

Entrantes

** EDAMAME	
<i>vainas de soja al vapor (opción salteadas con kimuchi)</i>	3.50
** SOPA DE MISO	
<i>con tofu, alga wakame y cebolleta (opción picante)</i>	4.35
TATAKI SARADA	
<i>lechuga, wakame y tataki de atún con salsa de miso</i>	10.95
** GYOZAS VEGETALES (5 unid.)	7.65
* ENSALADA	
<i>lechuga, wakame y salsa de miso</i>	4.00
** GOMA SARADA	
<i>ensalada de goma wakame</i>	5.85

Tartares

TARTAR DE SALMÓN	
<i>con aguacate y salsa ponzu</i>	13.85
TARTAR DE ATÚN TORO	
<i>con aguacate y salsa de sésamo</i>	17.55
CEVICHE	
<i>lubina, aguacate, cebolla morada, lima, shichimi y cilantro</i>	14.85
TATAKI DE ATÚN TORO	
<i>con cebolla confitada</i>	13.95

Poke bowl

** POKE VEGETAL	
<i>bol de arroz con edamame, aguacate, wakame, mango y salsa teriyaki</i>	13.60
POKE DE SALMÓN	
<i>bol de arroz con salmón, edamame, aguacate, wakame, ikura y salsa ponzu</i>	15.90
POKE DE SALMÓN Y ATÚN TORO	
<i>bol de arroz con salmón, atún, edamame, aguacate, wakame, ikura, salsa ponzu y salsa de sésamo</i>	17.50

Wok (opción picante)

YAKISOBA	<i>fideos de arroz con verduras, panceta, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.35
** YAKISOBA VEGETAL	<i>fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.25
YAKISOBA MARISCO	<i>fideos de arroz con verduras, langostinos, calamares, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.95
YAKISOBA MAGRET	<i>fideos de arroz con verduras, magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.55
YAKISOBA WAGYU	<i>fideos de arroz con verduras, wagyu, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.95
YAKIMESHI	<i>arroz frito con verduras, huevo, panceta, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.35
** YAKIMESHI VEGETAL	<i>arroz frito con verduras, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	8.95

YAKIMESHI MARISCO	<i>arroz frito con verduras, huevo, langostinos, calamares, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	10.65
--------------------------	--	-------

YAKIMESHI WAGYU	<i>arroz frito con verduras, huevo, wagyu, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.95
------------------------	--	-------

YAKIMESHI MAGRET	<i>arroz frito con verduras, huevo, magret pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.95
-------------------------	--	-------

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI	<i>tortilla japonesa con langostinos, calamares, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.95
------------------------	---	-------

NIKU OKONOMIYAKI	<i>tortilla japonesa con panceta de cerdo, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.65
-------------------------	---	-------

* YASAI OKONOMIYAKI	<i>tortilla japonesa con col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.55
----------------------------	---	-------

Furai -ya

EBI NO FURAI	<i>langostinos tempurizados con panko, con salsa sweet chili y teriyaki</i>	10.85
---------------------	---	-------

TORI NO KARAAGE	<i>pollo frito estilo japonés con mayonesa de miso</i>	9.95
------------------------	--	------

** TEMPURA VEGETAL	<i>tempura de verduras con salsa kakiage</i>	8.50
---------------------------	--	------

TEMPURA EBI IKA	<i>tempura de verduras, langostinos y calamares con salsa kakiage</i>	9.75
------------------------	---	------

Platos calientes

POLLO TERIYAKI	<i>pollo salteado con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	9.85
-----------------------	--	------

SALMÓN TERIYAKI	<i>salmón a la plancha con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	14.50
------------------------	---	-------

** TOFU TERIYAKI	<i>dados de tofu con calabacín, zanahoria, y salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	8.35
-------------------------	---	------

TORI NIKU KARE	<i>pollo rebozado con panko. Acompañado de arroz blanco y curri japonés</i>	10.95
-----------------------	---	-------

EBI NO KIMUCHI	<i>langostinos salteados con kimuchi. Acompañado de arroz blanco</i>	10.20
-----------------------	--	-------

RAMEN DE POLLO	<i>sopa de fideos de arroz con pollo, huevo, wakame y verduras</i>	12.45
-----------------------	--	-------

RAMEN DE MARISCO	<i>sopa de fideos de arroz con marisco, huevo, wakame y verduras</i>	12.85
-------------------------	--	-------

RAMEN DE MAGRET	<i>sopa de fideos de arroz con magret de pato, huevo, wakame y verduras</i>	13.25
------------------------	---	-------

