

SUGGERIMENTS

Kodama Uramaki

Salmó, alvocat i maionesa japonesa. Amb gamba vermella, wasabi natural i trufa.
25.00€

Gamba Uramaki

Amb salmó, alvocat i salsa d'alvocat unagi.
24.50 €

Sakura Uramaki

Amb salmó, tonyina, mango i crema de formatge. Ikura, salsa unagi i wasabi yuzu.
23.00€

Uramaki de maduixa i foie

Amb crema de formatge, pipes caramel·litzades i salsa yakitori.
20.50€

Ceviche de salmó

Amb alvocat i salsa de wasabi yuzu.
17.00€

Ceviche de corvall

Amb ceba, coriandre i salsa picant.
17.00€

Navalles

Amb ceba vermella i pasta miso.
20.00€

Zamburinyes

Amb trufa i encenalls de pernil de gla.
5.90€ / unitat

Magret d'ànec

Al teppanyaki amb foie i salsa de taronja.
21.00 €

Gyuniku no teppanyaki amb foie

Filet de vedella amb foie, salsa unagi, espàrrecs i xampinyons.
28.50€

Nigiri de salmó, ou i trufa

Salmó flamejat amb ou ferrat de guatlla i trufa.
5.90€ / unitat

Nigiri de salmó, ou i maionesa

Salmó flamejat amb ou ferrat de guatlla, maionesa japonesa i cibulet.
5.50€ / unitat

Nigiri de peix mantega

Flamejat amb trufa
5.80€ / unitat

Nigiri de peix mantega i miso

5.00€ / unitat

Nigiri de foie

Amb salsa unagi i sèsam.
5.80€ / unitat

Nigiri de llamàntol i foie

Flamejat amb salsa unagi i sèsam.
41.00€ / 5 unitats

Vieira al teppanyaki i gamba vermella

Amb alvocat i salsa yakitori.
23.00€



SOPES

Japonès fins i tot a la **sopa**.

Wakame supu

Sopa d'algues amb ou i xampinyons.
5.90€

Misoshiru

Sopa d'algues amb tofu.
4.90€



ENTRANTS

Per anar escalfant **els bastonets**.

Kiuri to wakame

Cogombre amb algues i vinagreta japonesa.
9.50€

Gyozas

Crestes de carn i verdura al vapor.
12.50€

Edamame

Beines de soja al vapor.
5.50€

Cullereta vieira i foie

Al teppanyaki i amb salsa yakitori.
6.00€ / unitat

Tataki de tonyina

Amb unagi, alvocat,
crema de formatge i sèsam.
19.00€

Tataki de salmó

Amb ceba cruixent i salsa yakitori.
17.00€

On Sarada

Amanida de peix cru amb salmó,
tonyina i vinagreta japonesa.
14.00€

Horenso Sarada

Amanida d'espínacs
amb vinagreta i ou dur.
9.50€

Kani Sarada

Amanida de cranc
amb pastanaga i col lombarda.
13.00€

Yakitori

Pinxos de pollastre i ceba
amb salsa dolça.
6.50€

Yakiniku

Pinxos d'espàrrecs verds
i vedella amb salsa dolça.
8.70€

Gyuniku no tataki

Carpaccio de vedella semicru amb
la seva salsa intensa.
15.00€



AGEMOMO

Fregits i saltejats. Per a que saltis d'**alegria**.

