

Entrantes

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

Tartares

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

Poke bowl

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

Wok (opción picante)

YAKISOBA	fideos de arroz con verduras, panceta, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki
** YAKISOBA VEGETAL	fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki
YAKISOBA MARISCO	fideos de arroz con verduras, langostinos, calamares, pesto de ajo y salsa teriyaki
YAKISOBA MAGRET	fideos de arroz con verduras, magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki
YAKISOBA WAGYU	fideos de arroz con verduras, wagyu, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki
YAKIMESHI	arroz frito con verduras, huevo, panceta, pesto de ajo y salsa teriyaki
** YAKIMESHI VEGETAL	arroz frito con verduras, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi

YAKIMESHI MARISCO arroz frito con verduras, huevo, langostinos, calamares, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi

10.65

YAKIMESHI WAGYU arroz frito con verduras, huevo, wagyu, pesto de ajo y salsa teriyaki

11.95

YAKIMESHI MAGRET arroz frito con verduras, huevo, magret pesto de ajo y salsa teriyaki

10.95

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI

tortilla japonesa con langostinos, calamares, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo

10.95

NIKU OKONOMIYAKI

tortilla japonesa con panceta de cerdo, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo

10.65

* YASAI OKONOMIYAKI

tortilla japonesa con col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo

10.55

Furai -ya

EBI NO FURAI

langostinos tempurizados con panko, con salsa sweet chili y teriyaki

10.85

TORI NO KARAAGE

pollo frito estilo japonés con mayonesa de miso

9.95

** TEMPURA VEGETAL

tempura de verduras con salsa kakiage

8.50

TEMPURA EBI IKA

tempura de verduras, langostinos y calamares con salsa kakiage

9.75

Platos calientes

POLLO TERIYAKI

pollo salteado con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco

9.85

ALMÓN TERIYAKI

salmón a la plancha con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco

14.50

** TOFU TERIYAKI

dados de tofu con calabacín, zanahoria, y salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco

8.35

TORI NIKU KARE

pollo rebozado con panko. Acompañado de arroz blanco y curri japonés

10.95

EBI NO KIMUCHI

langostinos salteados con kimuchi. Acompañado de arroz blanco

10.20

RAMEN DE POLLO

sopa de fideos de arroz con pollo, huevo, wakame y verduras

12.45

RAMEN DE MARISCO

sopa de fideos de arroz con marisco, huevo, wakame y verduras

12.85

RAMEN DE MAGRET

sopa de fideos de arroz con magret de pato, huevo, wakame y verduras

13.25

** GOHAN

bol de arroz blanco

3.45

Robata (acompañado de verduras)

TERNERA WAGYU ternera japonesa a la brasa

24.50

MAGRET DE PATO a la brasa con salsa ponzu

15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6 und.)

HOT PHILADELPHIA fut. tempurizado de salmón, aguacate y queso crema con salsa ponzu

10.95

EBI IKURA FUTOMAKI salmón, langostino, ikura, mango y mayo

11.55

ARUKU FUTOMAKI atún, salmón y aguacate

11.85

MAGRET FUTOMAKI magret de pato, lechuga, aguacate y salsa ponzu

11.95

WAGYU FUTOMAKI wagyu a la plancha, mayo picante, aguacate y foie

14.95

** VEGETAL FUTOMAKI

aguacate, mango y zanahoria

9.25

TORI FUTOMAKI

pollo rebozado estilo japonés con mayo picante, lechuga y aguacate

9.95

URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI)

SAPPORO URAMAKI salmón y aguacate

9.95

SAKAI URAMAKI salmón y aguacate con salsa de menta

10.95

CALIFORNIA URAMAKI cangrejo, pepino, aguacate y mayo

10.95

HOKKAI URAMAKI uramaki tempurizado de aguacate y queso cubierto con tartar de salmón, mayo y salsa teriyaki

11.95

OSAKA URAMAKI langostino en tempura, aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos

11.85

TATAKI URAMAKI langostino en tempura con mayo picante, cubierto de aguacate, atún y salsa teriyaki

12.85

KOBE URAMAKI salmón, atún y aguacate cubierto de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki

