

MENÚ NIPPON

Endinsa't a la nostra cuina

TSUQUEMONO

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

FESOLDOFU

I tofu de fesol amb xipiró.

SNACK

I Galeta d'arròs amb gambeta de la costa.

TE-MAKI

I del dia.

KAKIAGE DE CAMARÓN

I Tempura de camarón.

SOMEN DE TARDOR

I amb escopinyes i fideus.

GYOZAS

I botifarra amb vaquetes i kabayaki de Ratafia.

MOLL DE L'ÓS

I amb tartar de tonyina Bluefin.

NIGUIRIS

I selecció del chef.

BATASHOYU

I Nova versió de la vieira amb batashoyu.

TORO TA

I Toro tataki amb arròs integral i bambú.

MANGO YOGU MOCHI

I Gelat de mango i iogurt amb mochi.

60€ per persona

Beguda i cafès no inclosos

El menú es serveix a taula complerta

MENÚ OMAKASE

Producte amb la seva màxima expressió.

TSUQUEMONO

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

SENGYO TARTAR

I de peix del dia i gelatina de dashi.

SNACK

I Galeta d'arròs amb gambeta de la costa.

TE-MAKI

I del dia.

GUILDA

I de tonyina Malespina.

IKA

I Sashimi de calamar.

USUZUKURI

I de peix blanc amb vinagreta de yuzu.

MORIAWASE

I sashimi amb varietats de peix.

SHURINPU

I carabiner.

NIGUIRIS

I selecció del chef.

CHIRASHI UNAGUI

I del delta.

NIGUIRI WAGYU

TE-MAKI XL

I de spicy toro.

MASCARPONE

I amb yuzu, gingebre i shiso.

82€ per persona

Beguda i cafès no inclosos

El menú es serveix a taula completa