

**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

 **SALMÓN 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)

24.50

**TERNERA WAGYU** ternera japonesa a la brasa

15.85

**MAGRET DE PATO** a la brasa con salsa ponzu**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

**WAGYU URAMAKI**

langostino rebozado, aguacate, recubierto de wagyu flambeado con salsa teriyaki

13.95

**MAKIS (8 und.)**

**Sake maki** salmón

6.95

**Maguro/Spicy maguro maki** atún toro/atún toro picante

8.95

**\*\* Aguacate maki**

6.85

**\*\* Kappa maki** pepino

## 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)



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

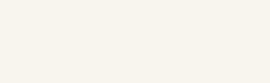
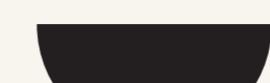
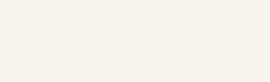
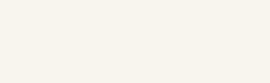
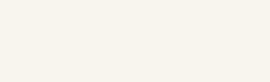
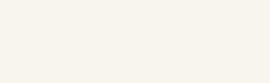
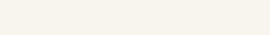
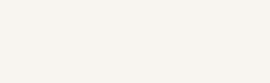
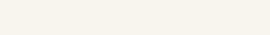
Aperol spritz	7.50
Sake	

Jarra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60

Español



100% SIN GLUTEN



**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

**Teppanyaki**

\*\* 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

**Furai-Ya**

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

**Plats calents**

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

**Sushi****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 advocat 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

\*\* GOHAN bol d'arròs blanc 3.45

Robata (acompanyat de verdures) 24.50

VEDELLA WAGYU vedella japonesa a la brasa 15.85

MAGRET D'ÀNEC a la brasa amb salsa ponzu 12.95

**VIEIRA URAMAKI**

tempuritzat de vieires recobert d'alvocat amb salsa sweet chilli 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) 3.00

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.) 3.85

GUNKAN salmó amb ikura 3.85

GUNKAN tonyina toro amb tàrtar spicy 4.85

SASHIMI (4 unit.) 6.70

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

**COMBINAT SASHIMI NO MORIWAISE**

16 sashimi (4 tonyina + 4 salmó + 4 llobarro + 4 anguila) 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 ametxes	4.70

## Begudes

			
<b>Vi negre</b>			
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>			
<b>Vi blanc</b>			
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>			
<b>Vi rosat</b>			
Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00		
<i>Jove, lleuger y refrescant</i>			
<b>D.O. Cava</b>			
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>			
<b>Cervesa</b>			
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		
<b>Còctels</b>			
Sangría / Copa / Gerra	4.20 / 17.90		
Vermouth	3.90		
Mojito llíma / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Caipirinha llíma / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Sakerinha llíma / maracuyà / mango / maduixa	7.50		
Aperol spritz	7.50		
<b>Sake</b>			
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](http://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
<b>Tartars</b>	
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
<b>Poke bowl</b>	
** 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
<b>Wok</b> (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

**ASSORTMENTS****SALMON ASSORTMENT**

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

22.85

**TORO TUNA ASSORTMENT**

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

29.95

**SALMON AND TORO TUNA ASSORTMENT**

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

25.95

**SUSHI Y SASHIMI ASSORTMENT**

6 sashimis (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass), 8 makis (salmon)

24.95

6 nigiris (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass)

24.95

**SASHIMI NO MORIAWASE**

16 sashimis (4 tuna + 4 salmon + 4 seabass + 4 eel)

26.50

**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)**

## 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

<b>Red wine</b>			
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>			
 <b>White wine</b>			
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>			
 <b>Rose wine</b>			
Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00		
<i>Young, light and refreshing</i>			
 <b>D.O. Cava</b>			
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>			
 <b>Beer</b>			
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
 <b>Cocktails</b>			
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		
 <b>Sake</b>			
Jug	6.20		
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60		

English



100% GLUTEN FREE



A  
r  
u  
k  
u  
歩く