Yakisoba

Fideus saltejats amb carn, verdures i
katsuobushi. **15.50€**
Fideus saltejats amb llagostins, vieires i
katsuobushi. **16.80€**

Kimuchi Yakiudon

Tallarins saltejats amb carn, verdures i
col picant. **15.50€**
Tallarins saltejats amb llagostins, vieires i
col picant. **16.80€**

Yakimeshi

Arròs fregit amb llagostins, verdura i ou.
15.50€

Tempura no Moriwase

Tempura de llagostins, verdures i peix
blanc. **18.00€**

Ebi Tempura

Tempura de llagostí.
19.00€ / 5 unitats

Kakiage Foie

Fregit de verdures trossegades amb ou,
foie al teppanyaki i salsa yakitori.
19.50€

Anko no Tatsuage

Rap fregit a la japonesa macerat amb
sake i ginebra.
17.00€

Tori no Teriyaki

Pollastre fregit amb salsa dolça i ceba.
11.50€



TEPPANYAKI

La **planxa** japonesa.

Gyuniku no teppanyaki

Filet de vedella a la planxa amb salsa ponzu i sichimmi.

24.00€

Ebi no kimuchi

Llagostins saltejats amb salsa picant.

16.00€

Maguro teriyaki

Tonyina flamejada amb salsa dolça.

19.50€

Toro no tataki

Ventresca de tonyina brasejada amb gingebre, ceba tendra i salsa de soja.

27.50€

Okonomiyaki

Pizza japonesa feta de col, formatge fos, salsa yakitori i llagostin.

14.00€

Bacallà negre

Bacallà negre fet al vapor amb salsa de miso. **25.00€**



TARTAR

Peix o carn crus, picats finets, i condimentats **al gust**.

Maguro tàrtar

Tàrtar de tonyina amb salsa de soja, wakame i sèsam.

19.00€

Shake tàrtar

Tàrtar de salmó a base d'alvocat, ou de guatlla i soja.

17.50€

Shake tàrtar ikura

Tàrtar de salmó amb base d'alvocat, ou de guatlla, ikura i soja.

24.50€

Gamba tàrtar

Tàrtar de gamba vermella amb alvocat, tobikko negre i de wasabi i salsa de soja.

26.00€

Yuke

Tàrtar de vedella amb ou de guatlla, salsa de soja, ceba i wakame.

17.00€



SASHIMI

Tall de peix fresc i cru: **100% mar**.
12 peces / 6 peces

Maguro

Tonyina.

33.00€ / 18.50€

Shiromi

Peix mantega.

19.00€ / 11.50€

Shake

Salmó.

27.00€ / 16.00€

Unagi

Anguila.

31.00€ / 18.50€

Toro

Ventresca de tonyina.

39.50€ / 21.00€



MAKI

Rotllets d'arròs embolicats amb alga. 6 unitats.

Teka

Tonyina.

9.80€

Abocado

Alvocat.

6.50€

Shake

Salmó.

8.80€

Ikura

Ous de salmó.

14.50€

Mango

Mango.

6.50€

Unagi

Anguila.

13.50€





TEMAKI

Con d'arròs fred amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina.
13.50€

Ikura

Ous de salmó.
13.50€

Unagi

Anguila.
11.50€

Shake Abocado

Salmó.
11.50€



DON

Bol d'arròs condimentat amb **peix**.

Maguro Abocado

Tonyina.
19.50€

Shake Abocado

Salmó.
17.50€

Ikura

Ous de salmó.
20.50€

Unagi

Anguila.
18.50€



NIGIRI

Bola d'arròs amb peces de **peix fresc** per sobre.

Maguro

Tonyina.
5.50€ / unitat

Suzuki

Corball.
4.00€ / unitat

Toro

Ventresca tonyina.
7.00€ / unitat

Ikura

Ous de salmó.
7.00€ / unitat

Shake

Salmó.
4.50€ / unitat

Shiromi

Peix mantega.
4.00€ / unitat

Unagi

Anguila.
6.00€ / unitat

Ebi

Llagostí.
3.50€ / unitat



SUSHI NO MORIWASE

Combinacions dels **clàssics** japonesos.

