

\* plato vegetariano    \*\* plato vegano

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



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

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

Tartares

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

Poke bowl

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

Wok(opción picante)

<b>YAKISOBA</b> <i>fideos de arroz con verduras, panceta, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.35
<b>** YAKISOBA VEGETAL</b> <i>fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.25
<b>YAKISOBA MARISCO</b> <i>fideos de arroz con verduras, langostinos, calamares, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.95
<b>YAKISOBA MAGRET</b> <i>fideos de arroz con verduras, magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.55
<b>YAKISOBA WAGYU</b> <i>fideos de arroz con verduras, wagyu, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.95

<b>YAKIMESHI</b> <i>arroz frito con verduras, huevo, panceta, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.35
<b>** YAKIMESHI VEGETAL</b> <i>arroz frito con verduras, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	8.95
<b>YAKIMESHI MARISCO</b> <i>arroz frito con verduras, huevo, langostinos, calamares, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	10.65
<b>YAKIMESHI WAGYU</b> <i>arroz frito con verduras, huevo, wagyu, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11,95

Teppanyaki

<b>EBI OKONOMIYAKI</b> <i>tortilla japonesa con langostinos, calamares, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.95
<b>NIKU OKONOMIYAKI</b> <i>tortilla japonesa con panceta de cerdo, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.65
<b>* YASAI OKONOMIYAKI</b> <i>tortilla japonesa con col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.55

Furai-ya

<b>EBI NO FURAI</b> <i>langostinos tempurizados con pankó, con salsa sweet chili y teriyaki</i>	10.85
<b>TORI NO KARAAGE</b> <i>pollo frito estilo japonés con mayonesa de miso</i>	9.95
<b>** TEMPURA VEGETAL</b> <i>tempura de verduras con salsa kakiage</i>	8.50
<b>TEMPURA EBI IKA</b> <i>tempura de verduras, langostinos y calamares con salsa kakiage</i>	9.75

Platos calientes

<b>POLLO TERIYAKI</b> <i>pollo salteado con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	9.85
<b>SALMÓN TERIYAKI</b> <i>salmón a la plancha con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	14.50
<b>** TOFU TERIYAKI</b> <i>dados de tofu con calabacín, zanahoria, y salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	8.35
<b>TORI KATSU</b> <i>pollo rebozado con pankó, salteado con salsa teriyaki . Acompañado de arroz y huevo</i>	13.75
<b>RAMEN DE POLLO</b> <i>sopa de fideos de arroz con pollo, huevo, wakame y verduras</i>	12.45
<b>RAMEN DE MARISCO</b> <i>sopa de fideos de arroz con marisco, huevo, wakame y verduras</i>	12.85
<b>** GOHAN</b> <i>bol de arroz blanco</i>	3.45

Robata (acompañado de verduras)

<b>TERNERA WAGYU</b> <i>ternera japonesa a la brasa</i>	24.50
<b>MAGRET DE PATO</b> <i>a la brasa con salsa ponzu</i>	15.85
<b>FUTOMAKIS (6 und.)</b>	
<b>HOT PHILADELPHIA</b> <i>fut. tempurizado de salmón, aguacate y queso crema con salsa ponzu</i>	11.95
<b>ANGUILA FUTOMAKI</b> <i>mayo picante, anguila, salmón, pepino y salsa teriyaki</i>	11.75
<b>MAGRET FUTOMAKI</b> <i>magret de pato, lechuga, aguacate y salsa ponzu</i>	11.95
<b>WAGYU FUTOMAKI</b> <i>wagyu a la plancha, mayo picante, aguacate y foie</i>	14,95
<b>** VEGETAL FUTOMAKI</b> <i>aguacate, mango y zanahoria</i>	9.25