** GOHAN	<i>bol de arroz blanco</i>	3.45
-----------------	----------------------------	------

Robata (acompañado de verduras)

TERNERA WAGYU	<i>ternera japonesa a la brasa</i>	24.50
MAGRET DE PATO	<i>a la brasa con salsa ponzu</i>	15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6 und.)		
HOT PHILADELPHIA	<i>fut. tempurizado de salmón, aguacate y queso crema con salsa ponzu</i>	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI	<i>salmón, langostino, ikura, mango y mayo</i>	11.55
ARUKU FUTOMAKI	<i>atún, salmón y aguacate</i>	11.85
MAGRET FUTOMAKI	<i>magret de pato, lechuga, aguacate y salsa ponzu</i>	11.95
WAGYU FUTOMAKI	<i>wagyu a la plancha, mayo picante, aguacate y foie</i>	14,95
VEGETAL FUTOMAKI	<i>aguacate, mango y zanahoria</i>	9.25
TORI FUTOMAKI	<i>pollo rebozado estilo japones con mayo picante, lechuga y aguacate</i>	9.95
URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI)		
SAPPORO URAMAKI	<i>salmón y aguacate</i>	9.95
SAKAI URAMAKI	<i>salmón y aguacate con salsa de menta</i>	10.95
CALIFORNIA URAMAKI	<i>cangrejo, pepino, aguacate y mayo</i>	10.95
HOKKAI URAMAKI	<i>uramaki tempurizado de aguacate y queso cubierto con tartar de salmón, mayo y salsa teriyaki</i>	11.95
OSAKA URAMAKI	<i>langostino en tempura, aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos</i>	11.85
TATAKI URAMAKI	<i>langostino en tempura con mayo picante, cubierto de aguacate, atún y salsa teriyaki</i>	12.85
KOBE URAMAKI	<i>salmón, atún y aguacate cubierto de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki</i>	12.95
AKITA URAMAKI	<i>langostino en tempura con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado, cebolla confitada y salsa teriyaki</i>	11.55
ARUKU URAMAKI	<i>Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki y salsa teriyaki</i>	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI	<i>mango recubierto con tartar de atún y salsa picante</i>	12.85
SPICY SAKE URAMAKI	<i>aguacate recubierto con tartar de salmón y salsa picante</i>	11.85
YAGI URAMAKI	<i>queso feta rebozado y rúcula cubierto con aguacate y salsa teriyaki</i>	9.85
MAGURO URAMAKI	<i>aguacate y atún con mayo picante</i>	11.85
TARTAR URAMAKI	<i>aguacate, tempurizado, queso philadelphia, recubierto de tartar de atún con salsa miso</i>	12,35
MT FUJI URAMAKI	<i>tempurizado de salmón maki con queso philadelphia, fresa y salsa teriyaki</i>	12,95
VIEIRA URAMAKI	<i>tempurizado de vieiras recubierto de aguacate con salsa sweet chilli</i>	12,45

WAGYU URAMAKI	<i>langostino rebozado, aguacate, recubierto de wagyu flambeado con salsa teriyaki</i>	13,95
----------------------	--	-------

MAKIS (8 und.)	
Sake maki <i>salmón</i>	6.95

** Aguacate maki	6.85
-------------------------	------

** Kappa maki	<i>pepino</i>	5,85
----------------------	---------------	------

** Mango maki	6.45
----------------------	------

Foie maki	<i>foie a la plancha</i>	8.95
------------------	--------------------------	------

Wagyu maki	<i>ternera wagyu a la plancha</i>	11.85
-------------------	-----------------------------------	-------

Aburi maki	<i>ventresca de salmón flambeada con salsa teriyaki</i>	7.15
-------------------	---	------

Kabayaki maki	<i>anguila</i>	8,95
----------------------	----------------	------

NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO)	
--	--

Nigiri Salmón	3.00
----------------------	------

Nigiri Atún Toro	3.65
-------------------------	------

Nigiri Tartar atún con trufa	3.55
-------------------------------------	------

Nigiri Lubina	3.50
----------------------	------

Nigiri Foie	3.95
--------------------	------

Niguirí Anguila	3.85
------------------------	------

Nigiri Wagyu	4.20
---------------------	------

Nigiri Aburi ebi	<i>langostino flambeado con salsa teriyaki</i>	3.40
-------------------------	--	------

Nigiri Vieira	<i>con salsa miso</i>	3,50
----------------------	-----------------------	------

GUNKAN (1 und.)	
GUNKAN <i>salmón con ikura</i>	3.85

GUNKAN <i>atún toro con tartar picante</i>	4.85
SASHIMI (4 unid.)	

