

.....

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'ar-ròs i el vinagre. Utilitzem el que per a nosaltres és el millor arròs “Koshihikari”. Les seves característiques especials d'aro-ma 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.

.....

FULL EXPERIENCE

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

Ostra con salsa ponzu de fruta de la pasión
Ostra amb salsa ponzu de fruita de la passió

•

Anguila kabayaki y flor de ajo
Anguila kabayaki i flor d'all

Wagyu con crema de Grana
Padano y trufa
*Wagyu amb crema de Grana
Padano i tòfona*

Ventresca de salmón soasada,
miso negro y lima
*Ventresca de salmó soasada,
miso negre i llima*

Ventresca de atún,
mayonesa de yuzu y kumquat
*Ventresca de tonyina,
maionesa de yuzu i kumquat*

Nigiri Nikkei pez mantequilla
con mayo cítrica y pachikay
*Nigiri Nikkei peix mantega
amb maig cítrica i pachikay*

Foie con mermelada
de pimiento y kizami
*Foie amb melmelada
de pebrot i kizami*

Uramaki de anguila, foie y manzana verde
Uramaki d'anguila, foie i poma verda

•

Picanha de Wagyu a la brasa, yuca frita y salsa tarí
Picanha de Wagyu a la brasa, iuca fregida i salsa tarí

•

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

95€
por persona / per persona
(Min. 2 pax)

O Y S T E R B A R

Ostra Especial de Claire Nº2 al Natural <i>Ostra Especial de Claire Nº2 al Natural</i> 5,50€/u	Con salsa ponzu de fruta de la pasión <i>Amb salsa ponzu de fruta de la passió</i> 5,90€/u	Con leche de tigre de ají rocoto y cilantro <i>Amb llet de tigre d'ají rocot i coriandre</i> 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) <i>Degustació de caviar (30gr baeri i 30gr imperial gold)</i> 140€	Nigiri de Caviar Baeri 5gr <i>Nigiri de Caviar Baeri 5gr</i> 14€/u	Aguacate relleno de tartar de atún rojo y caviar Baeri 30gr <i>Alvocat farcit de tàrtar de tonyina vermella i caviar Baeri 30gr</i> 75€/u
--	---	---

Suplemento Caviar Imperial Gold / Supplement 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 okonomiyaki <i>Albergínia lacada amb okonomiyaki</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 con ponzu <i>Gamba vermella del mediterrani en tempura i togarashi amb ponzu</i> 33€/4u	Langostinos y shiitake con ponzu <i>Llagostins i shiitake amb ponzu</i> 14€	Bacalao negro de alaska y salsa sweet chili <i>Bacallà negre d'alaska i salsa sweet chili</i> 15€
--	--	---