<b>URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI)</b>	
<b>SAPPORO URAMAKI</b> <i>salmón y aguacate</i>	9.95
<b>SAKAI URAMAKI</b> <i>salmón y aguacate con salsa de menta</i>	10.95
<b>CALIFORNIA URAMAKI</b> <i>cangrejo, pepino, aguacate y mayo</i>	10.95
<b>HOKKAI URAMAKI</b> <i>tempurizado de aguacate y queso cubierto con tartar de salmón, mayo y salsa teriyaki</i>	11.95
<b>TOKYO URAMAKI</b> <i>atún y lechuga con mayo picante cubierto de aguacate y salsa de miso</i>	11.85
<b>OSAKA URAMAKI</b> <i>langostino en tempura, aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos</i>	11.85
<b>FUKUOKA URAMAKI</b> <i>ternera wagyu, shiitake y cebolla confitada</i>	14.95
<b>BOSTON URAMAKI</b> <i>langostino y cebolleta en tempura, queso crema cubierto con atún y sal de gamba</i>	12.65
<b>TORI KATSU URAMAKI</b> <i>pollo rebozado, mayo y aguacate</i>	10.55
<b>* TOMATO URAMAKI</b> <i>aguacate rebozado con pankó, queso crema y tomate caramelizado</i>	9.95
<b>EBI NO FURAI URAMAKI</b> <i>langostino rebozado con pankó, queso crema, cubierto con aguacate y salsa teriyaki</i>	11.85
<b>KOBE URAMAKI</b> <i>salmón, atún y aguacate cubierto de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki</i>	13.95
<b>AKITA URAMAKI</b> <i>langostino en tempura con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado y cebolla confitada</i>	11.55
<b>ARUKU URAMAKI</b> <i>Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki</i>	11.95

<b>SPICY MAGURO URAMAKI</b> <i>mango recubierto con tartar de atún y salsa picante</i>	12.85
<b>SPICY SAKE URAMAKI</b> <i>aguacate recubierto con tartar de salmón y salsa picante</i>	11.85
<b>MAKIS (8 und.)</b>	
<b>Sake maki</b> <i>salmón</i>	6.95
<b>Maguro/Spicy maguro maki</b> <i>atún toro / atún toro picante</i>	8.95
<b>** Aguacate maki</b>	6.85
<b>** Kappa maki</b> <i>pepino</i>	5,85
<b>** Mango maki</b>	6.45
<b>Foie maki</b> <i>foie a la plancha</i>	8.95
<b>Wagyu maki</b> <i>ternera wagyu a la plancha</i>	11.85

<b>NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO)</b>	
<b>Nigiri Salmón</b>	3.00
<b>Nigiri Atún Toro</b>	3.65
<b>Nigiri Tartar atún con trufa</b>	3.55
<b>Nigiri Lubina</b>	3.50
<b>Nigiri Foie</b>	3.95
<b>Niguirí Anguila</b>	3.85
<b>Nigiri Wagyu</b>	4.20
<b>Nigiri Vieira</b> <i>con salsa miso</i>	3,50

<b>SASHIMI (4 unid.)</b>	
<b>Sashimi sake</b> <i>salmón</i>	6.70
<b>Sashimi maguro</b> <i>atún toro</i>	11.65
<b>Sashimi lubina</b>	6.75
<b>Sashimi anguila</b>	7.35

<b>COMBINADOS</b>	
<b>COMBINADO DE SALMÓN</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
<b>COMBINADO DE SALMÓN Y ATÚN</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
<b>COMBINADO SUSHI Y SASHIMI</b> <i>6 sashimis (2 salmón + 2 atún + 2 lubina) + 8 makis (salmón)</i> <i>6 nigiris (2 salmón + 2 atún + 2 lubina)</i>	24.95
<b>COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE</b> <i>16 sashimi (4 atún + 4 salmón + 4 lubina + 4 anguila)</i>	26.50