Sashimi lubina	6.75
-----------------------	------

Sashimi anguila	7.35
------------------------	------

Sashimi lubina	6.75
Sashimi anguila	7.35

COMBINADO DE SALMÓN Y ATÚN TORO	<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
--	---	-------

COMBINADO SUSHI Y SASHIMI	<i>6 sashimis (2 salmón + 2 atún + 2 lubina), 8 makis (salmón) 6 nigiris (2 salmón + 2 atún + 2 lubina)</i>	24.95
----------------------------------	---	-------

COMBINADO SASHIMI NO MORIAWASE	<i>16 sashimi (4 atún + 4 salmón + 4 lubina + 4 anguila)</i>	26.50
---------------------------------------	--	-------

* plato vegetariano ** plato vegano

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

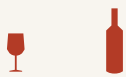
www.arukubcn.com



Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

Bebidas

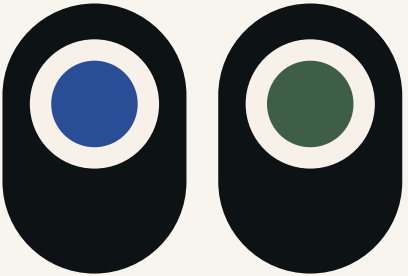
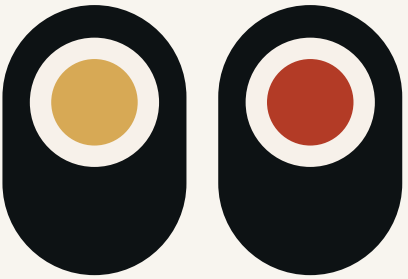
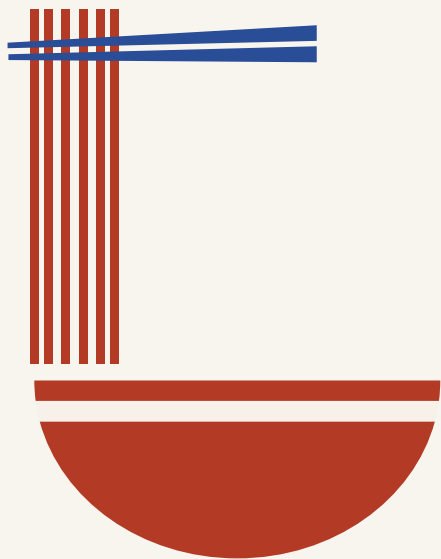
Vino tinto		
Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja)		20.50
Fruta fresca y textura suave		
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.50	22.00
Fruta roja, regaliz y frescor penetrante		
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)		33.00
Ágil, fresco y salino		
Vino blanco		
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.50	22.50
Seco, seductor y mediterráneo		
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)		23.00
Versátil y equilibrado		
Perplejo (D.O. Rueda)	4.40	22.00
Fresco y sabroso		
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresco y mineral		
Obsequi (D.O. Empordà)		33.00
Fresco, expresivo y envolvente		
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		25.50
Ligero, fresco y elegante		
Cerveza		
Caña / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.50	
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 / Copa / Jarra	4.20 / 17.90	
Vermouth		3.90
Mojito lima / maracuyá / mango / fresa		7.50
Caipirinha lima / maracuyá / mango / fresa		7.50
Sakerinha lima / maracuyá / mango / fresa		7.50
Aperol spritz		7.50
Sake		
Jarra		6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki		13.60



Español



100% SIN GLUTEN



Arukuboku

Entrants

** EDAMAME	
<i>tavelles de soja al vapor (opció saltejades amb kimuchi)</i>	3.50
** SOPA DE MISO	
<i>amb tofu, alga wakame i ceba tendra (opció picant)</i>	4.35
TATAKI SARADA	
<i>enciam, wakame i tataki de tonyina amb salsa de miso</i>	10.95
** GYOZAS VEGETALS (5 unit.)	7.65
* AMANIDA	
<i>enciam, wakame i salsa miso</i>	4.00
** GOMA SARADA	
<i>amanida de goma wakame</i>	5.85

Tàrtars

TÀRTAR DE SALMÓ	
<i>amb alvocat i salsa ponzu</i>	13.85
TÀRTAR DE TONYINA TORO	
<i>amb alvocat i salsa de sèsam</i>	17.55
CEVICHE	
<i>llobarro, alvocat, llagostí, ceba morada, llima, shichimi i coriandre</i>	14.85
TATAKI DE TONYINA TORO	
<i>amb ceba confitada</i>	13.95

