Aruku歩く

ENTRANTS / ENTRANTES

AL·LÈRGENS/ALÉRGENOS

|G| Gluten |L| Làctics/Lácteos

|M| Marisc/Marisco |0| Ou/Huevo

|S| Sèsam/Sésamo |V| Vegetarià/Vegetariano

Si pateix alguna al·lèrgia o intol·lerància, comuniqueu-ho als cambrers Si sufre alguna alérgia o intolerancia, comuníquelo a los camareros.

Edamame | V 3 €

Tavelles de soia Vainas de soja

Opció picant/ Opción picante | G 3 , 5 0 €

Sopa de miso | V 3,85€

Servida amb tofu, alga wakame i ceba tendra Servida con tofu, alga wakame y cebolla tierna

Opció picant/ *Opción picante* | G 4 €

Goma sarada | V 4€

Amanida d'alga goma i sèsam Ensalada de alga goma y sésamo

Kiuri Ebi sarada | M 4,35€

Amanida de cogombre marinat, enciam, alga wakame i llagostins, amanida amb vinagre d'arròs

Ensalada de pepino marinado, lechuga, alga wakame y langostinos, aliñada con vinagre de arroz

Tataki sarada 8,65€

Amanida d'enciam, alga wakame i tataki de tonyina Ensalada de lechuga, alga wakame y tataki de atún

Aspara No furai | V | O 7,20 €

Tempura d'espàrrecs amb salsa teriyaki Tempura de espárragos *con salsa*

Tempura de espárragos con salsa teriyaki

Gyosas vegetals | G | S 6,95€ Gyosas vegetales

Crestes farcides de verdures (6u.) Empanadillas rellenas de verduras (6u.)

Gyosas de porc | G | S 7,40€ Gyosas de cerdo

Crestes farcides de porc (6u.) Empanadillas rellenas de cerdo (6u.)

Gyosas de marisc | G | M | S 7,65€ Gyosas de marisco

Crestes farcides de marisc (6u.) Empanadillas rellenas de marisco (6u.)

Ebi No Furai | **M** | **0** 9,65€

Tempura de llagostins, salsa cítrica, xile dolç, acompanyats amb ou poché Tempura de langostinos, salsa cítrica, chile dulce, acompañados de huevo pochado

POKE BOL

Poke vegetal | V | S 12,60€

Arròs, edamame, alvocat, mango, alga goma wakame i sèsam Arroz, edamame, aguacate, alga goma wakame y sésamo

Poke salmó | S 13,90€ poke de salmon

Arròs, salmó, edamame, alvocat, alga goma wakame, ikura i sèsam Arroz, salmón, edamame, aguacate, alga goma wakame, ikura y sésamo

Poke salmó i tonyina | S Poke de salmón y atún 15,50€

Arròs, salmó, tonyina, edamame, alvocat, alga goma wakame, ikura i sèsam Arroz, Salmón, atún, edamame, aquacate,

Arroz, Salmón, atún, edamame, aguacate, alga goma wakame, ikura y sésamo

13,55€

7,95€

PLATS MARINATS PLATOS MARINADOS

Tàrtar de Salmó Tartar de Salmón 11,85€

Amb alvocat i wasabi natural Con aguacate y wasabi natural

Tàrtar de Tonyina | S Tartar de Atún

Amb alvocat i salsa sèsam Con aguacate y salsa de sésamo

Ceviche 14,85€

Hamachi marinat amb cítrics, ceba morada i coriandre (peix hamachi) Hamachi marinada con cítricos, cebolla morada y cilantro (pescado hamachi)

Tataki de Tonyina 10,75€ Tataki de Atún

Tonyina marcada a la planxa amb ceba confitada Atún marcado a la plancha con cebolla confitada

MAKIS (8u)

Foie Maki | S

Foie a la planxa / Foie a la plancha

Shake Maki Salmó / Salmón	6,95€
Maguro Maki Tonyina / <i>Atún</i>	7,15€
Spacy Maguro Maki Tonyina picant / Atún picante	7,25€
Spacy Ebi Maki M Llagostí picant / Langostino picante	7,15€
Abokado Maki Alvocat / Aguacate	5,40€
Mango Maki Mango / <i>Mango</i>	5,45€
Wagyu Maki S Vedella Wagyu a la planxa Ternera Wagyu a la plancha	9,95€

