

MENÚ NIPPON

TSUQUEMONO Amanida de col, nap i cogombre amb vinagreta de kimchee i sèsam.

SNACK arròs amb pols de gamba i maionesa.

EDAMAMES a la brasa.

TE-MAKI del dia.

MATE-GAI navalla amb vinagreta de soja blanca i yuzu.

EBI NATO gamba vermella, gamba blanca i fesols de Santa Pau.

NASU alberginia rostida amb miso vermell i bolonyesa japonesa.

Sopa **SOMEN** amb els seus fideus i xipirons a la brasa.

MOLL DE L'ÓS amb **TARTAR** de tonyina Bluefin.

Vieires amb **BATASHOYU** i bolets.

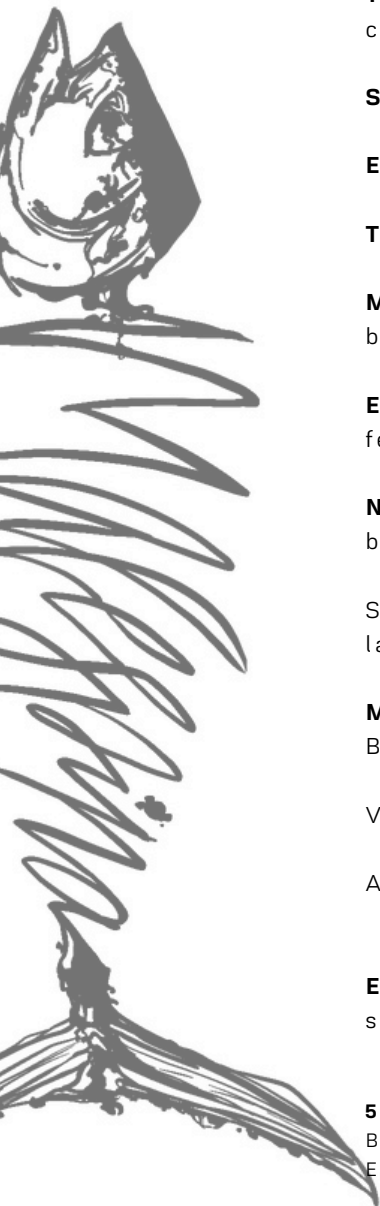
Assortit de **NIGUIRIS** del chef.

ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla i speculoos.

54€ per persona

Beguda i cafès no inclosos

El menú es serveix a taula completa



MENÚ OMAKASE

TSUQUEMONO Amanida de col, nap i cogombre amb vinagreta de kimchee i sèsam.

SNACK arrós amb pols de gamba i maionesa.

EDAMAMES a la brasa.

TE-MAKI del dia.

MATE-GAI navalla amb vinagreta de soja blanca i yuzu.

FIGA amb **TORO** i miso.

EBI NATO gamba vermella, gamba blanca i fesols de Santa Pau.

Sashimi **MORIAWASE** varietat de peix.

SHURINPU carabiner.

Assortit de **NIGUIRIS** del chef.

Chirashi **UNAGUI** del delta.

Broqueta **WAGYU**.

ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla i speculoos.

78€ per persona

Beguda i cafès no inclosos

El menú es serveix a taula completa