Poke bowl

** POKE VEGETAL	
<i>bol d'arròs amb edamame, alvocat, wakame, mango i salsa teriyaki</i>	13.60
POKE DE SALMÓN	
<i>bol d'arròs amb salmó, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa ponzu</i>	15.90
POKE SALMÓ I TONYINA TORO	
<i>bol d'arròs amb salmó, tonyina, edamame, alvocat, wakame, ikura, salsa ponzu i salsa de sèsam</i>	17.50

Wok (opció picant)

YAKISOBA <i>fideus d'arròs amb verdures, cansalada, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	10.35
** YAKISOBA VEGETAL <i>fideus d'arròs amb verdures, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	9.25
YAKISOBA MARISC <i>fideus d'arròs amb verdures, llagostins, calamars, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	10.95
YAKISOBA MAGRET <i>fideus d'arròs amb verdures, magret d'ànec, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	11.55
YAKISOBA WAGYU <i>fideus d'arròs amb verdures, wagyu, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	11.95
YAKIMESHI <i>arròs fregit amb verdures, ou, cansalada, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	9.35
** YAKIMESHI VEGETAL <i>arròs fregit amb verdures, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi</i>	8.95

** YAKIMESHI DE MARISCO <i>arròs fregit amb verdures, ou, llagostins, calamars, pesto d'all, alsa teriyaki i kimuchi</i>	10.65
YAKIMESHI WAGYU <i>arròs fregit amb verdures, ou, wagyu, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	11.95
YAKIMESHI MAGRET <i>arroz frito con verduras, huevo, magret pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10,95

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb llagostins, calamars, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.95
NIKU OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb cansalada de porc, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.65
* YASAI OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.55

Furai - Ya

EBI NO FURAI	
<i>llagostins tempuritzats amb pankó amb salsa sweet chili i teriyaki</i>	10.85
TORI NO KARAAGE	
<i>pollastre fregit estil japonès amb maionesa de miso</i>	9.95
** TEMPURA VEGETAL	
<i>tempura de verdures amb salsa kakiage</i>	8.50
TEMPURA EBI IKA	
<i>tempura de verdures, llagostins i calamars amb salsa kakiage</i>	9.75

Plats calents

POLLO TERIYAKI <i>pollastre saltejat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	9.85
SALMÓ TERIYAKI <i>salmó a la planxa amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	14.50
** TOFU TERIYAKI <i>daus de tofu, carbassó i pastanaga amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	8.35
TORI NIKU KARE <i>pollastre arrebossat amb pankó. Acompanyat d'arròs blanc i curri japonés</i>	10.95
EBI NO KIMUCHI <i>llagostins saltejats amb kimuchi. Acompanyat d'arròs blanc</i>	10.20
RAMEN DE POLLASTRE <i>sopa de fideus d'arròs amb pollastre, ou, wakame i verdures</i>	12.45
RAMEN DE MARISC <i>sopa de fideus d'arròs amb marisc, ou, wakame i verdures</i>	12.85
RAMEN DE MAGRET <i>sopa de fideus d'arròs amb magret d'ànec, ou, wakame i verdures</i>	13.25
** GOHAN <i>bol d'arròs blanc</i>	3.45
Robata <small>(acompanyat de verdures)</small>	
VEDELLA WAGYU <i>vedella japonesa a la brasa</i>	24.50
MAGRET D'ÀNEC <i>a la brasa amb salsa ponzu</i>	15.85

