

PLATS

EDAMAME (beines de soja)	
Amb sal gruixuda i aroma de trufa blanca	4,70€
SARADA (amanida)	
De salmó marinat, alga wakame, goma wakame i salsa shiso	6,70€
GOHAN Bol d'arròs blanc / o bé amb salsa yakiniku	4,70€
GYOZA (crestes farcides) 4 unitats	
Gambes, verdures i salsa teriyaki OK	6,70€
TEMPURA	
Verdures	7,70€
Llagostins	9,70€
Kake age (variat de verdures i llagostins) OK	8,70€
YAKISOBA fideus saltejats amb carn i verdures OK	7,70€
YAKIMESHI arròs fregit amb llagostins, sípia i verdures	8,70€
TORI NO TERIYAKI Pollastre saltejat i salsa teriyaki OK	8,70€
WAKADORI Pollastre arrebossat, gingebre i maionesa japonesa	7,70€
TÀRTAR	
Tonyina, avocat, salsa shiso i oli de trufa OK	15,70€
MINI HAMURGUESA dos peces carn de Wagyu (Kobe)	7,70€
TATAKI (marcat a la planxa amb sèsam)	
Tonyina i salsa ponzu OK	17,70€
TEPPANYAKI (marcats planxa)	
Filets de vedella amb dues salses, Yakiniku i Goma-Dare OK	14,70€
Daus cruixents de salmó amb oli de humo i salsa teriyaki OK	13,70€

SUSHI

NIGUIRIS Bola d'arròs coberta amb peix cru (2 peces)	
Salmó	4,70€
Tonyina	5,70€
TUNA: tonyina flamejat amb foie i reducció de P. Ximenez OK	6,70€
MAKI Arròs enrotllat amb alga nori (8 peces)	
Avocat	6,70€
Salmó	7,70€
Tonyina	8,70€
TOKYO: cruixent de salmó, avocat, Philadelphia (6p) OK	9,70€
URAMAKIS Rotlle invertit d'arròs i sèsam (4 peces)	
ALL COLOR: avocat cobert de salmó, tonyina	5,70€
CANDY: llagostí temporitzat cobert de salmó flamejat i formatge	6,70€
CALIFORNIA: cranc, avocat, cogombre, maionesa i <i>tobiko</i>	5,70€
DOR: foie mi cuit i avocat, mermelada de figues i crocant OK	6,70€
DRAGON: salmó cruixent, formatge, enciam, cobert d'avocat	5,70€
OSAKA: llagostí cobert de tonyina, avocat, foie i P. X OK	7,70€
SASHIMI (làmines de peix cru)	
Salmó (3p)	5,70€
Tonyina (3p)	7,70€
Variat de sashimi (salmó i tonyina)	12,70€



VARIATS DE SUSHI

DUO SUSHI

DUO NIGURI: 2 niguri tonyina + 2 niguri salmó	9,70€
DUO CALENTS: 4p CANDY + 4p DRAGON OK	11,70€
DUO FOIE: 4 urmakis OSAKA + 4 urmakis DORI OK	13,70€

MORIAWASE Variat de sushi

OKASHII 12 peces. 2 niguris, 4 uramakis, 6 makis	15,70€
OKASHII 24 peces. 4 niguris, 8 uramakis, 12 makis	29,70€
OKASHII 48 peces. 8 niguris, 16 uramakis, 24 makis	54,70€



VARIATS DE SUSHI

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€**



tenim soja sense gluten, demaneu-la

OK plats recomanats **IVA INCLÒS**