\* vegetarian dish \*\* vegan dish

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





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
Red fruit, liquorice and penetrating freshness		
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)		23.00
Agile, fresh and saline		
White wine		
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10	22.50
Dry, seductive and Mediterranean		
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10	22.00
Fresh and tasty		
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresh and mineral		
Obsequi (D.O. Empordà)		24.00
Fresh, expressive and enveloping		
Rose wine		
Mar de Rosa (D.O. Empordà)		20.00
Young, light and refreshing		
D.O. Cava		
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50
Dry, soft and complex		
Privat Brut Nature Reserva		23.50
Light, fresh and elegant		
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	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

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
SALMÓN 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
FUTOMAKIS (6unit.)	
HOT PHILADELPHIA tempura salmon, avocado, and cream cheese with ponzu sauce	11.95
EEL FUTOMAKI spicy mayo, eel, salmon, cucumber, and teriyaki sauce	11.75
MAGRET FUTOMAKI duck, lettuce, avocado and ponzu sauce	11.95
WAGYU FUTOMAKI grilled wagyu, spicy mayo, avocato and foie	14.95
** VEGETAL FUTOMAKI avocado, mango and carrot	9.25

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
TOKYO URAMAKI tuna, lettuce and spicy mayo with avocato and miso sauce on top	11.85
OSAKA URAMAKI prawn tempura, avocado and spicy mayo with flamed salmon and pistachio on top	11.85
FUKUOKA URAMAKI wagyu beef, shiitake and onion confit	14.95
BOSTON URAMAKI tempura shrimp and spring onion, cream cheese topped with tuna and shrimp salt	12.65
TORI KATSU URAMAKI breaded chicken, mayo, and avocado	10.55
TOMATO URAMAKI panko-coated avocado, cream cheese, and caramelized tomato	9.95
EBI NO FURAI URAMAKI panko-battered shrimp, cream cheese, topped with avocado and teriyaki sauce	11.85
KOBE URAMAKI salmon, tuna and avocado with white fish, salmon, tuna and kabayaki sauce on top	13.95
AKITA URAMAKI prawn tempura with avocado and cream cheese, with flamed salmon and onion confit on top	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
MAKIS (8 unit.)	
Sake maki salmon	6.95
Maguro / Spicy maguro maki t oro 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
Wagyu 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 Niguirì	3.85
Wagyu 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) 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

\* 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
* Mochi vainilla	5.25
* Pastís de formatge amb coulis de gerds	5.60
* Pastís de pastanaga	4.10
** Gelat xocolata / vainilla / gíngebre i ametlles	4.70





100% SENSE GLUTEN

\*\*\*

Recuerda avisarnos si tienes alguna  
alergia o intolerancia.

Begudes

Vi negre		
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10	20.50
Fruita vermella, regalèssia i frescor penetrant		
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)		23.00
Àgil, fresc i salí		
Vi blanc		
Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10	22.50
Sec, seductor i mediterrani		
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10	22.00
Fresc i saborós		
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)		23.50
Fresc i mineral		
Obsequi (D.O. Empordà)		24.00
Fresc, expressiu i envolvent		
Vi rosat		
Mar de Rosa (D.O. Empordà)		20.00
Jove, lleuger y refrescant		
D.O. Cava		
Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10	22.50
Sec, suau i complex		
Privat Brut Nature Reserva		23.50
Lleuger, fresc i elegant		
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

<b>** EDAMAME</b> <i>tavelles de soja al vapor (opció saltejades amb kimuchi)</i>	3.50
<b>** SOPA DE MISO</b> <i>amb tofu, alga wakame i ceba tendra (opció picant)</i>	4.35
<b>TATAKI SARADA</b> <i>enciam, wakame i tatakí de tonyina amb salsa de miso</i>	10.95
<b>** GYOZAS VEGETALS</b> (5 unit.)	7.65
<b>* AMANIDA</b> <i>enciam, wakame i salsa miso</i>	4.00
<b>** GOMA SARADA</b> <i>amanida de goma wakame</i>	5.85