Sushi

FUTOMAKIS <small>(6unit.)</small>	
HOT PHILADELPHIA <i>fut. tempuritzat de salmó, alvocat i formatge crema amb salsa ponzu</i>	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI <i>salmó, llagostí, ikura, mango i maio</i>	11.55
ARUKU FUTOMAKI <i>tonyina, salmó i alvocat</i>	11.85
MAGRET FUTOMAKI <i>magret d'ànec, gobo, enciam, alvocat i salsa ponzu</i>	11.95
WAGYU FUTOMAKI <i>wagyu a la planxa, maio picant, gobo i foie</i>	14.95
** VEGETAL FUTOMAKI <i>alvocat, mango i pastanaga</i>	9.25
TORI FUTOMAKI <i>pollastre arrebossat estil japonés amb maio picant, enciam i advocat</i>	9.95
URAMAKIS <small>(8unit.) (opció TEMAKI)</small>	
SAPPORO URAMAKI <i>salmó i alvocat</i>	9.95
SAKAI URAMAKI <i>salmó i alvocat amb salsa de menta</i>	10.95
CALIFORNIA URAMAKI <i>cranc, cogombre, alvocat i maio</i>	10.95
HOKKAI URAMAKI <i>maki tempuritzat d'alvocat i formatge recobert amb tàrtar de salmó, maio i salsa teriyaki</i>	11.95
OSAKA URAMAKI <i>tempura de llagostí, alvocat i maio picant recobert de salmó flamejat i festucs</i>	11.85
TATAKI URAMAKI <i>tempura de llagostí amb maio picant i ceba recobert d'alvocat, tonyina i salsa teriyaki</i>	10.95
KOBE URAMAKI <i>salmó, tonyina i alvocat recobert de llobarro, salmó i tonyina amb salsa teriyaki</i>	12.95
AKITA URAMAKI <i>tempura de gambes amb alvocat i formatge crema amb salmó flamejat, ceba confitada i salsa teriyaki</i>	11.55
ARUKU URAMAKI <i>Tempura de salmó i maio picant recobert amb anguila i salsa teriyaki</i>	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI <i>mango recobert amb tàrtar de tonyina i salsa picante</i>	12.85
SPICY SAKE URAMAKI <i>alvocat recobert amb tàrtar de salmó i salsa picant</i>	11.85
* YAGI URAMAKI <i>formatge feta arrebossat i ruca recobert amb alvocat i salsa teriyaki</i>	9.85
MAGURO URAMAKI	
<i>alvocat i tonyina amb maio picant</i>	11.85
TARTAR URAMAKI	
<i>alvocat, tempuritzat, formatge philadelphia, recobert de tàrtar de tonyina amb salsa miso</i>	12,35
MT FUJI URAMAKI	
<i>tempuritzat de salmó maki amb formatge philadelphia, maduixa i salsa teriyaki</i>	12,95

VIEIRA URAMAKI	
<i>tempuritzat de vieires recobert d'alvocat amb salsa sweet chilli</i>	12,45
WAGYU URAMAKI	
<i>Gambes arrebossades, alvocat, arrebossades amb vedella wagyu flambejada amb salsa teriyaki</i>	13,95
MAKIS <small>(8 unit.)</small>	
Sake maki <i>salmó</i>	6.95
Maguro/Spicy maguro maki <i>tonyina toro/tonyina toro picant</i>	8.95
** Aguacate maki	6.85
** Kappa maki <i>cogombre</i>	5,85
** Mango maki	6.45
Foie maki <i>foie a la planxa</i>	8.95
Wagyu maki <i>vedella wagyu a la planxa</i>	11.85
Aburi maki <i>ventresca de salmó flamejada amb salsa teriyaki</i>	7.15
Kabayaki maki <i>anguila</i>	8,95
NIGIRIS <small>(1 unit.) (opció FLAMBEJAT)</small>	
Nigiri Salmó	3.00
Nigiri Tonyina Toro	3.65
Nigiri Tartar tonyina amb tòfona	3.55
Nigiri Llobarro	3.50
Nigiri Foie	3.95
Niguirí Anguila	3.85
Nigiri Wagyu	4.20
Nigiri Aburi ebi <i>llagostí flamejat amb salsa teriyaki</i>	3.40
Nigiri Vieira <i>amb salsa miso</i>	3,50
GUNKAN <small>(1 unit.)</small>	
GUNKAN <i>salmó amb ikura</i>	3.85
GUNKAN <i>tonyina toro amb tàrtar spicy</i>	4.85
SASHIMI <small>(4 unit.)</small>	
Sashimi sake <i>salmó</i>	6.70
Sashimi maguro <i>tonyina toro</i>	11.65
Sashimi llobarro	6.75
Sashimi anguila	7.35
COMBINATS	
COMBINAT DE SALMÓ	
<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
COMBINAT DE TONYINA TORO	
<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	29.95
COMBINAT DE SALMÓ I TONYINA TORO	
<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
COMBINAT SUSHI Y SASHIMI	
<i>6 sashimis (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro), 8 makis (salmó) 6 nigiris (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro)</i>	24.95
COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE	
<i>16 sashimi (4 tonyina + 4 salmó + 4 llobarro + 4 anguila)</i>	26.50

* plat vegetarià ** plat vegà

Postres

* Pastís de llimona amb merenga	5.80
** Tarta sacher	5.80
** Tarta sacher amb gelat	6.50
* Trufes tè verd i xocolata amb sake	4.30
* Mochi maduixa / tè verd	5.80
* Pastís de formatge amb coulis de gerds	5.60
* Pastís de pastanaga	4.10
** Gelat xocolata / vainilla / gingebre i ametlles	4.70

T´ho portem a casa!

