



Suggeriments

Nigiri de peix mantega

Famejat amb trufa.

5.80€ / unitat

Nigiris de llamàntol i foie

Flamejat amb salsa unagi i sèsam.

41.00€ / 5 unitats

Nigiri de salmó, ou i maionesa

Salmó flamejat amb ou ferrat de guatlla, maionesa japonesa i cibulet.

5.90€ / unitat

Kikimoh Uramaki

Tonyina, mango, làmines de toro, salsa d'anguila i salsa de mango.

25.40€ / 8 unitats

Nigiri de vieira amb wagyu A5

Amb salsa curry. 9.80€ / unitat

Uramaki de maduixa i foie

Amb crema de formatge, pipes caramel·litzades i salsa yakitori.

19.80€ / 8 unitats

Gunkan Toro Ika

Bola d'arròs amb tàrtar de ventresca de tonyina, calamar, sal gruixuda i un toc picant.

6.80€ / unitat

Nigiri Wagyu

Wagyu A5 i ou de guatlla. 8.90€ / unitat

Gamba Uramaki

Amb salmó, alvocat i salsa d'alvocat unagi i gamba al teppanyaki.

25.40€ / 8 unitats

Nigiri de virrey

Amb salsa dolça de verdures y tòfona.

6.00€ / unitat

Ostres

Amb nap daikon ratllat, cibulet, salsa ponzu i Ikura.

5.90€ / unitat

Wasuebi

Uramaki d'espàrrec tempuritzat, llagostí fregit i làmines de carn wagyu flamejada amb salsa tonkatsu.

25.40€ / 8 unitats

Nigiri de xipiró

Marcat amb llima ratllada, ikura i maionesa.

6.50€ / unitat

Karafuru Uramaki

Foie, làmines de toro flamejat, salsa unagi, maduixa i mango trossets.

24.50€ / 8 unitats

Tsurai maki

Maki tempuritzat de salmó, crema de formatge, ous de peix volador, cibulet i salsa picant.

18.80€ / 8 unitats



Sopes

Japonès fins i tot a la **sopa**.

Wakame supu

Sopa d'algues amb ou i xampinyons.

5.90€

Misoshiru

Sopa d'algues amb tofu.

4.90€



Entrants

Per anar escalfant **els bastonets**.

Kiuri to wakame

Cogombre amb algues i vinagreta japonesa.

9.50€

Cullereta de vieira i foie

al teppanyaki i amb salsa yakitori.

6.00€ / unitat

On Sarada

Amanida de peix cru amb salmó, tonyina i vinagreta japonesa.

14.00€

Yakitori

Pintxos de pollastre i ceba amb salsa dolça.

6.50€

Gyozas

Crestes de carn i verdura al vapor.

12.50€

Tataki de tonyina

Amb unagi, alvocat, crema de formatge i sèsam.

19.00€

Horenso Sarada

Amanida d'espínacs amb vinagreta i ou dur.

9.50€

Yakiniku

Pintxos d'espàrrecs verds i vedella amb salsa dolça.

8.70€

Edamame

Beines de soja al vapor.

5.50€

Tataki de salmó

Amb ceba, tobiko, alga i salsa yakitori.

17.00€

Kani Sarada

Amanida d'espínacs amb vinagreta i ou dur.

13.00€



Agemomo

Fregits i saltejats. Per que saltis **d'alegria**.

Yakisoba

Fideus saltejats amb carn, verdures i katsuobushi. **15.50€**

Fideus saltejats amb llagostins, vieires i katsuobushi... **16.80€**

Kimuchi Yakiudon

Tallarines saltejades amb carn, verdures i col picant **15.50€**

Tallarines saltejades amb llagostins, vieires i col picant. **16.80€**

Ebi Tempura

Tempura de llagostins.

19.00€ / 5 unitats

Anko no Tatsuage

Rap fregit a la japonesa macerat amb sake i ginebra.

17.00€

Yakimeshi

Arròs fregit amb llagostins, verdura i ou. **15.50€**

Tempura no Moriwase

Tempura de llagostins, verdures i peix blanc. **18.00€**

Kakiage Foie

Saltejat de verdures trossejades amb ou, foie al teppanyaki i salsa yakitori.

19.50€

Tori no Teriyaki

Pollastre fregit amb salsa dolça i ceba.

11.50€



Teppanyaki

La **planxa** japonesa.

Gyuniku no teppanyaki

Filet de vedella a la planxa amb salsa ponzu i sichimmi.

24.00€

Ebi no kimuchi

Llagostins saltejats amb salsa picant.

16.00€

Maguro teriyaki

Tonyina flamejada amb salsa dolça.

19.50€

Toro no tataki

Ventresca de tonyina brasejada amb gíngebre, ceba tendra i salsa de soja.

