

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
* Mochi vainilla	5.25
* Tarta de queso con coulis de frambuesa	5.60
* Pastel de zanahoria	4.10
** Helado chocolate / vainilla / jengibre y almendras	4.70

www.kobebcn.com



100% SIN GLUTEN

Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

Bebidas

Vino tinto



Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10		20.50
Fruta roja, regaliz y frescor penetrante			

Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23.00
Ágil, fresco y salino	

Vino blanco

Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10		22.50
Seco, seductor y mediterráneo			

Perplejo (D.O. Rueda)	4.10		22.00
Fresco y sabroso			

Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50
Fresco y mineral	

Obsequi (D.O. Empordà)	24.00
Fresco, expresivo y envolvente	

Vino rosado

Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00
Joven, ligero y refrescante	

D.O. Cava

Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10		22.50
Seco, suave y complejo			

Privat Brut Nature Reserva	23.50
Ligero, fresco y elegante	

Cerveza

Caña / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25

Sapporo	4.25
1906 (Doble malta)	3.50

Sin alcohol tostada	3.50
Sin gluten	3.50

Cócteles

Sangría	4.00
Aperol spritz	6.50

Sake

Jarra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	15.50

Kobe

神戸



100% SIN GLUTEN

ESPAÑOL

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 und.)	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 y salsa ponzu	15.90
POKE DE SALMÓN Y ATÚN TORO bol de arroz con salmón, atún, edamame, aguacate, wakame, 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	10.35
** YAKISOBA VEGETAL fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki	9.25
YAKISOBA MARISCO fideos de arroz con verduras, langostinos, calamares, pesto de ajo y salsa teriyaki	10.95
YAKISOBA MAGRET fideos de arroz con verduras, magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki	11.55
YAKISOBA WAGYU fideos de arroz con verduras, wagyu, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki	11.95

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

9.35

**** YAKIMESHI VEGETAL** arroz frito con verduras,
pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi

8.95

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

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 KATSU pollo rebozado con panko, salteado con
salsa teriyaki. Acompañado de arroz y huevo

13.75

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

**** 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

11.95

ANGUILA FUTOMAKI mayo picante, anguila,
salmón, pepino y salsa teriyaki

11.75

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

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

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

11.95

TOKYO URAMAKI atún y lechuga con mayo picante
cubierto de aguacate y salsa de miso

11.85

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

11.85

FUKUOKA URAMAKI ternera wagyu, shiitake
y cebolla confitada

14.95

BOSTON URAMAKI langostino y cebolleta en tempura,
queso crema cubierto con atún y sal de gamba

12.65

TORI KATSU URAMAKI

pollo rebozado, mayo y aguacate

10.55

*** TOMATO URAMAKI** aguacate rebozado con panko,
queso crema y tomate caramelizado

9.95

EBI NO FURAI URAMAKI langostino rebozado con panko,
queso crema, cubierto con aguacate y salsa teriyaki

11.85

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

13.95

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

11.55

ARUKU URAMAKI Tempura de salmón y mayo picante
recubierto con anguila 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

MAKIS (8 und.)

Sake maki salmón

6.95

Maguro/Spicy maguro maki
atún toro / atún toro picante

8.95

**** Aguacate maki**

Kappa maki pepino

5,85

**** Mango maki**

Foie maki foie a la plancha

8.95

Wagyu maki ternera wagyu a la plancha

11.85

NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO)

Nigiri Salmón

3.00

Nigiri Atún Toro

3.65

Nigiri Tartar atún con trufa

3.55

Nigiri Lubina

3.50

Nigiri Foie

3.95

Niguiru Anguila</

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
* Mochi vanilla	5.25
* Cheesecake with red berries coulis	5.60
* Carrot cake	4.10
** Ice cream chocolate / vanilla / ginger and almond	4.70

www.kobebcn.com



100% GLUTEN FREE

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

Drinks



Red wine	
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10 20.50
<i>Red fruit, liquorice and penetrating freshness</i>	
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23.00
<i>Agile, fresh and saline</i>	
White wine	
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10 22.50
<i>Dry, seductive and Mediterranean</i>	
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10 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)	24.00
<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	23.50
<i>Light, fresh and elegant</i>	
Beer	
Small / Medium / Pint	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25
Sapporo	4.25
1906 (Double malt)	3.50
Alcohol free	3.50
Gluten free	3.50
Cocktails	
Sangría	4.00
Aperol spritz	6.50
Sake	
Jug	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	15.50

Kobe

神戸



100% GLUTEN FREE

ENGLISH

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
TORO TUNA TARTAR	
with avocado and sesame sauce	17.55
CEVICHE	
seabass, avocado, red onion, lime, shichimi and cilantro	14.85
TORO TUNA TATAKI	
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 and ponzu sauce	15.90
SALMON AND TORO TUNA POKE	
rice bowl with salmon, tuna, edamame, avocado, wakame, ponzu sauce and sesame sauce	17.50

Wok (spice option)