SUSHI SELECTION

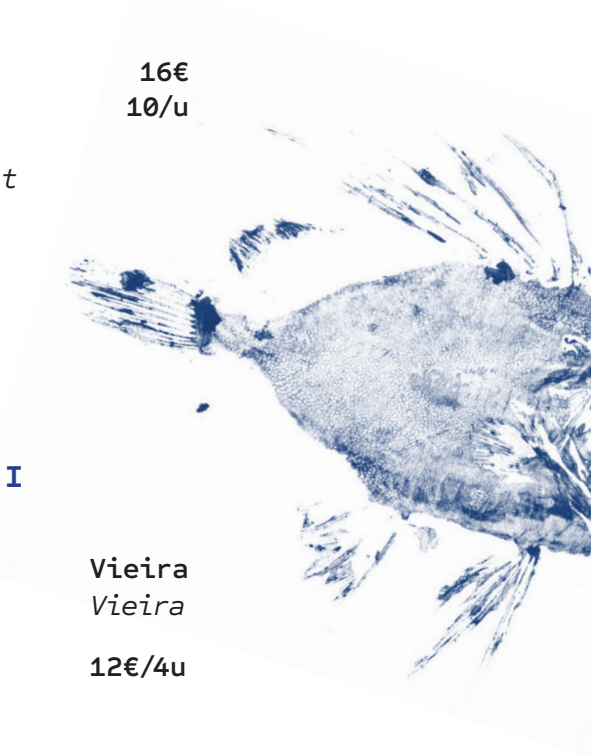
15,50€ 10/u	Uramaki de atún, salmón aguacate, sésamo y tobiko <i>Uramaki de tonyina, salmó, alvocat, sèsam i tobiko</i>	Gunkan de lomo de atún, foie y salsa teriyaki <i>Gunkan de llom de tonyina, foie i salsa teriyaki</i>	18€ 4/u
15€ 10/u	Uramaki de salmón acevichado y boniato crujiente <i>Uramaki de salmó acevitxat i moniato cruixent</i>	Steak tartar de spicy wagyu estilo temaki <i>Steak tartar de spicy wagyu a l'estil temaki</i>	39€
21€ 10/u	Uramaki de anguila, foie y manzana verde <i>Uramaki d'anguila, foie i poma verda</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
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 “snowcrab”, crujiente de tempura y caviar de guindilla <i>Hand roll de “snowcrab”, cruixent de tempura i caviar de bitxo</i>	11€/u
21€ 10/u	Maki de ventresca de atún picante en panko <i>Maki de ventresca de tonyina picant amb panko</i>	Hosomaki Spicy Tuna <i>Hosomaki Spicy Tuna</i>	12€ 10/u
29€ 10/u	Uramaki de Wagyu A5 relle- no de langostino en panko, aguacate, ponzu i sésamo. <i>Uramaki de Wagyu A5 farcit de llagostí en panko, alvocat, ponzu i sèsam.</i>	Uramaki vegetariano de aguacate en tempura y wakame <i>Uramaki vegeterià d'alvocat amb tempura i wakame</i>	16€ 10/u
14€ 6/u	Futomaki de atún, salmón, pepino y salsa de kimchi <i>Futomaki de tonyina, salmó, cogombre i salsa de kimchi</i>		