12.95

AKITA URAMAKI langostino en tempura con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado, cebolla confitada y salsa teriyaki

11.55

ARUKU URAMAKI Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki y salsa teriyaki

11.95

SPICY MAGURO URAMAKI mango recubierto con tartar de atún y salsa picante

12.85

SPICY SAKE URAMAKI aguacate recubierto con tartar de salmón y salsa picante

11.85

* YAGI URAMAKI queso feta rebozado y rúcula cubierto con aguacate y salsa teriyaki

9.85

MAGURO URAMAKI

aguacate y atún con mayo picante

11.85

TARTAR URAMAKI

aguacate, tempurizado, queso philadelphia, recubierto de tartar de atún con salsa miso

12.35

MT FUJI URAMAKI

tempurizado de salmón maki con queso philadelphia, fresa y salsa teriyaki

12.95

VIEIRA URAMAKI

tempurizado de vieiras recubierto de aguacate con salsa sweet chilli

12.45

Combinados

COMBINADO DE SALMÓN

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

22.85

COMBINADO DE ATÚN TORO

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

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



100% SIN GLUTEN

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	

4.50 | 22.00

Gr-65-5 (D.O. Montsant)
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)
Joven, ligero y refrescante

D.O. Cava
Perelada Stars Brut Nature Reserva
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

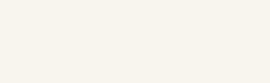
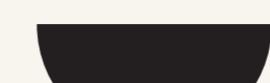
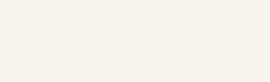
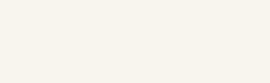
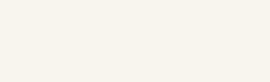
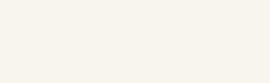
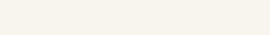
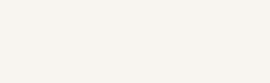
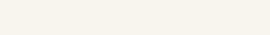
Aperol spritz	7.50
Sake	

Jarra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60

Español



100% SIN GLUTEN



A
r
u
k
u 歩く

Entrants

** EDAMAME	
tavelles de soja al vapor (opcio saltejades amb kimuchi)	3.50
** SOPA DE MISO	
amb tofu, alga wakame i ceba tendra (opcio picant)	4.35
TATAKI SARADA	
enciam, wakame i tataki de tonyina amb salsa de miso	10.95
** GYOZAS VEGETALS (5 unit.)	7.65
* AMANIDA	
enciam, wakame i salsa miso	4.00
** GOMA SARADA	
amanida de goma wakame	5.85
Tàrtars	
TÀRTAR DE SALMÓ	
amb alvocat i salsa ponzu	13.85
TÀRTAR DE TONYINA TORO	
amb alvocat i salsa de sèsam	17.55
CEVICHE	
llobarro, alvocat, llagostí, ceba morada, llima, shichimi i coriandre	14.85
TATAKI DE TONYINA TORO	
amb ceba confitada	13.95
Poke bowl	
** POKE VEGETAL	
bol d'arròs amb edamame, alvocat, wakame, mango i salsa teriyaki	13.60
POKE DE SALMÓN	
bol d'arròs amb salmó, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa ponzu	15.90
POKE SALMÓ I TONYINA TORO	
bol d'arròs amb salmó, tonyina, edamame, alvocat, wakame, ikura, salsa ponzu i salsa de sèsam	17.50
Wok (opcio picant)	
YAKISOBA fideus d'arròs amb verdures, cansalada, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki	10.35
** YAKISOBA VEGETAL fideus d'arròs amb verdures, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki	9.25
YAKISOBA MARISC fideus d'arròs amb verdures, llagostins, calamars, pesto d'all i salsa teriyaki	10.95
YAKISOBA MAGRET fideus d'arròs amb verdures, magret d'ànec, pesto d'all i salsa teriyaki	11.55
YAKISOBA WAGYU fideus d'arròs amb verdures, wagyu, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki	11.95
YAKIMESHI arròs fregit amb verdures, ou, cansalada, pesto d'all i salsa teriyaki	9.35
** YAKIMESHI VEGETAL arròs fregit amb verdures, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi	8.95

