



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*
€5,90/u

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

C A V I A R S E L E C T I O N

Degustación de caviar
(30gr baeri y
30gr imperial gold)
*Degustació de caviar
(30gr baeri i
30gr imperial gold)*
€140

Nigiri de Caviar
Imperial Gold 5gr
*Nigiri de Caviar
Imperial Gold 5gr*
€14/u

Aguacate relleno
de tartar de atún rojo
y caviar Baeri 30gr
*Alvocat farcit de tàrtar
de tonyina vermella
i caviar Baeri 30gr*
€75/u

Suplemento Caviar Imperial Gold / Suplement Caviar Imperial Gold - €28(10gr)

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 blanco <i>Albergínia lacada al miso i sèsam blanc</i>	Gyozas de pato pekin, con cebolleta, pepino y salsa hoisin <i>Gyozas d'ànec pequí, amb ceba tendra, cogombre i salsa hoisin</i>	€16,50/5u
€2,75/u	Croqueta de curry japonés de cerdo <i>Croqueta de curry japonès de porc</i>	Tiradito de salmón, leche de tigre de mango y filos crujientes <i>Tiradet de salmó, llet de tigre de mango, pebre rosa i talls cruixents</i>	€17
€34	Carpaccio de ventresca Bluefin trufado, kizami, wasabi y crema de aguacate <i>Carpaccio de ventresca Bluefin trufat, kizamim, wasabi i crema d'alvocat</i>	Ensalada de Snow Crab, fram- buesa y variado de cherrys <i>Amanida de Snow Crab, gerds i variat de cherrys</i>	€21
€18	Calamares al wok con vegetales orientales <i>Calamars al wok amb vegetals orientals</i>		

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

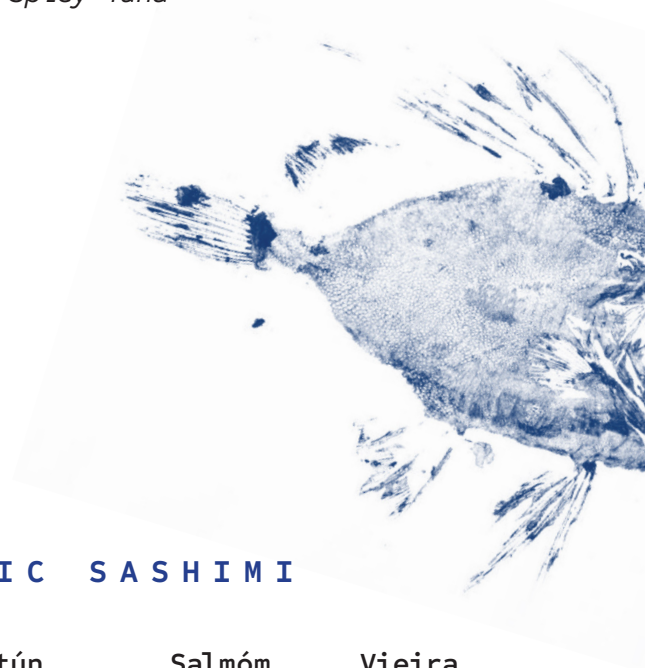
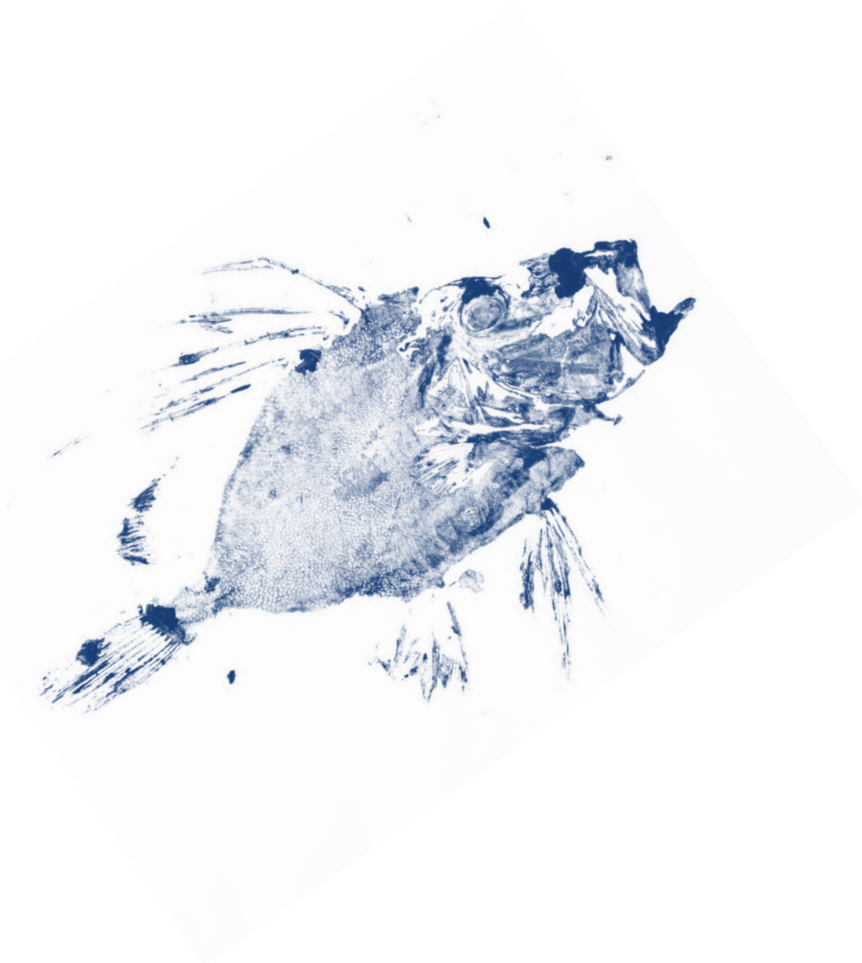
Gamba roja del
mediterráneo en tempura
y togarashi
*Gamba vermella del
mediterrani en tempura
i togarashi*
€33(4/u)