FUTOMAKIS (6u)

Hot Philadelphia | L | S

9,35€

Salmó, alvocat, formatge crema, ceba tendra a la planxa i salsa ponzu Salmón, aguacate, queso crema, cebolla tierna a la plancha y salsa ponzu

Magret Futomaki

10,25€

Magret d'ànec, gobo, enciam, alvocat i salsa ponzu Magret de pato, gobo, lechuga, aguacate y a salsa ponzu

Wagyu Futomaki | S

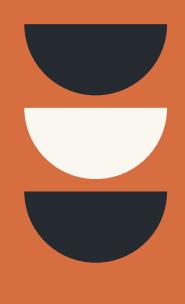
13,35€

Vedella Wagyu a la planxa, maio picant, espàrrecs i foie *Ternera Wagyu a la plancha, mayo picante, espárragos y foi*

Mango Futomaki | V | L

6,65€

Mango, alvocat, formatge crema i alfàbrega Mango, aguacate, queso crema y albahaca



URAMAKIS (8u)

Sapporo Uramaki Farcit de salmó i alvocat Relleno de salmón y aguacate	7,85€
Funabashi Uramaki V Farcit d'alvocat, tomàquet i cogombre Relleno de aguacate, tomate y pepino	6,80€
Sakai Uramaki Farcit de salmó i alvocat, recobert de salsa tàrtara de menta Relleno de salmón y aguacate, recubierto de salsa tártara de menta	7,95€
California Uramaki M Farcit de cranc natural, alvocat, cogombre, maio i masago Relleno de cangrejo natural, aguacate, pepino, mayo y masago	9,45€
Hirosaki Uramaki Farcit de tonyina picant i alvocat, recobert de ceba confitada Relleno de atún picante y aguacate, recubierto de cebolla confitada	9,55€
Hokkai Salmó Uramaki L Farcit d'alvocat i formatge crema arrebossats, recobert amb salmó picat, maio, masago i salsa teriyaki Relleno de aguacate y queso crema rebozados, recubierto de salmón picado y salsa teriyaki	10,45€
Mayami Uramaki Farcit de salmó marinat, ceba envinagrada,	9,80€

Mayami Uramaki Farcit de salmó marinat, ceba envinagrada, espàrrecs, jalapeños i formatge crema, recobert d'alvocat i salsa xipotle Relleno de salmón marinado, cebolla encurtida, espárragos, jalapeños y queso crema, recubierto con aguacate y salsa chipotle Tokyo Uramaki | S 10,20€ Farcit de tonyina picant i enciam, recobert

amb alvocat, salsa de miso i sèsam Relleno de atún picante y lechuga, recubierto con aguacate, salsa de miso y

sésamo

Kyoto Uramaki 9,45€ Farcit de tempura de pollastre, enciam, recobert amb ceba envinagrada, alvocat i salsa xipotle Relleno de tempura de pollo, lechuga, recubierto con cebolla encurtida, aguacate y salsa chipotle

Osaka Uramaki | S | M Farcit de tempura de llagostins, alvocat, cibulet i maio picant, recobert de salmó flamejat i festucs Relleno de tempura de langostinos, aguacate, cebollino y mayo picante, recubierto de salmón flambeado y pistachos

Fukuoka Uramaki	13,45€
Farcit de vedella Wagyu, bolets shitake i ceba confitada	
Relleno de ternera Wagyu, setas shitake	
y cebolla confitada	

Iroshima Uramaki V L	7,15
Farcit de tempura de formatge feta i	
ruca, recobert d'alvocat i salsa teriyaki Relleno de tempura de queso feta y	
rúcula, recubierto de aguacate y salsa	
teriyaki	

Kobe Uramaki	1 2	, 9 !	5€
Farcit de salmó, tonyina i alvocat, recobert de peix blanc, salmó i tonyina amb salsa teriyaki			
Relleno de salmón, atún y aguacate, recubierto de pescado blanco, salmón y atún con salsa teriyaki			
	1.0	0 5	

