

## Entrantes

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

## Tartares

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

## Poke bowl

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

## Wok (opción picante)

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

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

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

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

## Teppanyaki

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

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

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

## Furai -ya

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

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

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

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

## Platos calientes

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Robata (acompañado de verduras)

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

## Sushi

FUTOMAKIS (6 und.)

<b>HOT PHILADELPHIA</b>	<i>fut. tempurizado de salmón, aguacate y queso crema con salsa ponzu</i>	10.95
-------------------------	---	-------

<b>EBI IKURA FUTOMAKI</b>	<i>salmón, langostino, ikura, mango y mayo</i>	11.55
---------------------------	--	-------

<b>ARUKU FUTOMAKI</b>	<i>atún, salmón y aguacate</i>	11.85
-----------------------	--------------------------------	-------

<b>MAGRET FUTOMAKI</b>	<i>magret de pato, lechuga, aguacate y salsa ponzu</i>	11.95
------------------------	--	-------

<b>WAGYU FUTOMAKI</b>	<i>wagyu a la plancha, mayo picante, aguacate y foie</i>	14.95
-----------------------	--	-------

<b>** VEGETAL FUTOMAKI</b>	<i>aguacate, mango y zanahoria</i>	9.25
----------------------------	------------------------------------	------

<b>TORI FUTOMAKI</b>	<i>pollo rebozado estilo japones con mayo picante, lechuga y aguacate</i>	9.95
----------------------	---	------

URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI)

<b>SAPPORO URAMAKI</b>	<i>salmón y aguacate</i>	9.95
------------------------	--------------------------	------

<b>SAKAI URAMAKI</b>	<i>salmón y aguacate con salsa de menta</i>	10.95
----------------------	---	-------

<b>CALIFORNIA URAMAKI</b>	<i>cangrejo, pepino, aguacate y mayo</i>	10.95
---------------------------	--	-------

<b>HOKKAI URAMAKI</b>	<i>uramaki tempurizado de aguacate y queso cubierto con tartar de salmón, mayo y salsa teriyaki</i>	11.95
-----------------------	---	-------

<b>OSAKA URAMAKI</b>	<i>langostino en tempura, aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos</i>	11.85
----------------------	--	-------

<b>TATAKI URAMAKI</b>	<i>langostino en tempura con mayo picante, cubierto de aguacate, atún y salsa teriyaki</i>	12.85
-----------------------	--	-------

<b>KOBE URAMAKI</b>	<i>salmón, atún y aguacate cubierto de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki</i>	12.95
---------------------	---	-------

<b>AKITA URAMAKI</b>	<i>langostino en tempura con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado, cebolla confitada y salsa teriyaki</i>	11.55
----------------------	---	-------

<b>ARUKU URAMAKI</b>	<i>Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki y salsa teriyaki</i>	11.95
----------------------	--	-------

<b>SPICY MAGURO URAMAKI</b>	<i>mango recubierto con tartar de atún y salsa picante</i>	12.85
-----------------------------	--	-------

<b>SPICY SAKE URAMAKI</b>	<i>aguacate recubierto con tartar de salmón y salsa picante</i>	11.85
---------------------------	---	-------

<b>* YAGI URAMAKI</b>	<i>queso feta rebozado y rúcula cubierto con aguacate y salsa teriyaki</i>	9.85
-----------------------	--	------

<b>MAGURO URAMAKI</b>	<i>aguacate y atún con mayo picante</i>	11.85
-----------------------	---	-------

<b>TARTAR URAMAKI</b>	<i>aguacate, tempurizado, queso philadelphia, recubierto de tartar de atún con salsa miso</i>	12,35
-----------------------	---	-------

<b>MT FUJI URAMAKI</b>	<i>tempurizado de salmón maki con queso philadelphia, fresa y salsa teriyaki</i>	12,95
------------------------	--	-------

<b>VIEIRA URAMAKI</b>	<i>tempurizado de vieiras recubierto de aguacate con salsa sweet chilli</i>	12,45
-----------------------	---	-------

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

MAKIS (8 und.)