Wok (opcio picant)

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

Poke bowl

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

** YAKIMESHI DE MARISCO arròs fregit amb verdures, ou, llagostins, calamars, pesto d'all, alsa teriyaki i kimuchi 10.65

YAKIMESHI WAGYU arròs fregit amb verdures, ou, wagyu, pesto d'all i salsa teriyaki 11.95

YAKIMESHI MAGRET arroz frito con verduras, huevo, magret pesto de ajo y salsa teriyaki 10.95

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI truita japonesa amb llagostins, calamars, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio 10.95

NIKU OKONOMIYAKI truita japonesa amb cansalada de porc, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio 10.65

* YASAI OKONOMIYAKI truita japonesa amb col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio 10.55

Furai-Ya

EBI NO FURAI llagostins tempuritzats amb panko amb salsa sweet chili i teriyaki 10.85

TORI NO KARAAGE pollastre fregit estil japonès amb maionesa de miso 9.95

** TEMPURA VEGETAL tempura de verdures amb salsa kakiage 8.50

TEMPURA EBI IKA tempura de verdures, llagostins i calamars amb salsa kakiage 9.75

Plats calents

POLLO TERIYAKI pollastre saltejat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc 9.85

ALMÓ TERIYAKI salmó a la planxa amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc 14.50

** TOFU TERIYAKI daus de tofu, carbassó i pastanaga amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc 8.35

TORI NIKU KARE pollastre arrebossat amb panko. Acompanyat d'arròs blanc i curri japonés 10.95

EBI NO KIMUCHI llagostins saltejats amb kimuchi. Acompanyat d'arròs blanc 10.20

RAMEN DE POLLASTRE sopa de fideus d'arròs amb pollastre, ou, wakame i verdures 12.45

RAMEN DE MARISC sopa de fideus d'arròs amb marisc, ou, wakame i verdures 12.85

RAMEN DE MAGRET sopa de fideus d'arròs amb magret d'ànec, ou, wakame i verdures 13.25

** GOHAN bol d'arròs blanc 3.45

Robata (acompanyat de verdures)

VEDELLA WAGYU vedella japonesa a la brasa 24.50

MAGRET D'ÀNEC a la brasa amb salsa ponzu 15.85

Sushi**FUTOMAKIS (6unit.)**

HOT PHILADELPHIA fut. tempuritzat de salmó, alvocat i formatge crema amb salsa ponzu 10.95

EBI IKURA FUTOMAKI salmó, llagostí, ikura, mango i maio 11.55

ARUKU FUTOMAKI tonyina, salmó i alvocat 11.85

MAGRET FUTOMAKI magret d'ànec, gobo, enciam, alvocat i salsa ponzu 11.95

WAGYU FUTOMAKI wagyu a la planxa, maio picant, gobo i foie 14.95

** VEGETAL FUTOMAKI alvocat, mango i pastanaga 9.25

TORI FUTOMAKI pollastre arrebossat estil japonés amb maio picant, enciam i alvocat 9.95

URAMAKIS (8unit.) (opcio TEMAKI)

SAPPORO URAMAKI salmó i alvocat 9.95

SAKAI URAMAKI salmó i alvocat amb salsa de menta 10.95

CALIFORNIA URAMAKI cranc, cogombre, alvocat i maio 10.95

HOKKAI URAMAKI maki tempuritzat d'alvocat i formatge recobert amb tàrtar de salmó, maio i salsa teriyaki 11.95

OSAKA URAMAKI tempura de llagostí, alvocat i maio picant recobert de salmó flamejat i festucs 11.85

TATAKI URAMAKI tempura de llagostí amb maio picant i ceba recobert d'alvocat, tonyina i salsa teriyaki 10.95

KOBE URAMAKI salmó, tonyina i alvocat recobert de llobarro, salmó i tonyina amb salsa teriyaki 12.95

AKITA URAMAKI tempura de gambes amb alvocat i formatge crema amb salmó flamejat, ceba confitada i salsa teriyaki 11.55