Sushi 6 varietats

6 peces de nigiri.
18.50€

Sushi 8 varietats

8 peces de nigiri.
23.50€

Combinat de Sushi i Sashimi

5 varietats de nigiri i sashimi de tonyina i salmó.
26.50€

Goten Mori

5 varietats de sashimi (tonyina, salmó, corball, gamba crua i peix mantega).
32.50€

Santen Mori

3 varietats de sashimi (tonyina, salmó i corball).
28.50€





MAKI I URAMAKI ESPECIALS

Els germans majors dels makis i els makis rebels: **l'arròs va per fora**. 8 unitats.

Spicy tuna maki

Rotllo de tonyina amb ceba picant i maionesa japonesa.

18.00€

Maguro abocado maki

Rotllo de tonyina i alvocat.

19.00€

Shake abocado maki

Rotllo de salmó i alvocat.

18.00€

Red uramaki

Rotllo de tonyina, salmó, alvocat i ous de peix volador.

20.00€

Rosanes uramaki

Rotllo de salmó, alvocat, carpaccio de gamba, salsa de miso i ous de peix volador.

19.50€

California miso uramaki

Uramaki de salmó, alvocat, llagostí i miso.

12.00€ / 4 unidades

Unagi foie maki

Maki de foie i anguila.

15.50€ / 5 unitats

Tropik maki

Rotllo d'ous de salmó, salmó, llagostins i mango.

19.50€

Pollo pato uramaki

Pollastre arrebossat, pernil d'ànec, enciam rosat, maionesa japonesa i salsa tonkatsu.

19.00€

Uramaki de verdura

Verdura en tempura.

14.50€

Ebi frai uramaki

Rotllo tebi de llagostins arrebossats, enciam rosat i salsa tonkatsu.

19.00€

Kani maki

Rotllo de cranc fregit amb ceba cruixent, maionesa picant i tobikko.

20.00€



TEMPUREJATS I FLAMEJATS

Els makis i uramakis més calents: **fregits o al calor de les flames**. 8 unitats.

Hot maki

Salmó, crema de formatge amb tàrtar de salmó, ous de peix volador i salsa layu picant.

19.00€ / 6 unitats

Maki castell

Salmó, llagostí, corball, mango i salsa ponzu.

19.50€

Foie kani uramaki

Cranc natural, alvocat, foie flamejat, ceba cruixent i salsa.

22.00€

Shake ebi frai

Llagostins arrebossats, alvocat, salmó flamejat amb sucre morè, ceba cruixent i salsa unagi.

20.50€

Tempura unagi uramaki

Tempura de llagostí, enciam rosat, anguila flamejada i sèsam.

20.00€





POSTRES TRADICIONALS

Pastís de xocolata

5 varietats.

5.90€

Cheesecake de gerds

6.50€

Cheesecake de te matcha

6.50€

Cruixent d'avellana i xocolata

5.40€

Coulant

Al teu gust: blanca, mixta o negra

6.00€



DAIFUKU

Mochis **farçits**. 1 unitat

Maduixes amb nata

4.90€

Te verd

4.90€

Cheesecake

4.90€

Xocolata blanca

4.90€

Xocolata negra

4.90€

Oreo

4.90€



TRUFES

4 unitats

Te verd

5.20€

Sake

5.20€

Variades

2 de cada varietat.

5.20€



GELATS

Gelat de te verd

5.50€

Sorbet de mandarina

5.50€

Sorbet de mango

5.50€

Gelat de sèsam nergre

5.50€

Gelat de taro

5.50€

NEGRES



EL MOLÍ

D.O. Costers del Segre
(Cabernet Sauvignon)
Estructurat, amb fruita madura i espècies.

23'00

5'00

VENTA LAS VACAS

D.O. Ribera del Duero
(Tinta del país)
Intens, amb fruita negra, torrefactes i tanins rodons.

29'00

LA MONTESA

D.O.Ca. Rioja
(Garnatxa)
Fresc i equilibrat, amb fruites vermelles i espècies.

26'00

LES CRESTES

D.O.Q. Priorat
(Garnatxa, Carinyena, Syrah)
Mineral, amb fruita madura i caràcter del Priorat.