Fes la teva comanda online

www.arukubcn.com



Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

Begudes

Vi negre		
Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja)		20.50
Fruita fresca i textura suau		
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.50	22.00
Fruita vermella, regalèssia i frescor penetrant		
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)		33.00
Àgil, fresc i salí		
Vi blanc		
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.50	22.50
Sec, seductor i mediterrani		
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)		23.00
Versàtil i equilibrat		
Perplejo (D.O. Rueda)	4.40	22.00
Fresc i saborós		
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresc i mineral		
Obsequi (D.O.Empordà)		33.00
Fresc, expressiu i envolvent		
Vi rosat		
Mar de Rosa (D.O. Empordà)		20.00
Jove, lleuger y refrescant		
D.O. Cava		
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50
Sec, suau i complex		
Privat Brut Nature Reserva		25.50
Lleuger, fresc i elegant		
Cervesa		
Canya / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.50	
Asahi		4.25
Sapporo		4.25
1906 (Doble malta)		3.50
Sense alcohol torrada		3.50
Sense gluten		3.50
Copa / Canya / Pinta IPA sense gluten	3.20 / 3.95 / 5.95	
Còctels		
Sangría / Copa / Gerra	4.20 / 17.90	
Vermouth		3.90
Mojito Ilima / maracuyà / mango / maduixa		7.50
Caipirinha Ilima / maracuyà / mango / maduixa		7.50
Sakerinha Ilima / maracuyà / mango / maduixa		7.50
Aperol spritz		7.50
Sake		
Gerra		6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki		13.60

Català

Arukuk

Starters

** EDAMAME <i>steamed soybeans (stir fry with kimuchi option)</i>	3.50
** MISO SOUP <i>with tofu, wakame seaweed and spring onion (spicy option)</i>	4.35
TATAKI SARADA <i>lettuce, wakame and tuna tataki with miso sauce</i>	10.95
** VEGETABLE GYOZAS (5 units.)	7.65
* SALAD <i>lettuce salad, wakame and miso sauce</i>	4.00
** GOMA SARADA <i>goma wakame salad</i>	5.85

Tartars

SALMON TARTAR <i>with avocado and ponzu sauce</i>	13.85
TUNA TARTAR TORO <i>with avocado and sesame sauce</i>	17.55
CEVICHE <i>seabass, avocado, shrimp, red onion, lime, shichimi and cilantro</i>	14.85
TUNA TATAKI TORO <i>with onion confit</i>	13.95

Poke bowl

** VEGETABLE POKE <i>rice bowl with edamame, avocado, wakame, mango and teriyaki sauce</i>	13.60
SALMON POKE <i>rice bowl with salmon, edamame, avocado, wakame, ikura and ponzu sauce</i>	15.90
SALMON AND TORO TUNA POKE <i>rice bowl with salmon, tuna, edamame, avocado, wakame, ikura, ponzu sauce and sesame sauce</i>	17.50

Wok (spice option)

YAKISOBA <i>rice noodles with vegetables, pork belly, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce</i>	10.35
** VEGETABLE YAKISOBA <i>rice noodles with vegetables, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce</i>	9.25
SEAFOOD YAKISOBA <i>rice noodles with vegetables, shrimps, squid, garlic pesto and teriyaki sauce</i>	10.95
MAGRET YAKISOBA <i>rice noodles with vegetables, magret, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi</i>	11.55
WAGYU YAKISOBA <i>rice noodles with vegetables, wagyu, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce</i>	11.95
YAKIMESHI <i>fried rice with vegetables, egg, pork belly, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi</i>	9.35
** VEGETABLE YAKIMESHI <i>fried rice with vegetables, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi</i>	8.95

SEAFOOD YAKIMESHI <i>fried rice with vegetables, egg, shrimps, squid, garlic pesto, teriyaki sauce, and kimuchi</i>	10.65
WAGYU YAKIMESHI <i>fried rice with vegetables, egg, wagyu, garlic pesto and teriyaki sauce</i>	11.95
YAKIMESHI MAGRET <i>Fried rice with vegetables, egg, magret garlic pesto and teriyaki sauce</i>	10,95

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI <i>japanese omelette with shrimps, squid, cabbage, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo</i>	10.95
NIKU OKONOMIYAKI <i>japanese omelette with pork belly, cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo</i>	10.65
* YASAI OKONOMIYAKI <i>japanese omelette with cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo</i>	10.55

