

PER OBRIR BOCA

2 OSTRES Francesa al natural i amb ponzu, **10€**

Tartar de **TORO** i **OSTRA**, **8€/u**

TATAKI DE BONITOL amb salmorejo alga wakame i ponso, **14€**

ROBATA

EDAMAMES, **7€**

MOLL DE L'OS amb **TARTAR** de tonyina Bluefin, **22€**

EBI gamba, **8€/u**

TATAKI WAGYU A5 Miyazaki 150gr amb salsa yakiniku, **40€**

KAMA-TORO Parpatana de tonyina, **21€**

PRINCIPALS

YAKISOBA amb panxeta, **12€**

VIEIRES AMB BATASHOYU I bolets de temporada, **15€**

ALBERGINIA rostida amb miso vermell i bolognesa japonesa, **8€**

SASHIMIS

MORIAWASE la selecció del chef, 22u **26€**

MAGURO NOU ESTIL ponzu, oli de oliva i sesam calent, amb yuzu, **16€**

TORO IKURA ventresca toro, ous de salmó i peix blanc, 12u **24€**

NIGUIRIS

NIGUIRIS la selecció del chef, 5u **26€**

TORO ventresca de tonyina, **6€/u**

MAGURO llom de tonyina, **5€/u**

SAKE salmó, **4€/u**

SHIRO peix blanc, **4€/u**

UNAGI Anguila, **8€/u**

SHURINPU XXL carabiner, **20€**

URAMAKI

8 unitats

CLÀSSIC tonyina, salmó i alvocat, **16€**

MALESPINAMAKI salmó flamejat amb maionesa de kimchi, **16€**

TORO TAKU ventresca de tonyina amb takuan, **16€**

HOSOMAKI

8 unitats

TEKKAMAKI maki de tonyina, **8€**

SAKEMAKI maki de salmó, **8€**

NEGITOROMAKI Ventresca de tonyina i ceba, **9€**

MOMENT DOLÇ

MOCHI te verd, **6€**

DORAYAKI nutella Ferrer, **7€**

ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla i especulos. **6€**