35'00

SALANQUES

D.O.Q. Priorat
(Garnatxa, Carinyena)
Vinyes velles, amb estructura i complexitat.

44'00

ALMIREZ

D.O. Toro
(Tinta de Toro)
Potent i estructurat, amb fruita negra i fusta integrada.

39'50

MINERAL DEL MONTSANT

D.O. Montsant
(Carinyena, Garnatxa)
Aromes de fruits vermells, espècies i tocs fumats.

20'00

4'00

ROSATS

PLA DELS ÀNGELS Rosat

D.O.Q. Priorat
(Garnatxa Negra)
Fresc i elegant, amb fruits vermells i mineralitat.

37'50

MAR DE ROSA

D.O. Empordà
(Garnatxa Negra)
Color pàl·lid, aromes de maduixes i gerds, fresc i equilibrat.

23'00

4'50

CHIVITE LAS FINCAS

D.O. Navarra
(Garnatxa Negra, Tempranillo)
Fruita vermella i tocs florals. Suau i equilibrat.

24'00

BLANCS



CAN MATONS

D.O. Alella

(Pansa Blanca)

Afruitat, amb notes cítriques i florals. Bona acidesa i equilibri.

24'50

4'50

FENOMENAL

D.O. Rueda

(Verdejo i Viura)

Es tracta d'un vi blanc sec. Aromes de fruites madures, exòtiques, d'herba fresca, flors blanques i cítrics. A la boca es mostra sedós i equilibrat, amb un final refrescant.

23'00

4'50

LEGARIS Verdejo Sobre Lías

D.O. Rueda

(Verdejo)

Criança sobre lles que aporta cos i complexitat. Notes afruitades i herbacis.

24'00

LEGARIS SAUVIGNON BLANC

D.O. Rueda

(Sauvignon Blanc)

Fresc i aromàtic, amb notes cítriques i tropicals.

21'00

TERRAS GAUDA

D.O. Rías Baixas

(Albariño, Caiño Blanco, Loureiro)

Elegant i fresc, amb tocs florals, cítrics i una lleugera mineralitat.

29'00

TERRAS GAUDA Etiqueta Negra

D.O. Rías Baixas

(Albariño)

Criança sobre lles que aporta cos i persistència.

Elegant i expressiu.

42'00

OSSIAN

V.T. Castella i Lleó

(Verdejo)

Vinyes velles i pas per fusta. Complex, amb fruita madura, espècies i fusta subtil.

48'00

ESCAIG DE BUFADORS

D.O. Penedès

(Xarel·lo)

Criança de 18 mesos en lles. Fresc, mineral, salí, amb acidesa i persistència. Sense sulfits afegits i sense filtrar.

33'50

OBSEQUI

D.O. Empordà

(Garnatxa Blanca, Macabeu, Parellada)

Afruitat i fresc, amb notes de poma, pera i cítrics.

Suau i equilibrat.

26'00

MURMURI

D.O.Q. Priorat

(Garnatxa Blanca, Macabeu, altres varietats)

Aromàtic i fresc, amb estructura i bona persistència.

39'00

**COLLECTION**

D.O. Empordà
(*Chardonnay, Sauvignon Blanc*)
Aromes de préssec i plàtan amb un toc de fusta.
Rodó i persistent.

23'00

O LUAR DO SIL

D.O. Valdeorras
(*Godello*)
Expressiu, amb notes de poma verda, cítrics i
textura untuosa.

27'00

EKAM

D.O. Costers del Segre
(*Riesling, Albariño*)
Singular, amb acidesa vibrant i gran capacitat de
guarda.

37'00

FIO WINES FABELHAFT Riesling

Alemanya
(*Riesling*)
Fresc i afruitat, amb notes de poma, préssec i
acidesa marcada.

