* plato vegetariano ** plato vegano Español

pesto de ajo y salsa teriyaki

9.35

MAGRET DE PATO a la brasa con salsa ponzu

| Entrantes | | ** YAKIMESHI VEGETAL arroz frito con verduras, | | Sushi | | MAKIS (8 und.) | |
|---|--------|---|-------|--|-------|---|----------|
| ** EDAMAME | | pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi | 8.95 | FUTOMAKIS (6 und.) | | Sake maki salmón | 6.95 |
| vainas de soja al vapor (opción salteadas con kimuchi) | 3.50 | YAKIMESHI DE MARISCO arroz frito con verduras, | | HOT PHILADELPHIA fut. tempurizado de salmón, aguac | oto | Maguro / Spicy maguro maki atún toro/atún toro pican | nte 8.95 |
| ** SOPA DE MISO | | huevo, langostinos, calamares, pesto de ajo, | | | 10.95 | ** Aguacate maki | 6.85 |
| con tofu, alga wakame y cebolleta (opción picante) | 4.35 | salsa teriyaki y kimuchi | 10.65 | EBI IKURA FUTOMAKI salmón, langostino, | | ** Kappa maki pepino | 5,85 |
| KIURI EBI SARADA | | | | ikura, mango y mayo | 11.55 | ** Mango maki | 6.45 |
| pepino, wakame y langostinos | 6.75 | Teppanyaki | | ARUKU FUTOMAKI atún, salmón y aguacate | 11.85 | Foie maki foie a la plancha | 8.95 |
| TATAKI SARADA | | EBI OKONOMIYAKI | | MAGRET FUTOMAKI magret de pato, gobo, | | Wagyu maki ternera wagyu a la plancha | 11.85 |
| lechuga, wakame y tataki de atún con salsa de miso | 10.95 | tortilla japonesa con langostinos, calamares, col, | | | 11.95 | Aburi maki ventresca de salmón flambeada | 11.00 |
| ** GYOZAS VEGETALES (5 unid.) | 7.65 | shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo | 10.95 | WAGYU FUTOMAKI wagyu a la plancha, | | con salsa teriyaki | 7.15 |
| * ENSALADA | | NIKU OKONOMIYAKI | | mayo picante, gobo y foie | 14,95 | Kabayaki maki anguila | 8,95 |
| lechuga, wakame y salsa de miso | 4.00 | tortilla japonesa con panceta de cerdo, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo | 10.65 | ** VEGETAL FUTOMAKI aguacate, mango y zanahoria | 9.25 | | -, |
| ** GOMA SARADA | | * YASAI OKONOMIYAKI | 70.00 | TORI FUTOMAKI pollo rebozado estilo japones | | NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO) | |
| ensalada de goma wakame | 5.85 | tortilla japonesa con col, shiitake, cebolla tierna, | | con mayo picante, lechuga y aguacate | 9.95 | Nigiri Salmón | 3.00 |
| | | salsa teriyaki y mayo | 10.55 | URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI) | | Nigiri Atún Toro | 3.65 |
| Tartares | | | | SAPPORO URAMAKI salmón y aguacate | 9.95 | Nigiri Tartar atún con trufa | 3.55 |
| TARTAR DE SALMÓN | | Furai-ya | | SAKAI URAMAKI salmón y aguacate con salsa de menta | | Nigiri Lubina | 3.50 |
| con aguacate y salsa ponzu | 13.85 | EBI NO FURAI | | CALIFORNIA URAMAKI cangrejo, pepino, | 70.70 | Nigiri Foie | 3.95 |
| TARTAR DE ATÚN TORO | | langostinos tempurizados con panko, | | aguacate y mayo | 10.95 | Niguiri Anguila | 3.85 |
| con aguacate y salsa de sésamo | 17.55 | con salsa sweet chili y teriyaki | 10.85 | HOKKAI URAMAKI uramaki tempurizado de aguacate | | Nigiri Wagyu | 4.20 |
| CEVICHE | | TORI NO KARAAGE | | y queso cubierto con tartar de salmón, mayo | | Nigiri Magret (4 und.) | 11.20 |
| lubina, aguacate, langostino, cebolla morada, lima, shichimi y cilantro | 14.85 | pollo frito estilo japonés con mayonesa de miso | 9.95 | y salsa teriyaki | 11.95 | Nigiri Aburi ebi langostino flambeado | |
| TATAKI DE ATÚN TORO | 7 1.00 | ** TEMPURA VEGETAL | | TOKYO URAMAKI atún y lechuga con mayo picante | | con salsa teriyaki | 3.40 |
| con cebolla confitada | 13.95 | tempura de verduras con salsa kakiage | 8.50 | cubierto de aguacate y salsa de miso | 11.85 | Nigiri Vieira con salsa miso | 3,50 |
| | | TEMPURA EBI IKA tempura de verduras, langostinos y calamares | | OSAKA URAMAKI langostino en tempura, | | • | |
