

## MENÚ TASTETS OKASHII

---

**EDAMAME** beines de soja amb sal

**YAKISOBA** fideus saltejats amb carn i verdures

**TORI NO TERIYAKI** Pollastre saltejat i salsa teriyaki

**SUSHI** variat 12 peces ( niguiris + makis + uramakis)

**POSTRES** artesanals japonesos

**Preu per persona: 19,70€**

Menú per compartir cada 2p

## MENÚ DEGUSTACIÓ by chef

---

**EDAMAME** beines de soja amb sal

**GYOZA** crestes farcides de gambes i verdures planxa

**TEMPURA KAKE AGE** lverdures i llagostins

**ALL COLOR:** uramaki d'alvocat cobert de salmó, tonyina

**DORI:** uramaki foie mi cuit i alvocat, mermelada de figues i crocant

**DRAGON:** ura salmó cruixent, formatge, enciam, cobert 'alvocat

**TUNA:** niguiris tonyina flamejat amb foie i reducció de P. Ximenez

**POSTRES** Cremes de xocolata negra i blanca amb oli d'oliva i sal

**Preu per persona: 29,70€**

Menú per compartir cada 2p

### Maridatge recomanat:

**PANSA BLANCA** DO Alella Vi blanc un xic sec i afruitat preu **11,70€**

**AUSTUM** DO Ribera del Duero Vi negre **15,70€**