## Tàrtars

<b>TÀRTAR DE SALMÓ</b> <i>amb alvocat i salsa ponzu</i>	13.85
<b>TÀRTAR DE TONYINA TORO</b> <i>amb alvocat i salsa de sèsam</i>	17.55
<b>CEVICHE</b> <i>llobarro, alvocat, ceba morada, llima, shichimi i coriandre</i>	14.85
<b>TATAKI DE TONYINA TORO</b> <i>amb ceba confitada</i>	13.95

## Poke bowl

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

## Wok(opció picant)

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

<b>** YAKIMESHI VEGETAL</b> <i>arròs fregit amb verdures, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi</i>	8.95
<b>YAKIMESHI DE MARISCO</b> <i>arròs fregit amb verdures, ou, llagostins, calamars, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi</i>	10.65
<b>YAKIMESHI WAGYU</b> <i>arròs fregit amb verdures, ou, wagyu, pesto d'all i salsa teriyaki</i>	11.95

## Teppanyaki

<b>EBI OKONOMIYAKI</b> <i>truita japonesa amb llagostins, calamars, col, shiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.95
<b>NIKU OKONOMIYAKI</b> <i>truita japonesa amb cansalada de porc, col, shiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.65
<b>* YASAI OKONOMIYAKI</b> <i>truita japonesa amb col, shiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.55

## Furai-Ya

<b>EBI NO FURAI</b> <i>llagostins tempuritats amb panko amb salsa sweet chili i teriyaki</i>	10.85
<b>TORI NO KARAAGE</b> <i>pollastre fregit estil japonès amb maionesa de miso</i>	9.95
<b>** TEMPURA VEGETAL</b> <i>tempura de verdures amb salsa kakiage</i>	8.50
<b>TEMPURA EBI IKA</b> <i>tempura de verdures, llagostins i calamars amb salsa kakiage</i>	9.75

## Plats calents

<b>POLLO TERIYAKI</b> <i>pollastre saltejat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	9.85
<b>SALMÓ TERIYAKI</b> <i>salmó a la planxa amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	14.50
<b>** TOFU TERIYAKI</b> <i>daus de tofu, carbassó i pastanaga amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc</i>	8.35
<b>TORI KATSU</b> <i>pollastre arrebossat amb panko, saltat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs i ou</i>	13.75
<b>RAMEN DE POLLASTRE</b> <i>sopa de fideus d'arròs amb pollastre, ou, wakame i verdures</i>	12.45
<b>RAMEN DE MARISC</b> <i>sopa de fideus d'arròs amb marisc, ou, wakame i verdures</i>	12.85
<b>** GOHAN</b> <i>bol d'arròs blanc</i>	3.45

## Robata (acompanyat de verdures saltejades)

<b>VEDELLA WAGYU</b> <i>vedella japonesa a la brasa</i>	24.50
<b>MAGRET D'ÀNEC</b> <i>a la brasa amb salsa ponzu</i>	15.85
<b>Sushi</b>	
<b>FUTOMAKIS</b> (6unit.)	
<b>HOT PHILADELPHIA</b> <i>fut. tempuritzat de salmó, alvocat, formatge crema, a la planxa amb salsa ponzu</i>	11.95
<b>ANGUILA FUTOMAKI</b> <i>maig picant, anguila, salmó, cogombre i salsa teriyaki</i>	11.75
<b>MAGRET FUTOMAKI</b> <i>magret d'ànec, enciam, alvocat i salsa ponzu</i>	11.95
<b>WAGYU FUTOMAKI</b> <i>wagyu a la planxa, maio picant, alvocat i foie</i>	14.95
<b>** VEGETAL FUTOMAKI</b> <i>alvocat, mango i pastanaga</i>	9.25

