

PER OBRIR BOCA

2 OSTRES Francesa al natural i amb ponzu, **10€**
Tartar de **TORO** i **OSTRA**, **8€/u**
EBI NATO gamba vermella, gamba blanca calamar i fesols de Santa Pau, **12€**
Sopa de **MISO** tradicional amb peix blanc, **8€**

ROBATA

EDAMAMES, **7€**
MOLL DE L'OS amb **TARTAR** de tonyina Bluefin, **22€**
TATAKI WAGYU A5 Miyazaki 150gr amb salsa yakiniku, **42€**
KAMA-TORO Parpatana de tonyina, **21€**
Broqueta **WAGYU**, **15€**

PRINCIPALS

YAKISOBA amb secret ibèric, **14€**
VIEIRES AMB BATASHOYU I bolets de temporada, **15€**
ALBERGÍNIA rostida amb miso vermell i bolognesa japonesa, **9€**

SASHIMIS

MORIAWASE la selecció del chef, 22u **26€**
TORO IKURA ventresca toro, ous de salmó i peix blanc, 12u **24€**
AKA EBI carpaccio de gamba vermella, **17€**

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 carabiner, **14€**

URAMAKI

8 unitats

CLÀSSIC tonyina, salmó i alvocat, **17€**
MALESPINAMAKI salmó flamejat amb maionesa de kimchee, **17€**
TORO TAKU ventresca de tonyina amb takuan, **18€**
AKAMI Tonyina flamejada amb salsa de sèsam. **17€**

HOSOMAKI

8 unitats

TEKKAMAKI maki de tonyina, **8€**
SAKEMAKI maki de salmó, **8€**
NEGITOROMAKI Ventresca de tonyina i ceba, **9€**
IKURANAGUI maki de ous de salmó amb salsa de anguila. **12€**

MOMENT DOLÇ

MOCHI té verd, **6€**
DORAYAKI nutella Ferrer, **7€**
ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla i speculoos. **6€**

