

PER OBRIR BOCA

OSTRA Francesa al natural **6€/u**
OSTRA salsa ponsu **6€/u**
Tartar de **TORO** i **OSTRA** **10€/u**
Sopa **MISO** Tradicional **8€**
GILDA de tonyina **10€**
KAKIAGE Tempura de camarón **16€**

ROBATA

EDAMAMES a la brasa **8€**
MOLL DE L'OS amb **TARTAR** de tonyina
Bluefin **23€**
TATAKI WAGYU A5 Miyazaki 150gr amb
salsa yakiniku **44€**
TORO TA toro tataki amb arròs integral i
bambú **26€**

PRINCIPALS

YAKISOBA amb panxeta de porc duroc **14€**
VIEIRES AMB BATASHOYU i bolets de
temporada **15€**
ALBERGÍNIA rostida amb miso vermell i
bolognesa japonesa **10€**
GYOZAS botifarra i vaquetes i kabayaki de
Ratafia. 2u **8€**



SASHIMIS

MORIAWASE la selecció del chef, 24u **30€**
1/2 Ració **15€**
TORO IKURA ventresca toro, ous de salmó i
peix blanc 12u **24€**
USUZUKURI de peix blanc amb vinagreta de
yuzu **20€**



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**
WAGYU vedella japonesa **8€/u**
SHURINPU carabiner **15€**



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 **7€**
DORAYAKI Nutella de la Xocolateria
Ferrer **8€**
ESCUMA de yuzu amb gelat de vainilla
i speculoos **7€**
MASCARPONE amb yuzu, ginebre
i menta **8€**
TRUFES de xocolata i te verd, 6u **5€**

Servei d'aigua, aperitiu 2€ p.p.