<b>Sake maki</b>	<i>salmón</i>	6.95
------------------	---------------	------

<b>Maguro/ Spicy maguro maki</b>	<i>atún toro/atún toro picante</i>	8.95
----------------------------------	------------------------------------	------

<b>** Aguacate maki</b>		6.85
-------------------------	--	------

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

<b>** Mango maki</b>		6.45
----------------------	--	------

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

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

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

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

NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO)

<b>Nigiri Salmón</b>		3.00
----------------------	--	------

<b>Nigiri Atún Toro</b>		3.65
-------------------------	--	------

<b>Nigiri Tartar atún con trufa</b>		3.55
-------------------------------------	--	------

<b>Nigiri Lubina</b>		3.50
----------------------	--	------

<b>Nigiri Foie</b>		3.95
--------------------	--	------

<b>Niguirí Anguila</b>		3.85
------------------------	--	------

<b>Nigiri Wagyu</b>		4.20
---------------------	--	------

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

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

GUNKAN (1 und.)

<b>GUNKAN</b>	<i>salmón con ikura</i>	3.85
---------------	-------------------------	------

<b>GUNKAN</b>	<i>atún toro con tartar picante</i>	4.85
---------------	-------------------------------------	------

SASHIMI (4 unid.)

<b>Sashimi sake</b>	<i>salmón</i>	6.70
---------------------	---------------	------

<b>Sashimi maguro</b>	<i>atún toro</i>	11.65
-----------------------	------------------	-------

<b>Sashimi lubina</b>		6.75
-----------------------	--	------

<b>Sashimi anguila</b>		7.35
------------------------	--	------

COMBINADOS

<b>COMBINADO DE SALMÓN</b>	<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
----------------------------	---	-------

<b>COMBINADO DE ATÚN TORO</b>	<i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	29,95
-------------------------------	---	-------

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

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

<b>COMBINADO SASHIMI NO MORIAWASE</b>	<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](http://www.arukubcn.com)

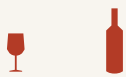


\*\*\*

Recuerda avisarnos si tienes alguna  
alergia o intolerancia.

Bebidas

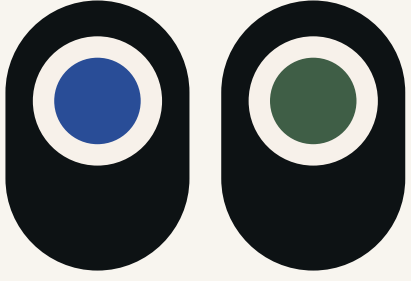
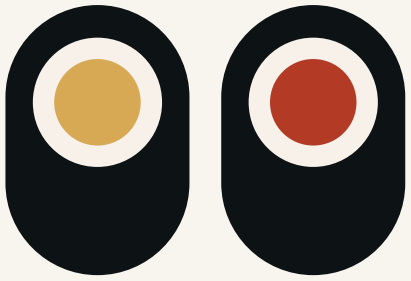
<b>Vino tinto</b>		
<b>Viña Salceda Crianza</b> (D.O.Ca. Rioja)		20.50
Fruta fresca y textura suave		
<b>Gr-65-5</b> (D.O. Montsant)	4.50	22.00
Fruta roja, regaliz y frescor penetrante		
<b>Casal de Armán</b> (D.O. Ribeiro)		33.00
Ágil, fresco y salino		
<b>Vino blanco</b>		
<b>Només Garnatxa Blanca</b> (D.O. Empordà)	4.50	22.50
Seco, seductor y mediterráneo		
<b>Viña Salceda Blanco sobre Lías</b> (D.O. Ca. Rioja)		23.00
Versátil y equilibrado		
<b>Perplejo</b> (D.O. Rueda)	4.40	22.00
Fresco y sabroso		
<b>Terra de Godos</b> (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresco y mineral		
<b>Obsequi</b> (D.O. Empordà)		33.00
Fresco, expresivo y envolvente		
<b>Vino rosado</b>		
<b>Mar de Rosa</b> (D.O. Empordà)		20.00
Joven, ligero y refrescante		
<b>D.O. Cava</b>		
<b>Perelada Stars Brut Nature Reserva</b>	4.10	22.50
Seco, suave y complejo		
<b>Privat Brut Nature Reserva</b>		25.50
Ligero, fresco y elegante		
<b>Cerveza</b>		
<b>Caña / Copa / Pinta</b>	2.30 / 3.20 / 5.50	
<b>Asahi</b>		4.25
<b>Sapporo</b>		4.25
<b>1906 (Doble malta)</b>		3.50
<b>Sin alcohol tostada</b>		3.50
<b>Sin gluten</b>		3.50
<b>Copa / Caña / Pinta IPA sin gluten</b>	3.20 / 3.95 / 5.95	
<b>Cócteles</b>		
<b>Sangría / Copa / Jarra</b>	4.20 / 17.90	
<b>Vermouth</b>		3.90
<b>Mojito lima / maracuyá / mango / fresa</b>		7.50
<b>Caipirinha lima / maracuyá / mango / fresa</b>		7.50
<b>Sakerinha lima / maracuyá / mango / fresa</b>		7.50
<b>Aperol spritz</b>		7.50
<b>Sake</b>		
<b>Jarra</b>		6.20
<b>Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki</b>		13.60