Furai - ya

EBI NO FURAI <i>tempurized with prawns in panko with sweet chili and teriyaki sauce</i>	10.85
TORI NO KARAAGE <i>japanese style fried chicken with miso mayo</i>	9.95
** VEGETABLE TEMPURA <i>vegetable tempura with kakiage sauce</i>	8.50
EBI IKA TEMPURA <i>vegetable tempura with prawns and squid with kakiage sauce</i>	9.75

Warm dishes

CHICKEN TERIYAKI <i>grilled chicken with teriyaki sauce. With white rice side</i>	9.85
SALMÓN TERIYAKI <i>grilled salmon with teriyaki sauce. With white rice side</i>	14.50
** TOFU TERIYAKI <i>tofu with zucchinni and carrot and teriyaki sauce. With white rice side</i>	8.35
TORI NIKU KARE <i>chicken tempurized with panko. With white rice and japanese curry side</i>	10.95
EBI NO KIMUCHI <i>sautéed prawns with kimuchi. With white rice side</i>	10.20
CHICKEN RAMEN <i>rice noodles soup with chicken, egg, wakame and vegetables</i>	12.45
SEAFOOD RAMEN <i>rice noodles soup with seafood, egg, wakame and vegetables</i>	12.85
MAGRET RAMEN <i>Rice noodle soup with duck magret, egg, wakame seaweed and vegetables</i>	13.25
** GOHAN <i>white rice bowl</i>	3.45
Grill (with stir vegetables side)	
WAGYU BEEF <i>grilled japanese beef</i>	24.50
MAGRET DUCK <i>Grilled duck breast with ponzu sauce</i>	15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6unit.)	
HOT PHILADELPHIA <i>tempurized fut. of salmon, avocado, cream cheese, grilled spring onion and ponzu sauce</i>	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI <i>salmon, prawns, ikura, mango and mayo</i>	11.55
ARUKU FUTOMAKI <i>tuna, salmon and avocado</i>	11.85
MAGRET FUTOMAKI <i>duck, gobo, lettuce, avocado and ponzu sauce</i>	11.95
WAGYU FUTOMAKI <i>grilled wagyu, spicy mayo, avocado and foie</i>	14.95
** VEGETAL FUTOMAKI <i>avocado, mango and carrot</i>	9.25
TORI FUTOMAKI <i>japanese stile fried chicken with spicy mayo, lettuce and avocado</i>	9.95
URAMAKIS (8 unit) (TEMAKI option)	
SAPPORO URAMAKI <i>salmon and avocado</i>	9.95
SAKAI URAMAKI <i>salmon and avocado with mint sauce</i>	10.95
CALIFORNIA URAMAKI <i>crab tartar, cucumber, avocado and mayo</i>	10.95
HOKKAI URAMAKI <i>tempurized avocado and cream cheese maki with minced salmon, japanese mayo and teriyaki sauce on top</i>	11.95
OSAKA URAMAKI <i>prawn tempura, avocado and spicy mayo with flamed salmon and pistachio on top</i>	11.85
TATAKI URAMAKI <i>prawn tempura, spicy mayo and onion with avocado, tuna and teriyaki sauce on top</i>	10.95
KOBE URAMAKI <i>salmon, tuna and avocado with white fish, salmon, tuna and kabayaki sauce on top</i>	12.95
AKITA URAMAKI <i>prawn tempura with avocado and cream cheese with flamed salmon, onion confit and teriyaki sauce</i>	11.55
ARUKU URAMAKI <i>salmon tempura and spicy mayo with eel and teriyaki sauce on top</i>	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI <i>mango with tuna tartar and spicy sauce on top</i>	12.85
SPICY SAKE URAMAKI <i>avocado with salmon tartar and spicy sauce on top</i>	11.85
* YAGI URAMAKI <i>feta cheese tempura and arugula with avocado and teriyaki sauce on top</i>	9.85
MAGURO URAMAKI <i>avocado and tuna with spicy mayo</i>	11.85
TARTAR URAMAKI <i>tempura avocado, Philadelphia cream cheese, topped with tuna tartare and miso sauce</i>	12,35
MT FUJI URAMAKI <i>tempura salmon maki with Philadelphia cream cheese, strawberry and teriyaki sauce</i>	12,95
SCALLOP URAMAKI <i>tempura scallops topped with avocado with sweet chili sauce</i>	12,45

WAGYU URAMAKI <i>Prawn in batter, avocado, coated in wagyu beef flambéed with teriyaki saucer</i>	13,95
---	-------

MAKIS (8 unit.)	
Sake maki <i>salmon</i>	6.95
Maguro / Spicy maguro maki <i>toro tuna / spicy toro tuna</i>	8.95
** Avocado maki	6.85
** Kappa maki <i>cucumber</i>	5.85
** Mango maki	6.45
Foie maki <i>grilled foie</i>	8.95
Wagyu maki <i>grilled wagyu beef</i>	11.85