Langostinos
y shiitake con ponzu
*Llagostins
i shiitake amb ponzu*
€14

Bacalao negro
de alaska
y salsa sweet chili
*Bacallà negre
d'alaska
i salsa sweet chili*
€15

SUSHI SELECTION

€15,50 10/u	Uramaki de atún, salmón aguacate, sésamo y tobiko <i>Uramaki de tonyina, salmó, alvocat, sèsam i tobiko</i>	Futomaki de atún, salmón, pepino y salsa de kimchi <i>Futomaki de tonyina, salmó, cogombre i salsa de kimchi</i>	€14 6/u
€15 10/u	Uramaki de salmón acevichado y boniato crujiente <i>Uramaki de salmó acevitxat i moniato cruixent</i>	Gunkan de lomo de atún, foie y salsa teriyaki <i>Gunkan de llom de tonyina, foie i salsa teriyaki</i>	€18 4/u
€21 10/u	Uramaki de anguila, foie y manzana verde <i>Uramaki d'anguila, foie i poma verda</i>	Steak tartar de spicy wagyu estilo temaki <i>Steak tartar de spicy wagyu a l'estil temaki</i>	€25
€15 10/u	Uramaki de langostinos en tempura, aguacate, ají amarillo y teriyaki <i>Uramaki de llagostins en tempura, alvocat, ají groc i teriyaki</i>	Hand roll de ventresca, crujiente de tempura y caviar de guindilla <i>Hand roll de ventresca, cruixent de tempura i caviar de bitxo</i>	€11/u
€21 10/u	Maki de ventresca de atún pi- cante en tempura con tobiko <i>Maki de ventresca de tonyina picant en tempura amb tobiko</i>	Hosomaki Spicy Tuna <i>Hosomaki Spicy Tuna</i>	€12 10/u