27.50€

Okonomiyaki

Pizza japonesa feta de col, formatge fos, salsa yakitori i llagostins.

14.00€

Bacallà negre

Bacallà negre fet al vapor amb salsa de miso.

25.00€



Tartar

Peix o carn crus, picats finets, i condimentats **al gust**.

Maguro tartar

Tàrtar de tonyina amb salsa de soja, wakame i sèsam.

19.00€

Shake tartar

Tàrtar de salmó a base d'alvocat, ou de guatlla i soja.

17.50€

Shake tartar ikura

Tàrtar de salmó amb base d'alvocat, ou de guatlla, ikura i soja.

24.50€

Gamba tartar

Tàrtar de gamba vermella amb alvocat, tobikko negre i de wasabi i salsa de soja.

26.00€

Yuke

Tàrtar de vedella amb ou de guatlla, salsa de soja, ceba i wakame.

17.00€



Sashimi

Tall de peix fresc i cru: **100% mar**.
12 peces / 6 peces

Maguro

Tonyina.
33.00€ / 18.50€

Toro

Ventresca de tonyina.
39.50€ / 21.00€

Unagi

Anguila.
31.00€ / 18.50€

Shake

Salmó.
27.00€ / 16.00€

Shiromi

Peix mantega.
19.00€ / 11.50€



Maki

Rotllets d'arròs embolicats amb alga.
6 unitats.

Teka

Tonyina.
9.80€

Mango

Mango.
6.50€

Ikura

Ous de salmó.
14.50€

Cranc

Natural.
10.50€

Shake

Salmó.
8.80€

Abocado

Alvocat.
6.50€

Unagi

Anguila.
13.50€



Temaki

Con d'arròs fred amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina.
13.50€

Ikura

Ous de salmó.
13.50€

Spicy shake

Salmó picant.
12,80€

Spicy kani

Cranc amb un
toc picant.
15,50 €

Shake Abocado

Salmó.
18.00€

Unagi

Anguila.
11.50€

Maguro unagi

Tonyina amb anguila.
16,50 €



Don

Bol d'arròs condimentat amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina i alvocat.
19.50€

Ikura

Ous salmó.
20.50€

Unagi

Anguila.
18.50€

Shake Abocado

Salmó i alvocat.
17.50€



Nigiri

Bola d'arròs amb peces de **peix fresc** per sobre.

Foie

Amb unagi
i sèsam.
5.80€ / unitat

Vieira

Vieira brasejada, maionesa
japonesa i llima ratllada.
6.50€ / unitat

Maguro

Tonyina.
5.50€ / unitat

Suzuki

Llobarro.
4.00€ / unitat

Toro

Ventresca tonyina.
7.00€ / unitat

Ikura

Ous de salmó.
7.00€ / unitat

Ika

Calamar.
4.50€ / unitat

Atún y foie

Flamejat.
6.50€ / unitat

Anguila

Fumada.
5.80€ / unitat

Shake

Salmó.
4.50€ / unitat

Shiromi

Peix mantega.
4.00€ / unitat

Unagi

Anguila.
6.80€ / unitat

Ebi

Llagostí.
3.50€ / unitat



Sushi no Moriwase

Combinacions dels **clàssics** japonesos.

Sushi 6 varietats

6 peces de nigiris.
18.50€

Sushi 8 varietats

8 peces de nigiris.
23.50€

Santen Mori

3 varietats de sashimi
(tonyina, salmó i llobarro).
28.50€

Combinat de Sushi i Sashimi

5 varietats de nigiri i sashimi de tonyina
i salmó.
26.50€

Goten Mori

5 varietats de sashimi (tonyina, salmó,
llobarro, gamba crua i peix mantega).
32.50€





Maki i Uramaki especials

Els germans grans dels makis i els makis rebels:
l'arròs va per fora. 8 unitats.

Spicy tuna maki

Rotllo de tonyina amb ceba picant, la-yu i maionesa japonesa.

18.00€

Maguro abocado maki

Rotllo de tonyina i alvocat.

19.00€

Shake abocado maki

Rotllo de salmó i alvocat.

16.00€

Red uramaki

Rotllo de tonyina, salmó, alvocat i ous de peix volador.

20.00€

Rosanes uramaki

Rotllo de salmó, alvocat, carpaccio de gamba, salsa de miso i ous de peix volador.

19.50€

California miso uramaki

Uramaki de salmó, alvocat, llagostí i miso.

12.00€ / 4 unitades

Unagi foie maki

Maki de foie i anguila.

15.50€ / 5 unitades

Tropik maki

Rotllo d'ous de salmó, salmó, llagostí i mango.

19.50€

Pollo pato uramaki

Pollastre arrebossat, pernil d'ànec, enciam rosat, maionesa japonesa i salsa tonkatsu.

