<b>EDAMAME</b> tavelles de soja al vapor o saltejadas amb kimuchi	3.50
SOPA DE MISO amb tofu, alga wakame i	
ceba tendra *Opció picant	4.35
<b>KIURI EBI SARADA</b> cogombre,enciam,wakame i llagostins	4.65
TATAKI SARADA enciam,wakame i tataki de tonyina	9.85
GYOZAS VEGETALS (5u)	7.65
AMANIDA enciam, wakame i miso	4.00
TÀRTARS	
TÀRTAR DE SALMÓ amb alvocat, parmentier, wasabi fresc i salsa ponzu	11.85
<b>TÀRTAR DE TONYNA</b> amb alvocat, parmentier de patata i salsa de sésam	14.85
<b>CEVICHE</b> peix blanc, alvocado, ceba morada i coriandre	14.85
TATAKI DE TONYNA amb cebolla confitada	12.56
POKE BOWL	
<b>POKE VEGETAL</b> amb arròs, edamame, alvocat, wakame, mango i salsa kabayaki	12.60
<b>POKE SALMÓ</b> amb arròs, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa kabayaki	14.90
<b>POKE SALMÓ I TONYNA</b> amb arròs, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa kabayaki	16.50
WOK	
YAKISOBA fideus d´arròs amb verdures,cansalada, oil de sésam y salsa teriyaki	10.35
<b>YAKISOBA VEGETAL</b> fideus d'arròs amb verdures, oil de sésam y salsa teriyaki	9.25
YAKISOBA MARISC fideus d´arròs amb verdures, llagostins, calamars i kimuchi picant	10.75
MAGRET YAKISOBA fideus d´arròs amb verdures, magret d´ànec i kimuchi	11.55
<b>YAKIMESHI</b> arròs fregit amb verdures, ou, cansalada i kimuchi	9.35
YAKIMESHI VEGETAL arròs fregit amb verdures i kimuchi picant	8.35
YAKIMESHI DE MARISC arròs fregit amb verdures.	

ou, llagostins, calamars i kimuchi picant

•	۲ ۱	N	n	A	ΛÍ	W	A	1/ T
	ŀ	וע	D,	ΛΙ	N	Y	Λ	ΚI
	L		I /	Н	١١	Н	H	IΝΙ

<b>EBI OKONOMIYAKI</b> truita japonesa amb llagostins, calamars, ceba tendra i salsa kabayaki	10.95
NIKU OKONOMIYAKI truita japonesa amb cansalada, ceba tendra i salsa kabayaki	10.65
YASAI OKONOMIYAKI truita japonesa amb verdures i salsa kabayaki	10.55
FURAI-YA	
EBI NO FURAI tempura de llagostins amb salsa sweet chili i ou poché	9.95
<b>TORI NO KARAAGE</b> pollastre fregit estil japonès amb maionesa de miso	9.95
<b>TEMPURA VEGETAL</b> tempura de verdures amb salsa kakiage	7.50
<b>TEMPURA EBI IKA</b> tempura de verdures, llangostins i calamar amb salsa kakiage	8.75
PLATS CALIENTS	
POLLASTRE TERIYAKI pollastre saltejat amb salsa teriyaki. Acompanyat d´arròs	8.55
<b>SALMÓN TERIYAKI</b> salmó a la planxa amb salsa teriyaki. Acompanyat d´arròs	10.15
<b>TOFU TERIYAKI</b> daus de tofu amb salsa teriyaki. Acompanyat d´arròs	8.35
<b>EBI NO KIMUCHI</b> llagostins amb kimuchi. Acompanyat d´arròs	10.20
RAMEN DE POLLASTRE sopa de fideus d'arròs amb pollastre, ou i ceba tendra	9.65
RAMEN DE MARISC sopa de fideus d'arròs amb marisc, ou i ceba tendra	10.60
GOHAN bol d´arròs blanc	3.45
ROBATA	
SALMÓ BRASA salmó a la brasa amb verdures i xips de iuca	14.95
ENTRECOTE (250gr) entrecote a la brasa amb verdures i xips de iuca	14.50
<b>VEDELLA WAGYU</b> vedella a la brasa amb verdures i xips de iuca	24.50