Aburi maki <i>flamed salmon belly with teriyaki sauce</i>	7.15
Kabayaki maki <i>ell</i>	8,95

NIGIRIS (1unit.) (FLAMED option)	
Salmon Nigiri	3.00
Toro Tuna Nigiri	3.65
Tuna Tartar Nigiri with truffle	3.55
Seabass Nigiri	3.50
Foie Nigiri	3.95
Eel Niguri	3.85
Wagyu Nigiri	4.20
Aburi ebi Nigiri <i>flamed shrimp with teriyaki sauce</i>	3.40
Scallop nigiri <i>with miso sauce</i>	3.50

GUNKAN (1unit.)	
GUNKAN <i>salmon with ikura</i>	3.85
GUNKAN <i>toro tuna with spicy tartar</i>	4.85

SASHIMI (4 unit.)	
Sake Sashimi <i>salmon</i>	6.70
Maguro Sashimi <i>toro tuna</i>	11.65
Seabass sashimi	6.75
Eel Sashimi	7.35

ASSORTMENTS	
SALMON ASSORTMENT <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
TORO TUNA ASSORTMENT <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	29.95
SALMON AND TORO TUNA ASSORTMENT <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
SUSHI Y SASHIMI ASSORTMENT <i>6 sashimis (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass), 8 makis (salmon) 6 nigiris (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass)</i>	24.95
SASHIMI NO MORIAWASE <i>16 sashimis (4 tuna + 4 salmon + 4 seabass + 4 eel)</i>	26.50

* vegetarian dish ** vegan dish

Desserts

* Lemon pie	5.80
** Sacher cake	5.80
** Sacher cake with ice cream	6.50
* Truffles green tea and chocolate with sake	4.30
* Mochi strawberry / green tea	5.80
* Cheesecake with red berries coulis	5.60
* Carrot cake	4.10
** Ice cream chocolate / vanilla / ginger and almond	4.70

Make your order online!

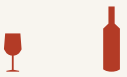
We'll deliver it to your home!
www.arukubcn.Com



100% GLUTEN FREE

Don't forget to let us know if you have
any food allergies or intolerances.

Drinks

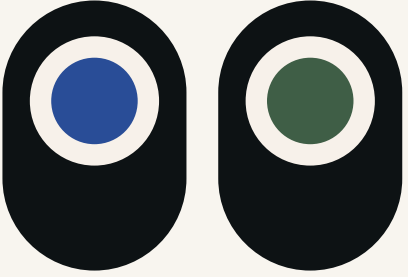
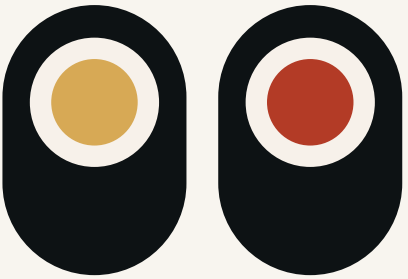


Red wine		
Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja)		20.50
Fresh fruit and soft texture		
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.50	22.00
Red fruit, liquorice and penetrating freshness		
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)		33.00
Agile, fresh and saline		
White wine		
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.50	22.50
Dry, seductive and Mediterranean		
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)		23.00
Versatile and balanced		
Perplejo (D.O. Rueda)	4.40	22.00
Fresh and tasty		
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresh and mineral		
Obsequi (D.O.Empordà)		33.00
Fresh, expressive and enveloping		
Rose wine		
Mar de Rosa (D.O. Empordà)		20.00
Young, light and refreshing		
D.O. Cava		
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50
Dry, soft and complex		
Privat Brut Nature Reserva		25.50
Light, fresh and elegant		
Beer		
Small / Medium / Pint	2.30 / 3.20 / 5.50	
Asahi		4.25
Sapporo		4.25
1906 (Double malt)		3.50
Alcohol free		3.50
Gluten free		3.50
Small / Medium / Pint IPA gluten free	3.20 / 3.95 / 5.95	
Cocktails		
Sangría/ Glass / Pitcher	4.20 / 17.90	
Vermouth		3.90
Mojito lime / passion fruit / mango / strawberry		7.50
Caipirinha lime / passion fruit / mango / strawberry		7.50
Sakerinha lime / passion fruit / mango / strawberry		7.50
Aperol spritz		7.50
Sake		
Jug		6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki		13.60

English



100% GLUTEN FREE



Arukuboku