poke bowl de arroz con soja, verduras y setas de temporada 12	5.50

CEVICHES Y TATAKIS

kilawin (crema de coco, lima, jengibre, dorada, cebolla y chili rojo) 6/10	7.80
ceviche de aguachiles de gamba con mango, aguacate, cebolla y cilantro 4	8.20
tataki de ventresca de atún 3/9/10/11/12	18.20

BAOS Y GYOZAS

BAOS Y GYOZAS	5 PIEZAS	
gyozas de calamar en su tinta 6/9/10/11		5.90
gyozas de langostinos y verduras con salsa de tofu y soja 3/4/11/12		5.80
gyozas de pato en su salsa 6/9		5.10
gyozas de vegetales, emulsión de plancton y acelga japonesa 3/9/11/12		5.50
bao de cerdo marinado, aguacate, mayonesa japonesa y ensalada de hierbas 3/6/9		5.70
bao de gambas con verduritas salteadas, guacamole y salsa kimchi 3/4/6/11/12		5.70
bao de pulpo con romesco de sriracha y mayonesa de kimchi 3/6/12		5.90
bao de calamares, su tinta, cebolla caramelizada y alioli 3/6/9/10		5.80
bao de cola de buey, cebolla morada, lima, pepino y chimichurri 3/6		5.90



POSTRES

cheesecake de té verde, avena tostada, gel de naranja y helado de sésamo negro 2/3/4/11/12	5.90
pastel de zanahoria y canela, helado de coco y ron dorado 2/3/6/9	5.90
mochi 6	5.90
flan de dulce de leche con plátano y toffee 6/9	5.90



VINOS



blancos		
maragda do empordà · garnacha, macabeo, muscat	2.60	11.90
el gato azul do rueda · verdejo		14.60
umami do penedès · macabeo, xarel·lo, muscat, chardonnay, sauvignon blanco		16.80
davide do rias baixas · albariño		18.20

rosados		
maragda do empordà · garnacha roja	2.60	11.90
coll de roses do empordà · garnacha roja		14.20
lafage rose catalunya nord · garnacha gris, monastrell		14.60

tintos		
maragda do empordà · garnacha tinta	2.70	12.10
l'ànec mut do penedès · garnacha, samsó, syrah, tempranillo		13.90
vidiví 0,5L do empordà · cabernet sauvignon, gargacha, merlot		12.10

espumosos		
de nit rosat do cava · macabeo, monastrell, parellada		20.10
pere ventura tresor do cava · reserva brut nature, xarel·lo, macabeo, parellada		19.80

CERVEZAS

san miguel	2.00
san miguel 1516	2.20
san miguel 0,0	2.00
san miguel manila	2.00
san miguel magna	2.45
radler clara	2.00
alhambra reserva	2.50
alhambra reserva roja	2.50

artesana

sin filtrar ni pasteurizar	
founders all day ipa	3.90
nómada passiflora fruta de la pasión	3.90
nómada hanami yuzu, sichimitougarashi, sakura · sin gluten	3.90

REFRESCOS

font vella 50 cl	1.60
imperial 50 cl	1.75
schweppes tónica	2.00
schweppes matcha tónica	2.00
schweppes limón o naranja	2.00
lipton iced tea limón	2.10
pepsi · pepsi max 33 cl	2.20



ALÉRGICOS

1. apio
2. sulfitos y derivados
3. cereales con gluten
4. crustáceos y derivados
5. frutos de cáscara
6. leche y derivados
7. moluscos
8. mostaza y derivados
9. huevos y derivados
10. pescado y derivados
11. sésamo y derivados
12. soja y derivados