Yokohama Uramaki M	10,85€
Farcit de llagostins a la planxa, alvocat i ruca, recobert d'ikura i tòfona	
Relleno de langostinos a la plancha,	
aguacate y rúcula, recubierto de ikura y trufa	

10,20€

11,95€

12,25€

URAMAKIS (8u)

Akita Uramaki | M | L 10,85€

Farcit amb tempura de llagostins, alvocat i formatge crema, recobert amb salmó flamejat i ceba confitada Relleno con tempura de langostinos, aguacate y queso crema, recubierto de salmón flambeado y cebolla confitada

Kawasaki Uramaki

Farcit de cranc i alvocat, recobert amb salmó flamejat i festucs Relleno de cangrejo y aguacate, recubierto de salmón flambeado y pistachos

Aruku Uramaki | G

Farcit de tempura de salmó i maio picant, recobert d'anguila i salsa teriyaki Relleno de tempura de salmón y mayo picante, recubierto de anguila y salsa teriyaki

Nagano Uramaki | G | L

Farcit d'anguila, formatge crema i cogombre, recobert amb masago i salsa teriyaki/ Relleno de anguila, queso crema y pepino, recubierto con masago y salsa teriyaki

GUNKAN (1 u) Niu/Nido

Gunkan de Salmó 3,85€
Salmó / Salmón
Gunkan de Tonyina | S 4,35€
Tonyina / Atún

NIGIRIS (1u)

Peça d'arròs allargada amb peix o carn a sobre Pieza de arroz alargada con pescado o carne encima

Salmó (opció flamejat) Salmón (opción flambeado)	3€
Tonyina (opció flamenjat) Atún (opción flambeado)	3,20€
Hamachi Peix blanc japonés (opció flamenjat) Pescado blanco japonés (opción flambeado)	4,20€
Anguila G	3 €
Llagostí (opció flamejat) M Langostino (opción flambeado)	3€
Foie	3 €
Magret (4u)	11,20€
Wagyu G Vedella japonesa Ternera japonesa	4,20€

SASHIMI (4u)

Peça de peix cru Pieza de pescado crudo

Sashimi de Salmó Salmó / <i>Salmón</i>	5,60€
Sαshimi de Tonyinα Tonyina / <i>Atún</i>	6,85€
Sashimi d'Hamachi Peix blanc japonés Pescado blanco japonés	7,20€
Sashimi d'Anguila G Anguila / Anguila	6,35€



COMBINATS/COMBINADOS

18,35€

Combinat Salmó / Salmón 17,45€

8 sashimi + 4 nigiris + 1 maki

Combinat Salmó i tonyina Salmón y atún

8 sashimi + 4 nigiris + 1 maki

Combinat sushi i sashimi 18,85€ No Moriawase

6 sashimi + 4 nigiris + 1 maki

Sahimi No Moriawase 20,45€

4 salmó + 4 tonyina

+ 4 llagostins + 4 hamachi

4 salmón + 4 atún

+ 4 langostinos + 4 hamachi

Combinat Nigiris No Moriawase

16,65€

7 nigiris + 1 maki

Combinat Aruku | G | L 95€

4 sashimi salmó + 4 sashimi tonyina + 4 sashimi hamachi + 4 nigiris salmó + 4 nigiris tonyina + 4 nigiri hamachi + 4 nigiris Wagyu

- + tàrtar salmó + 1 roll hokkai + 1 roll Aruku
- + 1 gerra de sake

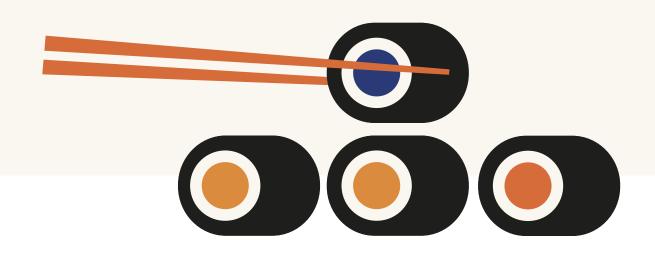
4 sashimi salmón + 4 sashimi atún + 4 sashimi hamachi + 4 nigiris salmón + 4 nigiris atún + 4 nigiri hamachi + 4 nigiris Wagyu + tartar salmón + 1 roll hokkai + 1 roll

