



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.

La nostra **BRANDADA JAPONESA**

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

GYOZAS botifarra amb vaquetes i kabayaki de Ratafia.

TAKO NIJIRU pop a la brasa amb dashi lleuger i fideus.

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

VIEIRES AMB BATASHOYU i bolets de temporada.

Assortit de **NIGUIRIS** del chef.

ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla i speculoos.

56€ 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.

TORO amb Tòfona .

GAMBA BLANCA de huelva.

USUZUKURI de peix blanc amb vinagreta de yuzu.

Sashimi **MORIAWASE** varietats de peix.

SHURINPU carabiner.

Assortit de **NIGUIRIS** del chef.

Chirashi **UNAGUI** del delta.

Broqueta **WAGYU**.

MASCARPONE amb yuzu, gíngebre i menta.

80€ per persona

Beguda i cafès no inclosos

El menú es serveix a taula completa

