

Dos productos para la clave del éxito: el arroz y el vinagre. Utilizamos lo que para nosotros es el mejor arroz "Koshihikari". Sus características especiales de aroma y sabor, combinadas con el aliño de un vinagre único, son la pareja perfecta.

Elaboramos nuestro aliño a partir de un vinagre rojo de arroz proveniente de una de las casas de vinagre más importantes de Japón fundada en 1937, y que desde sus inicios apostaron por mantener la tradición de los vinagres envejecidos a partir de lías de sake. Así tenemos como resultado un arroz único en textura, sabor y color más oscuro que el tradicional arroz blanco.

NUESTRO
SHARI
O ARROZ
DE SUSHI

Dos productes per a la clau de l'èxit: l'arros i el vinagre. Utilitzem el que per a nosaltres és el millor arròs "Koshihikari". Les seves característiques especials d'aroma i sabor, combinades amb amaniment d'un vinagre únic, són la parella perfecta.

Elaborem el nostre amaniment a partir d'un vinagre vermell d'arròs provinent d'una de les cases de vinagre més importants del Japó fundada el 1937, i que des dels seus inicis van apostar per mantenir la tradició dels vinagres envellits a partir de mares de sake. Així tenim com a resultat un arròs únic en textura, sabor i color més fosc que el tradicional arròs blanc.

O Y S T E R B A R

Ostra Especial de
Claire Nº2 al Natural
*Ostra Especial de
Claire Nº2 al Natural*
€5,50/u

Con salsa ponzu de
fruta de la pasión
*Amb salsa ponzu de
fruita de la passió*
€5,50/u

Con leche de tigre de
ají rocoto y cilantro
*Amb llet de tigre d'ají
rocot i coriandre*
€5,90/u

E N S A L A D A S / A M A N I D E S

Bogavante, flores,
mango, aguacate
y sésamo
*Llamàntol, flors,
mango, alvocat i sèsam*
€44

Salmón salvaje
ahumado, escarola,
boniato y rábano picante
*Salmó salvatge fumat,
escarola, moniato
i rave picant*
€19

“King crab”,
frambuesa y variado
de cherrys
*“King crab”, gerds
i variat de cherrys*
€29

E N T R A N T E S / E N T R A N T S

€11,90 Berenjena lacada
en miso y sésamo blanc
*Albergínia lacada
al miso i sèsam blanc*

€2,75/u Croqueta de katsu
curry de cerdo
*Croqueta de katsu
curri de porc*

€34 Carpaccio de ventresca
Bluefin trufado, kizami
wasabi y crema de aguacate
*Carpaccio de ventresca
Bluefin trufat, kizami
wasabi i crema d'alvocat*

€18 Calamares al wok con
vegetales orientales
*Calamars al wok amb
vegetals orientals*

Gyozas de pato pekin,
con cebolleta pepino
y salsa hoisin
*Gyozas d'ànec pequí,
amb ceba tendra cogombre
i salsa hoisin*

Aguachile verde
de Hamachi japonés,
aguacate, cilantro
y chalaquita
*Aguachile verd de
Hamachi japonès, alvocat,
coriandre i xalaquita*

Tiradito de salmón,
leche de tigre de mango,
pimienta rosa y filos
crujientes
*Tiradet de salmó,
llet de tigre de mango,
pebre rosa i talls cruixents*

T E M P U R A S / T E M P U R E S

€10 Hoja de shiso en tempura,
anguila lacada y pimienta
sansho
*Fulla de shiso en tempura,
anguila lacada i pebre sansho*

€14 Langostinos y shitakes
con ponzu
*Llagostins i xitakes
amb ponzu*

Gamba roja del mediterraneo
en tempura y sichimitograshi
*Gamba vermella del
mediterrani en tempura
i sichimitograshi*

Bacalao negro de alaska
y salsa sweet chili
*Bacallà negre d'alaska
i salsa sweet chili*



OMAKASE TASTING MENU

PART I. NIGIRIS MORIWASE

Atún akami con aji amarillo,
quinoa negra y cilantro
*Tonyina akami amb aji groc,
quinoa negra i coriandre*

Nigiri de huevo frito
trufado
Nigiri d'ou fregit trufat

Pez mantequilla,
salsa anticuchera
y cebolleta
*Peix mantega, salsa
anticutxera i ceba tendra*

Ventresca de salmón soasada,
kanzuri y lima
*Ventresca de salmó soasada,
kanzuri i llima*

Wagyu Kobe Beef marinado
Wagyu Kobe Beef marinat

€26/5u

⋮

PART II. SASHIMI MORIWASE

Ventresca y lomo
de atún, salmón, vieira
de Hokkaido, hamachi japonés
y ostra francesa

*Ventresca i llom de tonyina,
salmó, vieira d'Hokkaido,
hamachi japonès i ostra
francesa*