+ 1 jarra de sake

Aruku

Combinat Chirashi | M 18,65€

Bol d'arròs amb sashimi de salmó, tonyina, himachi i llagostí Bol de arroz com sashimi de salmón, atún, hamachi y langostino



PLATS CALENTS/PLATOS CALIENTES

Gohan	3,45€	Magret Yaki Udon	11 555
Bol d'arròs blanc Bol de arroz blanco	3,45€	Fideus gruixuts de blat amb verdures, magret d'ànec i kimuchi picant (opció fideus d'arròs)	11,55€
Yakisoba G S Fideus de blat al wok amb verdures, cansalada de porc, katsuobushi, sèsam i	10,35€	Fideos gruesos de trigo con verduras, magret de pato y kimuchi picante (opción fideos de arroz)	
la seva salsa japonesa (opció fideus d'arròs)		Tori No Karage G	7,65€
Fideos de trigo al wok con verduras, panceta de cerdo, katsuobushi, sésamo y su salsa japonesa (opción fideos de arroz)		Pollastre marinat estil japonès en tempura, acompanyat amb maionesa de miso Pollo marinado estilo japonés en tempura, acompañado de mayonesa de miso	
Yakisoba Vegetal G S	9,25€		
Fideus de blat al wok amb verdures, sèsam i la seva salsa japonesa (opció fideus d'arròs)		Yasai Yaki	7,75€
Fideos de trigo al wok con verduras, sésamo y su salsa japonesa (opción fideos de arroz		Verdures saltejades al wok amb bolets shitake, oli de sèsam i xile dolç Verduras salteadas al wok con setas shitake, aceite de sésamo y chile dulce	
Yakimeshi S O	9,35€		
Arròs fregit amb verdures, ou, cansalada de porc, ceba tendra, oli de sèsam i kimuchi picant Arroz frito con verduras, huevo, panceta de cerdo, cebolleta, aceite de sésamo y kimuchi picante		Yasai Tempura Tempura de verdures, acompanyada amb la seva salsa Tempura de verduras, acompañada con su salsa	7,50€
Yakimeshi Vegetal S	0 256	Yasai Ebi Ika M	8,75€
Arròs fregit amb verdures, oli de sèsam i kimuchi picant / Arroz frito con verduras, aceite de sésamo y kimuchi picante	8,35€	Tempura de verdures, llagostins i troços de calamar, acompanyats amb la seva salsa Tempura de verduras, langostinos y trozos de calamar, acompañados con su salsa	
Yakimeshi de Marisc S M	10,65€	Ebi Okonomiyaki G M O	8,95€
Arròs fregit amb verdures, ou, llagostins, calamars, oli de sèsam i kimuchi picant / Arroz frito con verduras, huevo, langostinos, calamares, aceite de sésamo y kimuchi picante		Tempura de verdures, llagostins i troços de calamar, acompanyats amb la seva salsa Tempura de verduras, langostinos y trozos de calamar, acompañados con su salsa	8,95€
Yaki Udon Marisc M	10,75€		
Fideus gruixuts de blat amb verdures, llagostins, calamars i kimuchi picant (opció fideus d'arròs)		Tonkatsu de Salmó G O Tempura de salmó amb maionesa de miso	11,50€

Tempura de salmón con mayonesa de

miso

Fideos gruesos de trigo con verduras,

(opción fideos de arroz)

langortinos, calamares y kimuchi picante

PLATS CALENTS/PLATOS CALIENTES

Niku Okonomiyaki | G | O

8,65€

Truita japonesa amb cansalada de porc, ceba tendra i salsa okonomiyaki Tortilla japonesa con panceta de cerdo y salsa okonomiyaki

Yasai Okonomiyaki | G | O

8,50€

Truita japonesa amb verdures i salsa okonomiyaki Tortilla japonesa con verduras y salsa okonomiyaki

Tomoe Gozen | S

13,50€

Alvocat en tempura farcit de tonyina picant, masago, oli de sèsam i salsa teriyaki Aguacate en tempura relleno de atún picante, masago, aceite de sésamo y salsa teriyaki