CLASSIC SASHIMI

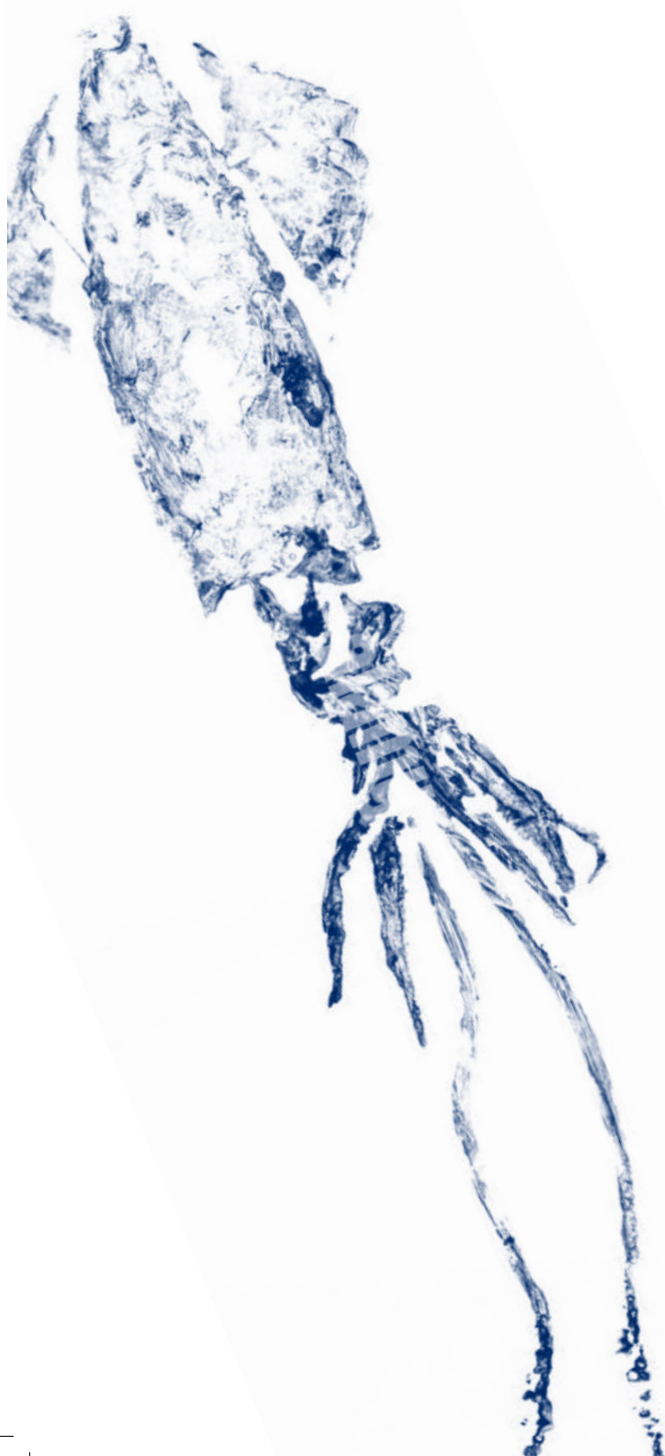
Lomo de atún <i>Llom de tonyina</i>	Salmón <i>Salmó</i>	Vieira <i>Vieira</i>
€11/4u	€13/4u	€12/4u
Ventresca <i>Ventresca</i>	Hamachi <i>Hamachi</i>	
€14/4u	€13/4u	

SASHIMI VARIADO

€22/6u

NIGIRI ARKO

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



CLASSIC NIGIRI

Pez limón hamachi <i>Peix llimona hamachi</i>	€4/u
Salmón <i>Salmó</i>	€4/u
Ventresca de atún <i>Ventresca de tonyina</i>	€4,90/u
Lomo atún rojo <i>Llom tonyina vermella</i>	€3,90/u
Anguila kabayaki y flor de ajo <i>Anguilla kabayaki i flor d'all</i>	€4,90/u
Wagyu A5 Miyazaki <i>Wagyu A5 Miyazaki</i>	€7/u

NIGIRI VARIADO

€26/5u

BRASA , PESCADO & MARISCO

Pulpo a la brasa con panko de kimchi
Pop a la brasa amb panko de kimchi

€27,50

Lubina al carbón con salsa huacatay
Llobarro al carbó amb salsa huacatay

€29

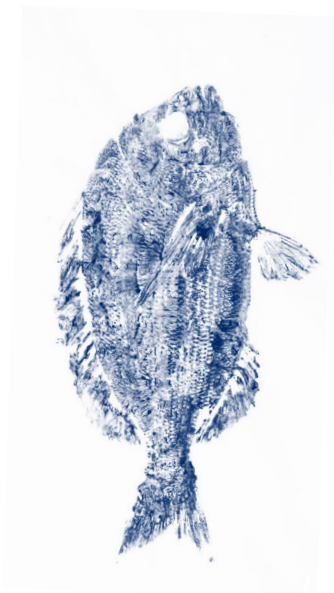
Pez mantequilla a la brasa con bearnesa de mojo verde
Peix mantega a la brasa amb bearnesa de mojo verd

€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
€140 (200gr)

MIYAZAKI
"Lomo bajo"
€120 (200gr)

AUSTRALIA
Picanha
€54 (250gr)

Japo Burger Wagyu
€19,50

Pan estilo Hokkaido
Pa estil Hokkaido
€5,50

*Todos nuestras carnes, pescados y mariscos a la brasa salen con guarnición de bastones de yuca frita. / Totes les nostres carns, peixos i mariscs a la brasa surten amb guarnició de bastons de iuca fregida.
*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 lúcumo, sablé, nueces pecanas y caramelo salado
Gelat de lúcumo, sablé, nous pecanes i caramel salat

€14

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

€12

Tarta de queso y guayaba
Pastís de formatge i guaiaba

€19,90 (300gr)

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

€19,90 (2p)

Flan con haba tonka, vainilla de madagascar y praliné
Flan amb haba tonka, vainilla de madagascar i praliné

€10,50

Chocolate killer, praline de avellana, fruta de la pasión y flor de sal
Xocolata killer, praline d'avellana, fruita de la passió i flor de sal

€13,50

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

€5,50