ARUKU URAMAKI Tempura de salmó i maio picant recobert amb anguila i salsa teriyaki 11.95

SPICY MAGURO URAMAKI mango recobert amb tàrtar de tonyina i salsa picante 12.85

SPICY SAKE URAMAKI alvocat recobert amb tàrtar de salmó i salsa picant 11.85

* YAGI URAMAKI formatge feta arrebossat i ruca recobert amb alvocat i salsa teriyaki 9.85

MAGURO URAMAKI alvocat i tonyina amb maio picant 11.85

TARTAR URAMAKI alvocat, tempuritzat, formatge philadelphia, recobert de tàrtar de tonyina amb salsa miso 12.35

MT FUJI URAMAKI tempuritzat de salmó maki amb formatge philadelphia, maduixa i salsa teriyaki 12.95

VIEIRA URAMAKI

tempuritzat de vieires recobert d'alvocat amb salsa sweet chili 12.45

WAGYU URAMAKI

Gambes arrebossades, alvocat, arrebossades amb vedella wagyu flambejada amb salsa teriyaki 13.95

MAKIS (8 unit.)

Sake maki salmó 6.95

Maguro/Spicy maguro maki tonyina toro/tonyina toro picant 8.95

** Aguacate maki 6.85

** Kappa maki cogombre 5.85

** Mango maki 6.45

Foie maki foie a la planxa 8.95

Wagyu maki vedella wagyu a la planxa 11.85

Aburi maki ventresca de salmó flamejada amb salsa teriyaki 7.15

Kabayaki maki anguila 8.95

NIGIRIS (1 unit.) (opcio FLAMBEJAT)

Nigiri Salmó 3.00

Nigiri Tonyina Toro 3.65

Nigiri Tartar tonyina amb tòfona 3.55

Nigiri Llobarro 3.50

Nigiri Foie 3.95

Nigiri Anguila 3.85

Nigiri Wagyu 4.20

Nigiri Aburi ebi llagostí flamejat amb salsa teriyaki 3.40

Nigiri Vieira amb salsa miso 3.50

GUNKAN (1 unit.)

GUNKAN salmó amb ikura 3.85

GUNKAN tonyina toro amb tàrtar spicy 4.85

SASHIMI (4 unit.)

Sashimi sake salmó 6.70

Sashimi maguro tonyina toro 11.65

Sashimi llobarro 6.75

Sashimi anguila 7.35

COMBINATS

COMBINAT DE SALMÓ 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis 22.85

COMBINAT DE TONYINA TORO 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis 29.95

COMBINAT DE SALMÓ I TONYINA TORO 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis 25.95

COMBINAT SUSHI Y SASHIMI 6 sashimis (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro), 8 makis (salmó) 24.95

6 nigiris (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro) 24.95

* 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 ametxes	4.70

Begudes

			
Vi negre			
Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja)	20.50		
<i>Fruita fresca i textura suau</i>			
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.50	22.00	
<i>Fruita vermelha, regalèssia i frescor penetrant</i>			
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	33.00		
<i>Àgil, fresc i salí</i>			
Vi blanc			
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.50	22.50	
<i>Sec, seductor i mediterrani</i>			
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)	23.00		
<i>Versàtil i equilibrat</i>			
Perplejo (D.O. Rueda)	4.40	22.00	
<i>Fresc i saborós</i>			
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50		
<i>Fresc i mineral</i>			
Obsequi (D.O. Empordà)	33.00		
<i>Fresc, expressiu i envolvent</i>			
Vi rosat			
Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00		
<i>Jove, lleuger y refrescant</i>			
D.O. Cava			
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50	
<i>Sec, suau i complex</i>			
Privat Brut Nature Reserva	25.50		
<i>Lleuger, fresc i elegant</i>			
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 llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Caipirinha llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Sakerinha llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Aperol spritz	7.50		
Sake			
Gerra	6.20		
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60		