Pollastre Teriyaki

7.55€

Pollastre saltejat amb salsa teriyaki, acompanyat d'arròs Pollo salteado con salsa teriyaki, acompañado con arroz

Salmó Teriyaki

10,15€

Salmó a la planxa amb salsa teriyaki, acompanyat amb arròs Salmón a la plancha con salsa teriyaki, acompañado con arroz

Tofu Teriyaki

8,35€

Daus de tofu amb salsa teriyaki, acompanyats d'arròs Dados de tofu con salsa teriyaki, acompañados de arroz

ROBATA (BRASA)

Salmó/Salmón

12,35€

Salmó a la brasa amb verdures i xips de iuca Salmón a la brasa con verduras y chips de yuca

Entrecot 500g

18,60€

Entrecot a la brasa amb verdures i xips de iuca Entrecot a la brasa con verduras y chips de yuca

Vedella/Ternera

29,50€

Vedella Wagyu a la brasa amb verdures, salsa yakiniku i xips de iuca Ternera Wagyu a la brasa con verduras, salsa yakiniku y chips de yuca

Magret d'ànec/de pato

11,80€

Magret d'ànec a la brasa amb verdures, salsa ponzu i chips de iuca/ Magret de pato a la brasa con verduras, salsa ponzu y chips de yuca

POSTRES

Coulant | G 5,50€

Coulant de xocolata farcit de xocolata fondant Coulant de chocolate relleno de chocolate fondant

Coulant amb gelat | G | L 5,95€ de Vainilla

Coulant de xocolata amb gelat de Coulant de chocolate con helado de vainilla

Coulant amb gelat | G | L 6,40€ de te Verd o Wasabi

Coulant de xocolata amb gelat de te verd o de wasabi Coulant de chocolate con helado de té verde o de wasabi

Gelat/Helado | L 4,70€

Gelat de te verd, wasabi o gingebre Helado de té verde, wasabi o jengibre Cheesecake L

5,60€

Pastís de formatge amb coulis de fruits vermells Pastel de queso con coulis de frutos rojos

Mochi | L

5,80€

4,30€

Mochi de te verd o de maduixa (pastisset japonès d'arròs facit amb mousse de te verd o de maduixa) Mochi de té verde o de fresa (pastelito japonés de arroz relleno de mousse de té verde o de fresa)

Trufes | L

Trufas de té verde y sake

Trufes de te verd i sake



			ı
VINS/VINOS		CERVESA	
*Preu per copa/ <i>*Precio por copa</i>		CERVEZA	
NEGRES/TINTOS		Sapporo	3,85€
Lledoner del Nord (D.O Empordà)	19,50€	Asahi	3,85€
	0€* / 19,75€	Canya/Caña	1,60€
Vilano Roble (D.O Ribera del Duero)	20,30€	Сора	2,30€
La Salceda (D O Rioia)	21 ጸበ€	Pinta	5 €
		1906 (doble malta)	2,50€
BLANCS/BLANCOS		Sense alcohol Torrada Sin alcohol Tostada	2,50€
Lo Cometa (D.O Terra Alta) 3 ,	20€*/18,45€	Sense gluten Sin gluten	2,50€
Inspirador (D.O Empordà)	19,75€		
Perplejo (D.O Rueda) 3 ,	40€*/18,95€		
Terra de Godos (D.O Rías Baixas)	21,15€	COCKTAILS	
ROSATS/ROSADOS		Mojito Llima, maracuià, mango,	5 €
Chivite Las Fincas (D.O Navarra)	21,95€	maduixa Lima, maracuyá, mango, fresa	
C A V A		Caipirinha Llima, maracuià, mango, maduixa Lima, maracuyá, mango,	5€
Peralada Stars Brut Nature (D.O Cava)	3,40€* 19,55€	fresa	
Privat Brut Nature Reserva (D.O Cava)	23,50€	Sakerinha Llima, maracuià, mango, maduixa	5€
	Licor d'arròs Licor de arroz	Lima, maracuyá, mango, fresa	
Gerra/Jarra	6,20€	Aperol Spritz	5,50€
Hakutsuru Tokubetsu Junmai Yamadanishiki	13,60€		