| Poke bowl | | con salsa kakiage | 9.75 | aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos | 11.85 | GUNKAN (1 und.) | |
| ** POKE VEGETAL | | | | • • | 11.05 | GUNKAN salmón con ikura | 3.85 |
| bol de arroz con edamame, aguacate, wakame, mango | | Platos calientes | | FUKUOKA URAMAKI ternera wagyu, shiitake y cebolla confitada | 14.95 | GUNKAN atún | 4.85 |
| y salsa teriyaki | 13.60 | POLLO TERIYAKI pollo salteado | | EBI URAMAKI langostino en tempura con mayo | | SASHIMI (4 unid.) | |
| POKE DE SALMÓN | | con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco | 9.85 | y aguacate cubierto con masago y salsa teriyaki | 10.85 | Sashimi sake salmón | 6.70 |
| bol de arroz con salmón, edamame, aguacate, wakame, | | SALMÓN TERIYAKI salmón a la plancha | | TATAKI URAMAKI langostino en tempura con | | Sashimi maguro atún toro | 11.65 |
| ikura y salsa ponzu | 15.90 | con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco | 14.50 | mayo picante y cebolla, cubierto de aguacate, | | Sashimi lubina | 6.75 |
| POKE DE SALMÓN Y ATÚN TORO | | ** TOFU TERIYAKI dados de tofu con calabacín, zanahori | ia, | atún y salsa teriyaki | 10.95 | Sashimi anguila | 7.35 |
| bol de arroz con salmón, atún, edamame, aguacate, wakame, ikura, salsa ponzu y salsa de sésamo | 17.50 | y salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco | 8.35 | KOBE URAMAKI salmón, atún y aguacate cubierto | | • | |
| wakame, kara, saisa ponza y saisa de sesame | 17.00 | TORI NIKU KARE pollo rebozado con panko. | | de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki | 12.95 | COMBINADOS | |
| Wok (opción picante) | | Acompañado de arroz blanco y curri japonés | 10.95 | AKITA URAMAKI langostino en tempura | | COMBINADO DE SALMÓN | 01.05 |
| | | EBI NO KIMUCHI langostinos salteados | | con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado y cebolla confitada | 11.55 | 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis | 21.85 |
| YAKISOBA fideos de arroz con verduras, panceta, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki | 10.35 | con kimuchi. Acompañado de arroz blanco | 10.20 | · | 11.00 | COMBINADO DE ATUN TORO 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis | 29,95 |
| | 10.33 | RAMEN DE POLLO sopa de fideos de arroz con pollo, | | ARUKU URAMAKI Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki | 11.95 | COMBINADO DE SALMÓN Y ATÚN | 29,90 |
| ** YAKISOBA VEGETAL fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki | 9.25 | huevo, wakame y verduras | 12.45 | SPICY MAGURO URAMAKI mango recubierto | | 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis | 24.95 |
| YAKISOBA MARISCO fideos de arroz con verduras, | 5.20 | RAMEN DE MARISCO sopa de fideos de arroz | 10.05 | con tartar de atún y salsa picante | 12.85 | NIGIRIS NO MORIAWASE | 21.50 |
| langostinos, calamares, pesto de ajo | | con marisco, huevo, wakame y verduras | 12.85 | SPICY SAKE URAMAKI aguacate recubierto | | 7 nigiris (2 salmón + 2 atún + 2 lubina + 1 langostino) | 20.25 |
| y salsa teriyaki | 10.95 | ** GOHAN bol de arroz blanco | 3.45 | con tartar de salmón y salsa picante | 11.85 | COMBINADO SUSHI Y SASHIMI | |
| MAGRET YAKISOBA fideos de arroz con verduras, | | Pohata | | * YAGI URAMAKI queso feta rebozado y rúcula | | 6 sashimis (2 salmón + 2 atún + 2 lubina), 8 makis (salmó | in) |
| magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki | 11.55 | Robata (acompañado de verduras) | | cubierto con aguacate y salsa teriyaki | 9.85 | 4 nigiris (1 salmón + 1 atún + 1 lubina + 1 langostino) | 21.65 |
| YAKIMESHI arroz frito con verduras, huevo, panceta, | | TERNERA WAGYU ternera japonesa a la brasa | 24.50 | SAITAMA URAMAKI atún picante, aguacate | | COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE | |

15.85

y cebolla confitada

10.95

16 sashimi (4 atún + 4 salmón + 4 lubina + 4 anguila) 25.50

Postres

| Pastel de limón con merengue | 5.80 |
|--|------|
| * Tarta sacher | 5.80 |
| * Tarta sacher con helado | 6.50 |
| Trufas té verde y chocolate con sake | 4.30 |
| Mochi fresa / té verde | 5.80 |
| * Tarta de queso con coulis de frambuesa | 5.60 |
| Pastel de zanahoria | 4.10 |
| Helado chocolate / vainilla / jengibre y almendras | 4.70 |

¡Te lo llevamos a casa!

Haz tu pedido online www.arukubcn.com



Recuerda avisarnos si tienes alguna alergia o intolerancia.

Bebidas

Vino tinto





23

Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja) 20.50 Fruta fresca y textura suave **Gr-65-5** (D.O. Montsant) 4.10 20.50 Fruta roja, regaliz y frescor penetrante Hermanos Lurton Sin Sulfitos (D.O. Toro) 22 Fruta roja y especias con taninos maduros

Ágil, fresco y salino

Vino blanco

Casal de Armán (D.O. Ribeiro)

Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà) 4.10 22.50 Seco, seductor y mediterráneo Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja) 23.00 Versátil y equilibrado Perplejo (D.O. Rueda) 4.10 22.00 Fresco y sabroso Terra de Godos (D.O. Rías Baixas) 23.50 Fresco y mineral

Vino rosado

Mar de Rosa (D.O. Empordà) 20.00 Joven, ligero y refrescante

D.O. Cava

| Perelada Stars Brut Nature Reserva | 4.10 22.50 |
|------------------------------------|------------|
| Seco, suave y complejo | |
| Privat Brut Nature Reserva | 23.50 |
| Ligero, fresco y elegante | |

Cerveza

| Asahi | 4.25 |
|---|-------------|
| | |
| Sapporo | 4.25 |
| 1906 (Doble malta) | 3.50 |
| Sin alcohol tostada | 3.50 |
| Sin gluten | 3.50 |
| Copa / Caña / Pinta IPA sin gluten 3.20 / | 3.95 / 5.95 |

Cócteles

| Sangría | 4.00 |
|--|------|
| Vermouth | 3.50 |
| Mojito lima / maracuyá / mango / fresa | 7.50 |
| Caipirinha lima / maracuyá / mango / fresa | 7.50 |
| Sakerinha lima / maracuyá / mango / fresa | 7.50 |
| Aperol spritz | 6.50 |
| | |

Sake

| Jarra | 6.20 |
|--|-------|
| Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki | 13.60 |

Español



100% SIN GLUTEN