Català



100% SENSE GLUTEN

T'ho portem a casa!
Fes la teva comanda online
www.arukubcn.com



100% SENSE GLUTEN

Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

A
r
u
k
u
歩
く

Starters

** EDAMAME	steamed soybeans (stir fry with kimuchi option)	3.50
** MISO SOUP	with tofu, wakame seaweed and spring onion (spicy option)	4.35
TATAKI SARADA	lettuce, wakame and tuna tataki with miso sauce	10.95
** VEGETABLE GYOZAS (5 units.)		7.65
* SALAD	lettuce salad, wakame and miso sauce	4.00
** GOMA SARADA	goma wakame salad	5.85
Tartars		
SALMON TARTAR	with avocado and ponzu sauce	13.85
TUNA TARTAR TORO	with avocado and sesame sauce	17.55
CEVICHE	seabass, avocado, shrimp, red onion, lime, shichimi and cilantro	14.85
TUNA TATAKI TORO	with onion confit	13.95
Poke bowl		
** VEGETABLE POKE	rice bowl with edamame, avocado, wakame, mango and teriyaki sauce	13.60
SALMON POKE	rice bowl with salmon, edamame, avocado, wakame, ikura and ponzu sauce	15.90
SALMON AND TORO TUNA POKE	rice bowl with salmon, tuna, edamame, avocado, wakame, ikura, ponzu sauce and sesame sauce	17.50
Wok (spice option)		
YAKISOBA	rice noodles with vegetables, pork belly, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce	10.35
** VEGETABLE YAKISOBA	rice noodles with vegetables, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce	9.25
SEAFOOD YAKISOBA	rice noodles with vegetables, shrimps, squid, garlic pesto and teriyaki sauce	10.95
MAGRET YAKISOBA	rice noodles with vegetables, magret, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	11.55
WAGYU YAKISOBA	rice noodles with vegetables, wagyu, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce	11.95
YAKIMESHI	fried rice with vegetables, egg, pork belly, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	9.35
** VEGETABLE YAKIMESHI	fried rice with vegetables, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	8.95

SEAFOOD YAKIMESHI fried rice with vegetables, egg, shrimps, squid, garlic pesto, teriyaki sauce, and kimuchi

10.65

WAGYU YAKIMESHI fried rice with vegetables, egg, wagyu, garlic pesto and teriyaki sauce

11.95

YAKIMESHI MAGRET Fried rice with vegetables, egg, magret garlic pesto and teriyaki sauce

10.95

Teppanyaki**EBI OKONOMIYAKI**

japanese omelette with shrimps, squid, cabbage, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo

10.95

NIKU OKONOMIYAKI

japanese omelette with pork belly, cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo

10.65

*** YASAI OKONOMIYAKI**

japanese omelette with cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo

10.55

Furai-ya**EBI NO FURAI**

tempurized with prawns in panko with sweet chili and teriyaki sauce

10.85

TORI NO KARAAGE

japanese style fried chicken with miso mayo

9.95

**** VEGETABLE TEMPURA**

vegetable tempura with kakiage sauce

8.50

EBI IKA TEMPURA

vegetable tempura with prawns and squid with kakiage sauce

9.75

Warm dishes

CHICKEN TERIYAKI grilled chicken with teriyaki sauce. With white rice side

9.85

ALMÓN TERIYAKI grilled salmon with teriyaki sauce. With white rice side

14.50

**** TOFU TERIYAKI** tofu with zucchini and carrot and teriyaki sauce. With white rice side

8.35

TORI NIKU KARE chicken tempurized with panko. With white rice and japanese curry side

10.95

EBI NO KIMUCHI sautéed prawns with kimuchi. With white rice side

10.20

CHICKEN RAMEN rice noodles soup with chicken, egg, wakame and vegetables

12.45

SEAFOOD RAMEN rice noodles soup with seafood, egg, wakame and vegetables

12.85

MAGRET RAMEN Rice noodle soup with duck magret, egg, wakame seaweed and vegetables

13.25

**** GOHAN** white rice bowl

3.45

Grill (with stir vegetables side)

WAGYU BEEF grilled japanese beef

24.50

MAGRET DUCK Grilled duck breast with ponzu sauce

15.85

Sushi**FUTOMAKIS (6unit.)**

HOT PHILADELPHIA tempurized fut. of salmon, avocado, cream cheese, grilled spring onion and ponzu sauce