YAKISOBA	rice noodles with vegetables, pork belly, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce
** VEGETABLE YAKISOBA	rice noodles with vegetables, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce
SEAFOOD YAKISOBA	rice noodles with vegetables, shrimps, squid, garlic pesto and teriyaki sauce
MAGRET YAKISOBA	rice noodles with vegetables, magret, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi
WAGYU YAKISOBA	rice noodles with vegetables, wagyu, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce

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

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

SAJMÓN 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 KATSU panko-coated chicken, sautéed with teriyaki sauce. With white rice side

13.75

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

**** GOHAN** white rice bowl

3.45

Grill (with stir vegetables side)**WAGYU BEEF** grilled japanese beef

24.50

MAGRET grilled duck magret with ponzu sauce

15.85

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

MAKIS (8 unit.)**Sake maki** salmon

6.95

Maguro / Spicy maguro maki toro tuna / spicy toro tuna

8.95

**** Avocado maki**

6.85

**** Kappa maki** cucumber

5.85

**** Mango maki**

6.45

Foie maki grilled foie

8.95

Wagy maki grilled wagyu beef

11.85

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

Wagy Nigiri

4.20

Scallop nigiri with miso sauce

3.50

SASHIMI (4 unit.)**Sake Sashimi** salmon

6.70

Maguro Sashimi toro tuna

11.65

Seabass sashimi

6.75

Eel Sashimi

7.35

ASSORTMENTS**SALMON ASSORTMENT**

8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis

22.85

SALMON AND 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)

SASHIMI NO MORIAWASE

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

26.50

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
* Mochi vainilla	5.25
* Pastís de formatge amb coulis de gerds	5.60
* Pastís de pastanaga	4.10
** Gelat xocolata / vainilla / gingebre i ametxes	4.70

www.kobebcn.com



100% SENSE GLUTEN

Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

Begudes



Vi negre	
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10 20.50
<i>Fruita vermella, regalèssia i frescor penetrant</i>	
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23.00
<i>Àgil, fresc i salí</i>	
Vi blanc	
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10 22.50
<i>Sec, seductor i mediterrani</i>	
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10 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)	24.00
<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	23.50
<i>Lleuger, fresc i elegant</i>	
Cervesa	
Canya / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25
Sapporo	4.25
1906 (Doble malta)	3.50
Sense alcohol torrada	3.50
Sense gluten	3.50
Còctels	
Sangría	4.00
Aperol spritz	6.50
Sake	
Gerra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	15.50

Kobe

神戸



100% SENSE GLUTEN

CATALÀ

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, 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 i salsa ponzu 15.90

POKE SALMÓ I TONYINA TORO
bol d'arròs amb salmó, tonyina, edamame, alvocat, wakame, 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

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

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

Teppanyaki

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

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

*** YASAI OKONOMIYAKI**
truita japonesa amb col, shiitake, 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

SAJMÓ 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 KATSU pollastre arrebossat amb panko, saltat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs i ou 13.75

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

**** GOHAN** bol d'arròs blanc 3.45

Robata (acompanyat de verdures saltejades)

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, formatge crema, a la planxa amb salsa ponzu 11.95

ANGUILA FUTOMAKI maig picant, anguila, salmó, cogombre i salsa teriyaki 11.75

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

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

**** VEGETAL FUTOMAKI** alvocat, mango i pastanaga 9.25

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, cogambre, alvocat i maio 10.95

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

TOKYO URAMAKI tonyina i enciam amb maio picant recobert d'alvocat i salsa miso 11.85

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

FUKUOKA URAMAKI vedella wagyu, shiitake i ceba confitada 14.95

BOSTON URAMAKI llagostí i ceba tendra en tempura formatge crema cobert amb tonyina i sal de gamba 12.65

TORI KATSU URAMAKI pollastre arrebossat, maig i alvocat 10.55

TOMATO URAMAKI alvocat arrebossat amb panko, formatge crema i tomàquet caramel-litzat 9.95

EBI NO FURAI URAMAKI llagostí arrebossat amb panko, formatge crema, cobert amb alvocat i salsa teriyaki 11.85

KOBE URAMAKI salmó, tonyina i alvocat recobert de llobarro, salmó i tonyina amb salsa teriyaki 13.95

AKITA URAMAKI tempura de llagostí amb alvocat i formatge crema recobert amb salmó flamejat i ceba confitada 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

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** cogambre 5,85

**** Mango maki** 6.45

Foie maki foie a la planxa 8.95

Wagyu maki vedella wagyu a la planxa 11.85

NIGIRIS (1 unit.) (opcio FLAMBEJAT)

Nigiri Salmó 3.00

Nigiri Tomyina Toro 3.65

Nigiri Tartar tonyina amb tòfona 3.55

Nigiri Llobarro 3.50

Nigiri Foie 3.95

Niguiri Anguila 3.85

Nigiri Wagyu 4.20

Nigiri Vieira amb salsa miso 3,50

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 SALMÓ I TONYINA

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

COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE

16 sashimi (4 tonyina + 4 salmó + 4 llobarro + 4 anguila) 26.50