Español



100% SIN GLUTEN



Arukuboku

## Entrants

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

## Tàrtars

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

## Poke bowl

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

## Wok (opció picant)

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

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

## Teppanyaki

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

## Furai - Ya

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

## Plats calents

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

## Sushi

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

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

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



Arukuboku

\* vegetarian dish    \*\* vegan dish

## Starters

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

## Tartars

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

## Poke bowl

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

## Wok (spice option)

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

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

## Teppanyaki

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

## Furai - ya

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

## Warm dishes

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

English

## Sushi

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

<b>WAGYU URAMAKI</b> <i>Prawn in batter, avocado, coated in wagyu beef flambéed with teriyaki saucer</i>	13,95
<b>MAKIS (8 unit.)</b>	
<b>Sake maki</b> <i>salmon</i>	6.95
<b>Maguro / Spicy maguro maki</b> <i>toro tuna / spicy toro tuna</i>	8.95
<b>** Avocado maki</b>	6.85
<b>** Kappa maki</b> <i>cucumber</i>	5.85
<b>** Mango maki</b>	6.45
<b>Foie maki</b> <i>grilled foie</i>	8.95
<b>Wagyu maki</b> <i>grilled wagyu beef</i>	11.85
<b>Aburi maki</b> <i>flamed salmon belly with teriyaki sauce</i>	7.15
<b>Kabayaki maki</b> <i>ell</i>	8,95
<b>NIGIRIS (1unit.) (FLAMED option)</b>	
<b>Salmon Nigiri</b>	3.00
<b>Toro Tuna Nigiri</b>	3.65
<b>Tuna Tartar Nigiri with truffle</b>	3.55
<b>Seabass Nigiri</b>	3.50
<b>Foie Nigiri</b>	3.95
<b>Eel Niguri</b>	3.85
<b>Wagyu Nigiri</b>	4.20
<b>Aburi ebi Nigiri</b> <i>flamed shrimp with teriyaki sauce</i>	3.40
<b>Scallop nigiri</b> <i>with miso sauce</i>	3.50

<b>GUNKAN (1unit.)</b>	
<b>GUNKAN</b> <i>salmon with ikura</i>	3.85
<b>GUNKAN</b> <i>toro tuna with spicy tartar</i>	4.85
<b>SASHIMI (4 unit.)</b>	
<b>Sake Sashimi</b> <i>salmon</i>	6.70
<b>Maguro Sashimi</b> <i>toro tuna</i>	11.65
<b>Seabass sashimi</b>	6.75
<b>Eel Sashimi</b>	7.35