<b>URAMAKIS</b> (8unit.) (opció TEMAKI)	
<b>SAPPORO URAMAKI</b> <i>salmó i alvocat</i>	9.95
<b>SAKAI URAMAKI</b> <i>salmó i alvocat amb salsa de menta</i>	10.95
<b>CALIFORNIA URAMAKI</b> <i>cranc, cogombre, alvocat i maio</i>	10.95
<b>HOKKAI URAMAKI</b> <i>maki tempuritzat d'alvocat i formatge recobert amb tàrtar de salmó, maio i salsa teriyaki</i>	11.95
<b>TOKYO URAMAKI</b> <i>tonyina i enciam amb maio picant recobert d'alvocat i salsa miso</i>	11.85
<b>OSAKA URAMAKI</b> <i>tempura de llagostí, alvocat i maio picant recobert de salmó flamejat i festucs</i>	11.85
<b>FUKUOKA URAMAKI</b> <i>vedella wagyu, shiitake i ceba confitada</i>	14.95
<b>BOSTON URAMAKI</b> <i>llagostí i ceba tendra en tempura formatge crema cobert amb tonyina i sal de gamba</i>	12.65
<b>TORI KATSU URAMAKI</b> <i>pollastre arrebossat, maig i alvocat</i>	10.55
<b>TOMATO URAMAKI</b> <i>alvocat arrebossat amb panko, formatge crema i tomàquet caramel·litzat</i>	9.95
<b>EBI NO FURAI URAMAKI</b> <i>llagostí arrebossat amb panko, formatge crema, cobert amb alvocat i salsa teriyaki</i>	11.85
<b>KOBE URAMAKI</b> <i>salmó, tonyina i alvocat recobert de llobarro, salmó i tonyina amb salsa teriyaki</i>	13.95
<b>AKITA URAMAKI</b> <i>tempura de llagostí amb alvocat i formatge crema recobert amb salmó flamejat i ceba confitada</i>	11.55
<b>ARUKU URAMAKI</b> <i>Tempura de salmó i maio picant recobert amb anguila i salsa teriyaki</i>	11.95

<b>SPICY MAGURO URAMAKI</b> <i>mango recobert amb tàrtar de tonyina i salsa picante</i>	12.85
<b>SPICY SAKE URAMAKI</b> <i>alvocat recobert amb tàrtar de salmó i salsa picant</i>	11.85
<b>MAKIS</b> (8 unit.)	
<b>Sake maki</b> <i>salmó</i>	6.95
<b>Maguro/Spicy maguro maki</b> <i>tonyina toro / tonyina toro picant</i>	8.95
<b>** Aguacate maki</b>	6.85
<b>** Kappa maki</b> <i>cogombre</i>	5,85
<b>** Mango maki</b>	6.45
<b>Foie maki</b> <i>foie a la planxa</i>	8.95
<b>Wagyu maki</b> <i>vedella wagyu a la planxa</i>	11.85

<b>NIGIRIS</b> (1 unit.) (opció FLAMBEJAT)	
<b>Nigiri Salmó</b>	3.00
<b>Nigiri Tonyina Toro</b>	3.65
<b>Nigiri Tartar tonyina amb tòfona</b>	3.55
<b>Nigiri Llobarro</b>	3.50
<b>Nigiri Foie</b>	3.95
<b>Niguirí Anguila</b>	3.85
<b>Nigiri Wagyu</b>	4.20
<b>Nigiri Vieira</b> <i>amb salsa miso</i>	3,50

<b>SASHIMI</b> (4 unit.)	
<b>Sashimi sake</b> <i>salmó</i>	6.70
<b>Sashimi maguro</b> <i>tonyina toro</i>	11.65
<b>Sashimi llobarro</b>	6.75
<b>Sashimi anguila</b>	7.35

<b>COMBINATS</b>	
<b>COMBINAT DE SALMÓ</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	22.85
<b>COMBINAT DE SALMÓ I TONYINA</b> <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	25.95
<b>COMBINAT SUSHI Y SASHIMI</b> <i>6 sashimis (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro) + 8 makis (salmó)</i> <i>6 nigiris (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro)</i>	24.95
<b>COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE</b> <i>16 sashimi (4 tonyina + 4 salmó + 4 llobarro + 4 anguila)</i>	26.50