24'00

ESCUMOSOS

ARS COLLECTA Blanc de Blancs

D.O. Cava
(*Chardonnay, Xarel·lo, Parellada*)
Bombolla fina, amb notes de brioixeria i fruita blanca.

33'00

ARS COLLECTA Rosé

D.O. Cava
(*Trepat, Pinot Noir, Xarel·lo*)
Fresc i afruitat, amb notes de maduixes i gerds.

33'00

PARXET BRUT RESERVA

D.O. Cava
(*Macabeu, Xarel·lo, Parellada*)
Bombolla fina, amb aromes de fleca i fruita blanca.

25'00

5'00

TAITTINGER

Champagne, França
(*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*)
Elegant, amb notes de poma, brioixeria i textura sedosa.

60'00

TAITTINGER Rosé

Champagne, França
(*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*)
Frescor i aromes de fruits vermells i cítrics.

60'00

CARTA D'AL·LERGÒGENS

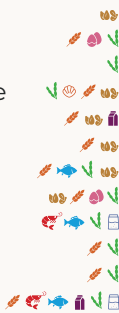
Sopes

Wakame supu
Misoshiru



Entrants

Kiuri to wakame
Gyozas
Edamame
Cullereta de vieira i foie
Tataki de tonyina
Tataki de salmó
On Sarada
Horenso Sarada
Kani Sarada
Yakitori
Yakiniku
Gyuniku no tataki



Agemomo

Yakisoba
Ebi Vieira
Carn i Verdures
Kimuchi Yakiudon
Ebi Vieira
Carn i Verdures
Yakimeshi
Tempura no Moriwase
Ebi Tempura
Kakiage Foie
Anko no Tatsuage
Tori no Teriyaki



Teppanyaki

Gyuniku no teppanyaki
Ebi no kimuchi
Maguro teriyaki
Toro no tataki
Okonomiyaki
Bacallà negre



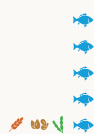
Tartar

Maguro tartar
Shake tartar
Shake tartar ikura
Gamba tartar
Yuke



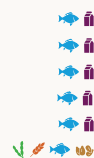
Sashimi

Maguro
Shake
Toro
Shiromi
Unagi



Maki

Teka
Shake
Mango
Abocado
Ikura
Unagi



Temaki

Maguro Abocado
Shake Abocado
Ikura
Unagi



Don

Maguro Abocado
Shake Abocado
Ikura
Unagi



Sushi no Moriwase

Sushi 6 varietats
Sushi 8 varietats
Sushi i Sashimi
Goten Mori
Santen Mori



Nigiri

Maguro
Shake
Suzuki
Shiromi
Toro
Unagi
Ikura
Ebi
Llamàntol i Foie
Pez mantega
i miso
Salmó i ou



Maki i Uramaki Especials

Spicy tuna maki
Maguro abocado maki
Shake abocado maki
Red uramaki
Rosanes uramaki
California miso uramaki
Unagi foie maki
Tropik maki
Pollo pato uramaki
Uramaki de verdura
Ebi frai uramaki
Kani maki
Gamba Uramaki
Kodama Uramaki
Sakura Uramaki
Uramaki fresa y Foie



Tempuritzats i Flamejats

Hot maki
Maki castell
Foie kani uramaki
Shake ebi frai
Tempura unagi uramaki



Postres

Postres Tradicionals

Pastís de xocolata
Cheesecake de fruits del bosc
Cheesecake de te matcha
Cruixent d'avellana i xocolata
Coulant



Daifuku

Maduixes amb nata
Te verd
Cheesecake
Xocolata blanca
Xocolata negra
Oreo



Trufes

Te verd
Sake
Variades



Gelats

Gelat de te verd
Sorbent de mandarina
Sorbent de mango
Gelat de sèsam negre
Gelat de taro



Molts plats de la carta es poden adaptar.
Pregunta als nostres cambrers i t'informaran.