10.95

EBI IKURA FUTOMAKI salmon, prawns, ikura, mango and mayo

11.55

ARUKU FUTOMAKI tuna, salmon and avocado

11.85

MAGRET FUTOMAKI duck, gobo, lettuce, avocado and ponzu sauce

11.95

WAGYU FUTOMAKI grilled wagyu, spicy mayo, avocado and foie

14.95

**** VEGETAL FUTOMAKI** avocado, mango and carrot

9.25

TORI FUTOMAKI japanese stile fried chicken with spicy mayo, lettuce and avocado

9.95

URAMAKIS (8 unit) (TEMAKI option)

SAPPORO URAMAKI salmon and avocado

9.95

SAKAI URAMAKI salmon and avocado with mint sauce

10.95

CALIFORNIA URAMAKI crab tartar, cucumber, avocado and mayo

10.95

HOKKAI URAMAKI tempurized avocado and cream cheese maki with minced salmon, japanese mayo and teriyaki sauce on top

11.95

OSAKA URAMAKI prawn tempura, avocado and spicy mayo with flamed salmon and pistachio on top

11.85

TATAKI URAMAKI prawn tempura, spicy mayo and onion with avocado, tuna and teriyaki sauce on top

10.95

KOBE URAMAKI salmon, tuna and avocado with white fish, salmon, tuna and kabayaki sauce on top

12.95

AKITA URAMAKI prawn tempura with avocado and cream cheese with flamed salmon, onion confit and teriyaki sauce

11.55

ARUKU URAMAKI salmon tempura and spicy mayo with eel and teriyaki sauce on top

11.95

SPICY MAGURO URAMAKI mango with tuna tartar and spicy sauce on top

12.85

SPICY SAKE URAMAKI avocado with salmon tartar and spicy sauce on top

11.85

*** YAGI URAMAKI** feta cheese tempura and arugula with avocado and teriyaki sauce on top

9.85

MAGURO URAMAKI

avocado and tuna with spicy mayo

11.85

TARTAR URAMAKI

tempura avocado, Philadelphia cream cheese, topped with tuna tartare and miso sauce

12.35

MT FUJI URAMAKI tempura salmon maki with Philadelphia cream cheese, strawberry and teriyaki sauce

12.95

SCALLOP URAMAKI

tempura scallops topped with avocado with sweet chili sauce

12.45

WAGYU URAMAKI

Prawn in batter, avocado, coated in wagyu beef flambéed with teriyaki saucer

13.95

MAKIS (8 unit.)

Sake maki salmon

6.95

Maguro / Spicy maguro maki toro tuna / spicy toro tuna

8.95

**** Avocado maki**

Kappa maki cucumber

5.85

**** Mango maki**

Foie maki grilled foie

8.95

Wagyu maki grilled wagyu beef

11.85

Aburi maki flamed salmon belly with teriyaki sauce

7.15

Kabayaki maki eel

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 Nigiri

3.85

Wagyu Nigiri

4.20

Aburi ebi Nigiri flamed shrimp with teriyaki sauce

3.40

Scallop nigiri with miso sauce

3.50

GUNKAN (1unit.)

GUNKAN salmon with ikura

3.85

GUNKAN toro tuna with spicy tartar

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		
<i>Fresh fruit and soft texture</i>			
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.50	22.00	
<i>Red fruit, liquorice and penetrating freshness</i>			
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	33.00		
<i>Agile, fresh and saline</i>			
White wine			
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.50	22.50	
<i>Dry, seductive and Mediterranean</i>			
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)	23.00		
<i>Versatile and balanced</i>			
Perplejo (D.O. Rueda)	4.40	22.00	
<i>Fresh and tasty</i>			
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50		
<i>Fresh and mineral</i>			
Obsequi (D.O. Empordà)	33.00		
<i>Fresh, expressive and enveloping</i>			
Rose wine			
Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00		
<i>Young, light and refreshing</i>			
D.O. Cava			
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50	
<i>Dry, soft and complex</i>			
Privat Brut Nature Reserva	25.50		
<i>Light, fresh and elegant</i>			
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



A
r
u
k
u 歩く