€22/6u

⋮

III. FULL EXPERIENCE

I. NIGIRIS MORIWASE 5/u

II. SASHIMI MORIWASE 6/u

URAMAKI 4/u

Uramaki de atún ,salmón,
aguacate, sésamo y tobiko
*Uramaki de tonyina, salmó,
alvocat, sèsam i tobiko*

HOSOMAKI 4/u

Hosomaki Spice Tuna
Hosomaki Spice Tuna

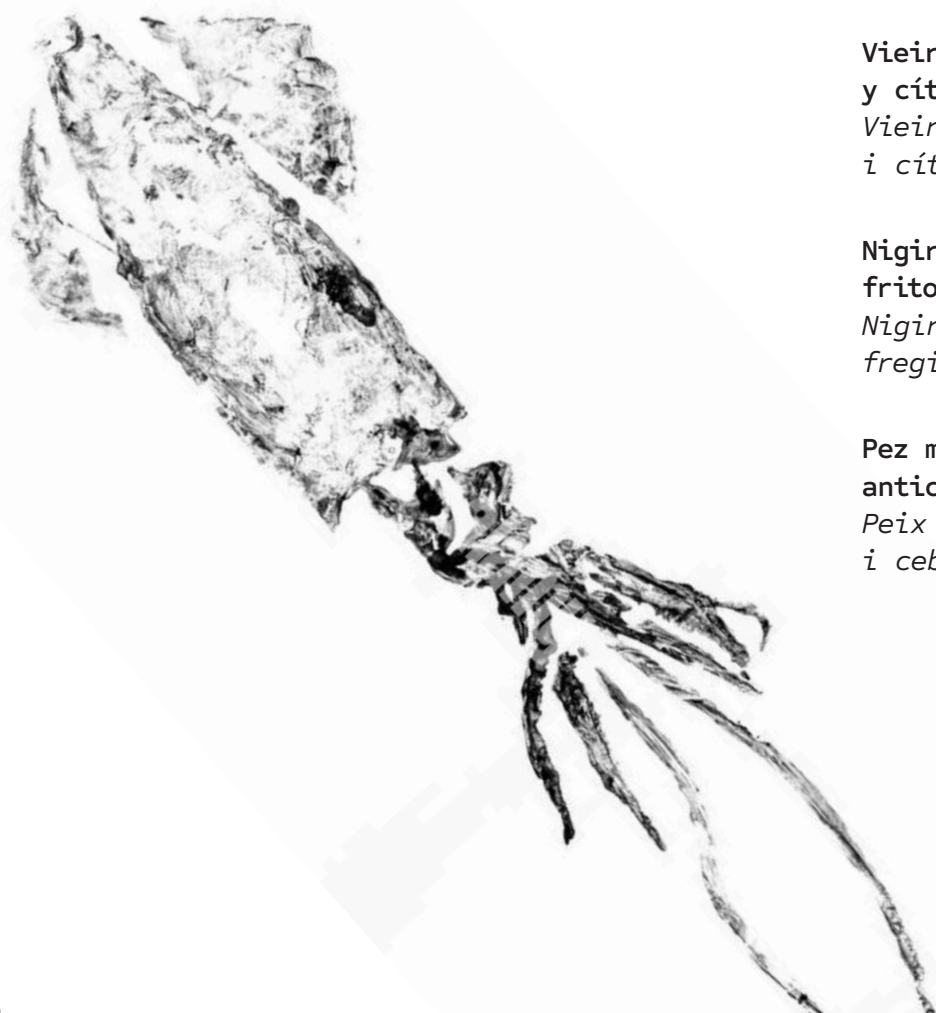
€55/19u

SUSHI SELECTION

€15,50 10/u	Uramaki de atún, salmón, aguacate, sésamo y tobiko <i>Uramaki de tonyina, salmó, alvocat, sèsam i tobiko</i>
€15 10/u	Uramaki de salmón acevichado <i>Uramaki de salmó acevitxat</i>
€13,90 10/u	Uramaki de langostinos en tempura, aguacate, ají amarillo y teriyaki <i>Uramaki de llagostins en tempura, alvocat, ají groc i teriyaki</i>
€14 6/u	Futomaki de atún, salmón, pepino y salsa de kimchi <i>Futomaki de tonyina, salmó, cogombre i salsa de kimchi</i>
€12 10/u	Hosomaki Spice Tuna <i>Hosomaki Spice Tuna</i>
€11 10/u	Hand roll de ventresca, crujiente de tempura y caviar de guindilla <i>Hand roll de ventresca, cruixent de tempura i caviar de bitxo</i>
€14 10/u	Hand roll de spicy Wagyu Japonés A5 <i>Hand roll de spicy Wagyu Japonès A5</i>