CLASSIC SASHIMI

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

SASHIMI VARIADO

22€/6u



NIGIRI ARKO

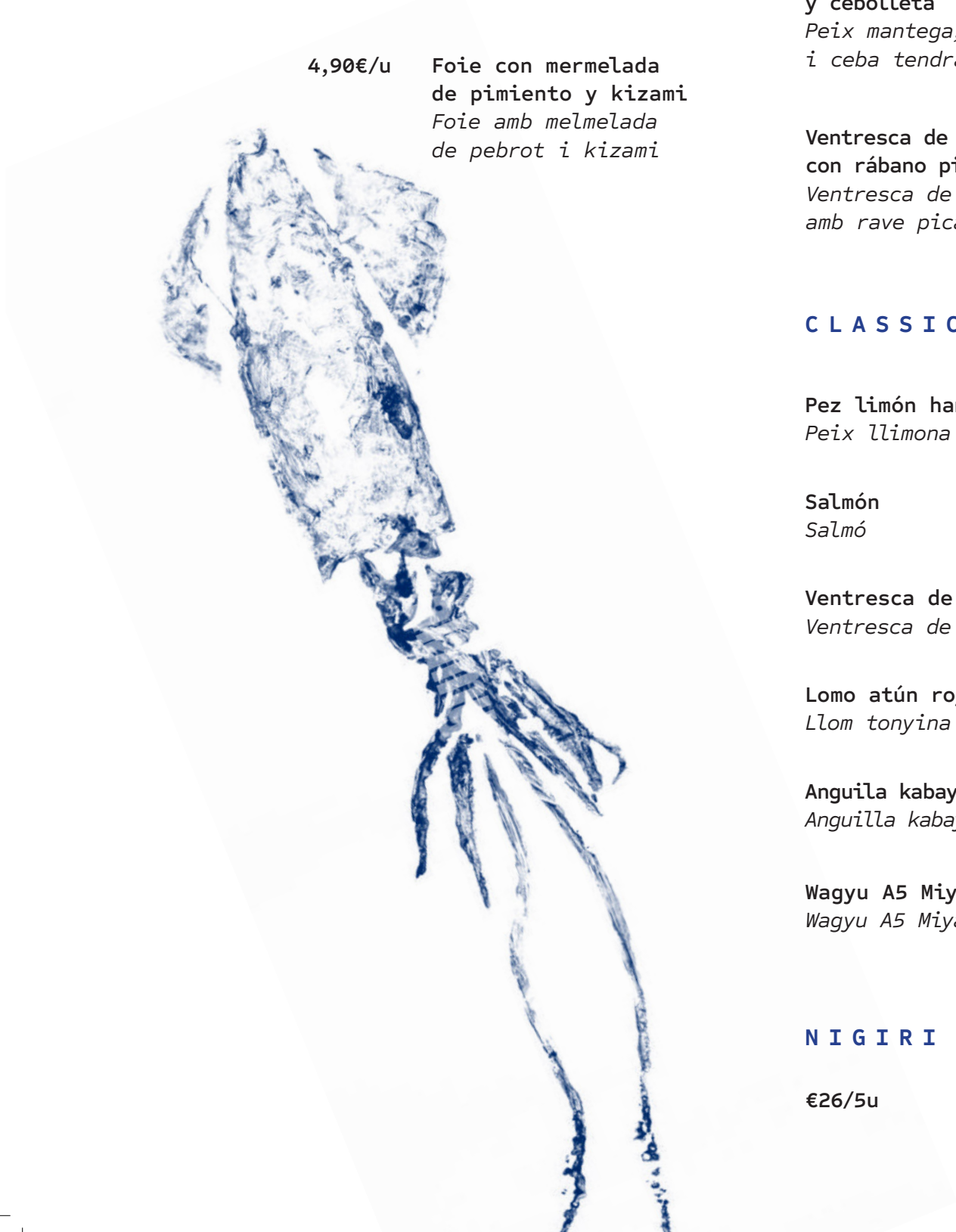
11,90€/u	Nigiri de gamba roja al ajillo <i>Nigiri de gamba vermella a l'all</i>	Lomo de atún con ají amarillo, quinoa negra, cilantro <i>Llom de tonyina amb aji groc, quinoa negra, coriandre</i>	4,50€/u
4,20€/u	Ventresca de salmón soasada, miso negro y lima <i>Ventresca de salmó soasada, miso negre i llima</i>	Wagyu con crema de Grana Padano y trufa <i>Wagyu amb crema de Grana Padano i tòfona</i>	9€/u
7€/u	Ventresca de atún, mayonesa de yuzu y kumquat <i>Ventresca de tonyina, maionesa de yuzu i kumquat</i>	Vieira de Hokkaido, cítricos e ikura. <i>Vieira de Hokkaido, cítrics i ikura</i>	5,50€/u
5,50€/u	Nigiri Nikkei pez mantequilla con mayo cítrica y pachikay <i>Nigiri Nikkei peix mantega amb maig cítrica i pachikay</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
		Ventresca de hamachi soasada con rábano picante <i>Ventresca de hamachi soasada amb rave picant</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>	€7/u
Lomo atún rojo <i>Llom tonyina vermella</i>	€4,20/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>	€8/u

NIGIRI VARIADO

€26/5u



BRASA , PESCADO & MARISCO

Pulpo al wok con papada de cerdo y alcachofas
Pop al wok amb papada de porc i carxofes

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

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 lúcuma, sablé, nueces pecanas y caramelo salado
Gelat de lúcuma, 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 70%, praline de avellana, fruta de la pasión y flor de sal
Xocolata 70%, praline d'avellana, fruita de la passió i flor de sal

13,50€

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

5,50€

.....