

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 2persones

MENÚ DEGUSTACIO by chef

EDAMAME beines de soja amb sal

GYOZA crestes farcides de gambes i verdures planxa

YAKIMESHI Arròs fregit amb llagostins, sípia i verdures

TEMPURA KAKE AGE verdures 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 d'alvocat

TUNA: niguiri 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 2persones

Maridatge recomanat:

PANSA BLANCA D.O Alella. Vi blanc un xic sec i afruitat preu 11,70€ OK

BRUBERRY D.O Montsant. Vi negre amb matisos de roses i fruits vermells 14,70€ OK



tenim soja sense gluten, demaneu-la. Plats recomanats OK IVA INCLÒS