<b>ASSORTMENTS</b>	
<b>SALMON ASSORTMENT</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
<b>TORO TUNA ASSORTMENT</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	29.95
<b>SALMON AND TORO TUNA ASSORTMENT</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
<b>SUSHI Y SASHIMI ASSORTMENT</b> <i>6 sashimis (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass), 8 makis (salmon) 6 nigiris (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass)</i>	24.95
<b>SASHIMI NO MORIAWASE</b> <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](http://www.arukubcn.Com)

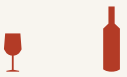


100% GLUTEN FREE

\*\*\*

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

Drinks



Red wine

<b>Viña Salceda Crianza</b> (D.O.Ca. Rioja)	20.50
<i>Fresh fruit and soft texture</i>	
<b>Gr-65-5</b> (D.O. Montsant)	4.50   22.00
<i>Red fruit, liquorice and penetrating freshness</i>	
<b>Casal de Armán</b> (D.O. Ribeiro)	33.00
<i>Agile, fresh and saline</i>	

White wine

<b>Només Garnatxa Blanca</b> (D.O. Empordà)	4.50   22.50
<i>Dry, seductive and Mediterranean</i>	
<b>Viña Salceda Blanco sobre Lías</b> (D.O. Ca. Rioja)	23.00
<i>Versatile and balanced</i>	
<b>Perplejo</b> (D.O. Rueda)	4.40   22.00
<i>Fresh and tasty</i>	
<b>Terra de Godos</b> (D.O. Rías Baixas)	23.50
<i>Fresh and mineral</i>	
<b>Obsequi</b> (D.O.Empordà)	33.00
<i>Fresh, expressive and enveloping</i>	

Rose wine

<b>Mar de Rosa</b> (D.O. Empordà)	20.00
<i>Young, light and refreshing</i>	

D.O. Cava

<b>Perelada Stars Brut Nature Reserva</b>	4.10   22.50
<i>Dry, soft and complex</i>	
<b>Privat Brut Nature Reserva</b>	25.50
<i>Light, fresh and elegant</i>	

Beer

<b>Small / Medium / Pint</b>	2.30 / 3.20 / 5.50
<b>Asahi</b>	4.25
<b>Sapporo</b>	4.25
<b>1906 (Double malt)</b>	3.50
<b>Alcohol free</b>	3.50
<b>Gluten free</b>	3.50
<b>Small / Medium / Pint IPA gluten free</b>	3.20 / 3.95 / 5.95

Cocktails

<b>Sangría/ Glass / Pitcher</b>	4.20 / 17.90
<b>Vermouth</b>	3.90
<b>Mojito lime / passion fruit / mango / strawberry</b>	7.50
<b>Caipirinha lime / passion fruit / mango / strawberry</b>	7.50
<b>Sakerinha lime / passion fruit / mango / strawberry</b>	7.50
<b>Aperol spritz</b>	7.50

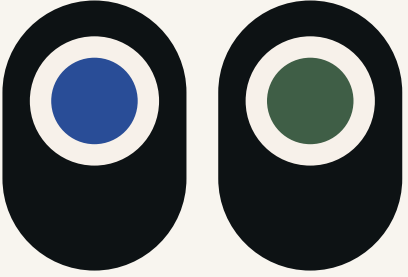
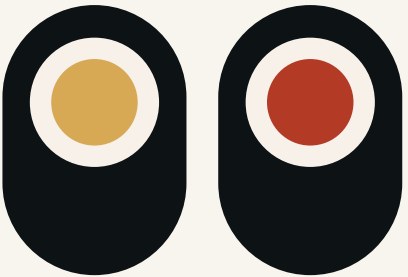
Sake

<b>Jug</b>	6.20
<b>Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki</b>	13.60

English



100% GLUTEN FREE



Arukuboku