NIGIRIS ARKO

Nigiri socarrat de gamba roja al ajillo <i>Nigiri sorneguer de gamba vermella a l'all</i>	€11,90/u
Ventresca de salmón soasada, miso negro y lima <i>Ventresca de salmó soasada, miso negre i llima</i>	€4,20/u
Ventresca de atún, mayonesa de yuzu y kumquat <i>Ventresca de tonyina, maionesa de yuzu i kumquat</i>	€5,10/u
Hamachi trufado <i>Hamachi truffat</i>	€5,50/u
Foie con mermelada de pimiento y kizami <i>Foie amb mermelada de pebrot i kizami</i>	€4,90/u
Lomo de atún con ají amarillo, quinoa negra, cilantro <i>Llom de tonyina amb ají groc, quinoa negra, coriandre</i>	€4,20/u
Wagyu con crema de Grana Padano y trufa <i>Wagyu amb crema de Grana Padano i tòfona</i>	€8/u
Vieira de Hokkaido y cítricos <i>Vieira de Hokkaido i cítrics</i>	€5,50/u
Nigiri de huevo frito trufado <i>Nigiri d'ou fregit truffat</i>	€3,50/u
Pez mantequilla, anticuchera y cebolleta <i>Peix mantega, anticutxera i ceba tendra</i>	€4,50/u



CLASSIC NIGIRI & SASHIMI

€4/u	Pez limón hamachi <i>Peix llimona hamachi</i>	Lomo atún rojo <i>Llom tonyina vermella</i>	€3,90/u
€4/u	Salmón <i>Salmó</i>	Anguila kabayaki y flor de ajo <i>Anguilla kabayaki i flor d'all</i>	€4,90/u
€11/u	Gamba roja <i>Gamba vermella</i>	Wagyu A5 Miyazaki soasado <i>Wagyu A5 Miyazaki soasat</i>	€7/u
€4,90/u	Ventresca de atún <i>Ventresca de tonyina</i>	Wagyu Kobe Beef marinado <i>Wagyu Kobe Beef marinat</i>	€10/u

BRASA, PESCADO & MARISCO

Carabinero unilateral con salsa batayaki de mantequilla y soja
Carrabiner unilateral amb salsa batayaki de mantega i soja

€33/u - 100gr

Lubina con salsa huacatay
Llobarro amb salsa huacatay

€29

Pez mantequilla a la brasa con bearnesa de mojo verde
Peix mantega a la brasa amb bearnesa de mojo verd

€22

Salmón a la brasa lacado con soja, miel y miso
Salmó a la brasa lacat amb soja, mel i miso

€29



WAGYU

KOBE BEEF
REGISTRO Nº998
SANMARTI 1850

Tri tip steak
€120 (200gr)

MIYAZAKI

“Lomo bajo”
€120 (200gr)

Ribeye
€160 (250gr)

AUSTRALIA

Picanha
€54 (250gr)

Japo Burger Wagyu
€19,50

*Todos nuestras carnes, pescados y mariscos a la brasa salen con guarnición de arroz con furikake. / Totes les nostres carns, peixos i mariscs a la brasa surten amb guarnició d'arròs amb furikake.

*Todos nuestros pescados, inclusive el salmón, son libres de antibióticos, hormonas y anisakis / Tots els nostres peixos, fins i tot el salmó, són lliures d'antibiòtics, hormones i anisakis.

*Toda la soja utilizada en el restaurante es sin gluten / Tota la soja utilitzada al restaurant és sense gluten.

THE DESSERTS

Gelato de lúcuma, sablé,
nueces pecanas y caramelo salado
*Gelat de lúcuma, sablé,
nous pecanes i caramel salat*

€14

Tarta de queso y guayaba
Pastís de formatge i guaiaba

€19,90 (2p)

Tarta de queso y té matcha
Pastís de formatge i te matxa

€19,90 (2p)

Coulant de chocolate negro
y helado de vainilla
de Madagascar
*Coulant de xocolata negra
i gelat de vainilla
de Madagascar*

€13,50

Mango sticky rice con pandan
Mango sticky rice amb pandan

€9,50

Tiramisú de té matcha
Tiramisú de te matcha

€10,50

Yuzu y lemon pie,
crumble de avellana
*Yuzu i lemon pie,
crumble d'avellana*

€12

Helados Cremeria Toscana
(Lúcuma, Chocolate, Vainilla,
Fresa, Coco)
*Gelats Cremeria Toscana
(Lúcuma, Xocolata, Vainilla,
Maduixa, Coco)*

€6,50



ARKO DESSERT SELECTION

Gelato de lúcuma, sablé,
nueces pecanas y caramelo salado
*Gelat de lúcuma, sablé,
nous pecanes i caramel salat*

Coulant de chocolate negro
Coulant de xocolata negra

Mix de frutas exóticas
Mix de fruites exòtiques

Yuzu y lemon pie,
crumble de avellana
*Yuzu i lemon pie,
crumble d'avellana*

Helados Cremeria Toscana
(Aguacate, Fresa, Coco)
*Gelats Cremeria Toscana
(Alvocat, maduixa, Coco)*

€72 (entre 4p)