MAGRET D'ÀNEC magret a la brasa amb verdures,

14.85

salsa ponzu i xips de iuca

٠,	1	c	n i	r	
d	н	V	ш		
١ (	ш	- ) '	u.	١	

MAKIS (8u) SAKE MAKI salmó	6.95	FUTOMAKIS (6u) HOT PHILADELPHIA salmó,alvocat, formatge		
MAGURO MAKI tonyna		crema,ceba tendra a la planxa i salsa ponzu		
SPICY MAGURO MAKI tonyna picant	7.25	<b>EBI IKURA FUTOMAKI</b> salmó, llagostí, ikura, mango i maio	10.9	
ALVOCAT MAKI	6.50	ARUKU FUTOMAKI tonyna, salmó i alvocat	10.5	
MANGO MAKI	6.45	MAGRET FUTOMAKI magret d'ànec, gobo,		
FOIE MAKI foie a la planxa	7.95	enciam, alvocat i salsa ponzu	10.2	
WAGYU MAKI vedella wagyu a la planxa	9.95	<b>WAGYU FUTOMAKI</b> wagyu a la planxa, maio picant, espàrrecs i foie	13.3	
<b>ABURI MAKI</b> ventresca de salmó flamejat amb salsa kabayaki	7.15	<b>VEGETAL FUTOMAKI</b> alvocat, mango i pastanaga	9.2	
NIGIRIS (1u) (Opció flamejat) NIGIRI SALMÓ	3.00	URAMAKIS (8U) SAPPORO URAMAKI farcit de salmó i alvocat	8.8	
NIGIRI TONYNA	3.50	SAKAI URAMAKI salmó i alvocat		
NIGIRI TONYNA TÀRTAR amb tòfona	3.55	amb salsa de menta	9.2	
NIGIRI LLOBARRO	3.50	CALIFORNIA URAMAKI cranc, cogombre, alvocat, maio i masago	9.	
NIGIRI FOIE	3.00	HOKKAI URAMAKI maki arrebossat amb alvocat		
NIGIRI ANGUILA	3.85	i formatge recobert amb tàrtar de salmó, maionesa japonesa i salsa teriyaki	11.	
NIGIRI WAGYU	4.20	TOKYO URAMAKI tonyna picant,enciam i alvoca	t	
NIGIRI MAGRET(4u)	11.20	recobert amb salsa de miso i sésam	10.	
<b>NIGIRI ABURI EBI</b> llagostí flamejat amb salsa kabayaki	3.40	<b>OSAKA URAMAKI</b> tempura de llagostí, alvocat i maio picant recobert de salmó flamejat i festucs	11.8	
GUNKAN (1u) GUNKAN salmó	3.85	<b>FUKUOKA URAMAKI</b> vedella wagyu, shiitake i ceba confitada	13.8	
GUNKAN tonyna	4.85	<b>EBI URAMAKI</b> tempura de llagostí amb maio recobert amb masago i cruixent	10.5	
SASHIMI (4u) SASHIMI SAKE salmó	6.70	TATAKI URAMAKI tempura de llagostí amb maio picant i ceba recobert d´alvocat i salsa kabayaki	10.4	
SASHIMI MAGURO tonyna	7.25			
SASHIMI LLOBARRO	6.75	<b>KOBE URAMAKI</b> salmó,tonyna i alvocat recober- peix blanc, salmó i tonyna amb salsa kabayaki	Ĺ	
SASHIMI ANGUILA COMBINATS	7.35	<b>AKITA URAMAKI</b> tempura de llagostí amb alvocat i formatge crema recobert amb salmó flamejat i ceba confitada	12.9	
COMBINAT DE SALMÓ 8sashimis + 4nigiris + 8makis	19.85	ARUKU URAMAKI Tempura de salmó i maio pican		
COMBINAT DE SALMÓ I TONYNA 8sashimis + 4nigiris + 8makis	22.55	recobert amb anguila i salsa kabayaki		
NIGIRIS NO MORIAWASE 7nigiris + 8makis	19.85	<b>SPICY MAGURO URAMAKI</b> mango recobert amb tà de tonyna, ceba tendra i salsa picante	rtar <b>12.</b> 8	
COMBINAT CHIRASHI bol d'arròs amb sashimi de salmó, tonyna, llobarro i llagostins	20.55	SPICY SAKE URAMAKI alvocat recobert amb tàrtar de salmó, ceba tendra i salsa picant	11.8	

\*\*\* RECORDA AVISAR-NOS SI TENS ALGUNA AL.LÈRGIA O INTOLERÀNCIA \*\*\*



9.35

10.95

10.50

10.25

13.35

9.25

8.85

9.25

9.45

11.35

10.20

11.85

13.85

10.50

10.45

12.95

10.85

11.95

12.85

## POSTRES

LEMON PIE	5.80
PASTÍS SACHER	5.80
PASTÍS SACHER AMB GELAT	6.50
TRUFAS te verd i sake	4.30
GELAT JAPONÈS de te verd	4.70
GELAT JAPONÈS de wasabi	4.70
GELAT JAPONÈS de gingebre	4.70
MOCHI pasta d'arròs farcida de mousse de te verd	5.80
MOCHI pasta d'arròs farcida de mousse de maduixa	5.80
PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de gerds	5.60



## BEGUDES

VI NEGRE  Lledoner del Nord (D.O Empordà)19.50  Lledoner roig	VI BLANC  La Cometa (D.o. Terra Alta)copa 4.1018.4  Garnatxa blanca
<b>GR-65-5</b> (D.O. Montsant)copa 4.1019.75 Garnatxa negra i cariñena	Inspirador (D.O. Empordá)19.7 Garnatxa blanca i sauvignon blanc
<b>Vilano Roble</b> (D.O. Ribera del Duero)20.30 Tempranillo	Perplejo (D.O. Rueda)copa 4.1018.9 Verdejo
La Salceda (D.O. Rioja)21.80 Tempranillo	Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)21.1 Albariño
VI ROSAT  Chivite Las Fincas (D.O. Navarra)	CAVA  Perelada Brut Nature (D.O. Cava)copa 4.1019.5  Privat Brut Nature Reserva (D.O. Cava)23.50
CERVESA         Canya       2.30         Copa       3.20         Pinta       5.00         Asahi       4.25         Sapporo       4.25         1906 (Doble malt)       2.50         Sense alcohol torrada       3.50         Sense Gluten       2.90	Mojito (Lima / maracuyà / mango / maduixa)6.5 Caipirinha (Lima / maracuyà / mango /maduixa)6.5 Sakerinha (Lima / maracuyà / mango /maduixa)6.5 Aperol Spritz
SAKE Gerra	

## T'HO PORTEM A CASA!

FES LA TEVA COMANDA ONLINE www.arukubcn.com