19.00€

Uramaki de verdura

Verdura en tempura. **14.50€**

Ebi frai uramaki

Rotllo tebi de llagostins arrebossats, enciam rosat i salsa tonkatsu.

19.00€

Kani maki

Rotllo de cranc fregit amb ceba cruixent, maionesa picant i tobikko.

20.00€



Tempurejats i Flamejats

Els makis i uramakis més calents:
fregits o a la calor de les flames. 8 unitats.

Hot maki

Salmó, crema de formatge amb tàrtar de salmó, ous de peix volador i salsa layu picant.

19.00€ / 6 unitades

Maki castell

Salmó, llagostí, llobarro, mango i salsa ponzu.

19.50€

Foie kani uramaki

Cranc natural, alvocat, foie flamejat, ceba cruixent i salsa unagi.

22.00€

Tempura unagi uramaki

Tempura de llagostí, enciam rosat, anguila flamejada i sèsam.

20.00€

Shake ebi frai

Llagostins arrebossats, alvocat, salmó flamejat amb sucre morè, ceba cruixent i salsa unagi

20.50€





Postres Tradicionals

Pastís de xocolata

5 varietats.
5.90€

Cheesecake de gerds

6.50€

Cheesecake de te matcha

6.50€

Cruixent d'avellana i xocolata 5.40€

Coulant

Al teu gust: blanca, mixta o negra
6.00€

Carrot cake

6.50€



Trufes

6 unitats

Sake

5.20€

Cava

5.20€

Te verd

5.20€

Variades

2 de cada varietat.
5.20€



Daifuku

Mochis **farçits**. 1 unitat

Coco

4.90€

Te verd

4.90€

Cheesecake

4.90€

Xocolata blanca

4.90€

Xocolata negra

4.90€

Oreo

4.90€



Gelats

Gelat de te verd

5.50€

Sorbet de mandarina

5.50€

Sorbet de mango

5.50€

Gelat de sèsam negre

5.50€

Gelat de galeta

5.50€

Carta d'al·lèrgègens

Sopes

Wakame supu

Misoshiru

Entrants

Kiuri to wakame

Gyozas

Edamame

Cullereta de vieira i foie

Tataki de tonyina

Tataki de salmó

On Sarada

Horenso Sarada

Kani Sarada

Yakitori

Yakiniku

Gyuniku no tataki

Agemomo

Yakisoba

Ebi Vieira

Carn i Verdures

Kimuchi Yakiudon

Ebi Vieira

Carn i Verdures

Yakimeshi

Tempura no Moriwase

Ebi Tempura

Kakiage Foie

Anko no Tatsuage

Tori no Teriyaki

Teppanyaki

Gyuniku no teppanyaki

Ebi no kimuchi

Maguro teriyaki

Toro no tataki

Okonomiyaki

Bacallà negre

Tartar

Maguro tartar

Shake tartar

Shake tartar ikura

Gamba tartar

Yuke

Sashimi

Maguro

Shake

Toro

Shiromi

Unagi

Maki

Teka

Shake

Mango

Abocado

Ikura

Unagi

Temaki

Maguro Abocado

Shake Abocado

Ikura

Unagi

Don

Maguro Abocado

Shake Abocado

Ikura

Unagi

Sushi no Moriwase

Sushi 6 varietats

Sushi 8 varietats

Sushi i Sashimi

Goten Mori

Santen Mori

Nigiri

Maguro

Shake

Suzuki

Shiromi

Toro

Unagi

Ikura

Ebi

Llamàntol i Foie

Pez mantega i miso

Salmó i ou

Maki i Uramaki Especials

Spicy tuna maki

Maguro abocado maki

Shake abocado maki

Red uramaki

Rosanes uramaki

California miso uramaki

Unagi foie maki

Tropik maki

Pollo pato uramaki

Uramaki de verdura

Ebi frai uramaki

Kani maki

Gamba Uramaki

Kodama Uramaki

Sakura Uramaki

Uramaki fresa y Foie

Tempuritzats i Flamejats

Hot maki

Maki castell

Foie kani uramaki

Shake ebi frai

Tempura unagi uramaki

Postres

Postres Tradicionals

Pastís de xocolata

Cheesecake de fruits dell bosc

Cheesecake de te matcha

Cruixent d'avellana i xocolata

Coulant

Daifuku

Maduixes amb nata

Te verd

Cheesecake

Xocolata blanca

Xocolata negre

Oreo

Trufes

Te verd

Sake

Variades

Gelats

Gelat de te verd

Sorbet de mandarina

Sorbet de mango

Gelat de sèsam negre

Gelat de taro

- Gluten
- Llet
- Crustacis
- Fruits Secs
- Ous
- Mostassa
- Peix
- Soja
- Cacahuets
- Sèsam
- Sulfits
- Moluscs



Molts plats de la carta es poden adaptar.
Pregunta als nostres cambrers i t'informaran.