



## ENTRANTS




<p>✿ MISOSHIRU Sopa de miso, tofu, cibulet i wakame Sopa de miso, tofu, cebollino y wakame</p>	5,50	<p>NASU PONZU Albergínies saltejades amb salsa miso, llima, yuzu, xile i algues hijiki Berenjenas salteadas con salsa miso, lima, yuzu y algas hijiki</p>	7,80
<p>✿ GYOZAS, 5u Crestes de carn al vapor Empanadillas de carne al vapor</p>	9,40	<p>YAKITORI DE POLLASTRE, 2u Broquetes de pollastre amb salsa teriyaki YAKITORI DE POLLO Brochetas de pollo con salsa teriyaki</p>	6,80
<p>✿ GYOZAS KAMO, 5u Crestes d'ànec al vapor amb salsa de curri verd i coco Empanadillas de pato al vapor con salsa de curry verde y coco</p>	9,60	<p>YAKITORI DE FILET DE BOU, 2u Broquetes de filet de bou amb salsa matsu YAKITORI DE SOLOMILLO DE BUEY Brochetas de solomillo de buey con salsa matsu</p>	14,50
<p>EDAMAME</p>	5,50	<p>✿ KYÛ TUNA / SAKE, 3u Mini daus de salmó i tonyina amb mango i alvocat Mini tacos de salmón y atún con mango y aguacate</p>	10,70
<p>✿ EDAMAME SPICY Amb salsa picant Con salsa picante</p>	5,90	<p>HOTATEGAI FOIE, 3u Vieires flamejades amb foie, salsa teriyaki sobre puré d'api nap Vieiras flambeadas con foie, salsa teriyaki sobre puré de apionabo</p>	14,90
<p>EDAMAME TRUFFLE Aromatitzades amb tòfona blanca Aromatizadas con trufa blanca</p>	6,40		
<p>✿ WAKAME HIJIKI SARADA Algues wakame i hijiki amb gelat de te verd Algas wakame e hijiki con helado de té verde</p>	9,70		
<p>✿ COCA SAKE Salmó sobre truita de blat de moro amb salsa de yuzu, ceba vermella, guacamole, xile i oli de tòfona Salmón sobre tortilla de maíz con salsa de yuzu, cebolla roja, guacamole, chile y aceite de trufa</p>	13,90		

4,5% IGI inclòs | 4,5% IGI incluído

## ENTRANTS

-  **BAO AMB TÀRTAR DE TONYINA, 1u** 7,90  
Pa bao amb tàrtar de tonyina, shiso  
i maionesa kizami  
BAO CON TARTAR DE ATÚN  
Pan bao con tartar de atún, shiso  
y mayonesa de kizami
-  **BAO 41, 1u** 6,90  
Pa bao amb pollastre arrebossat, col  
marinada i maionesa de llima kaffir  
Pan bao con pollo rebozado, col marinada  
y mayonesa de lima kaffir

## TEMPURES

-  **KAKIAGE** 9,70  
Tempura de verdures  
Tempura de verduras
-  **EBI TEMPURA** 14,20  
Tempura de verdures i llagostins  
Tempura de verduras y langostinos
-  **IKA TEMPURA** 10,50  
Calamarsets amb maionesa de llima kaffir  
i ratlladura de llima  
Chipirones con mayonesa de lima kaffir  
y ralladura de lima

## PASTES & ARROSSOS

-  **YAKISOBA** 10,60  
Fideus soba amb verdures  
i flocs de bonítol  
Fideos soba con verduras  
y copos de bonito
-  **YAKIUDON** 11,90  
Fideus udon frescos amb porc picant,  
shitake i mousse de formatge  
Fideos udon frescos con cerdo picante,  
shitake y mousse de queso
-  **YAKIMESHI** 11,60  
Arròs fregit amb verdures  
i gambes  
Arroz frito con verduras  
y gambas
- GOHAN** 3,70  
Arròs blanc  
Arroz blanco

## TÀRTAR I TATAKIS

<p> <b>SAKE TÀRTAR</b> Tàrtar de salmó amb guacamole Tartar de salmón con guacamole</p>	14,90	<p><b>CEVICHE</b> Peix marinat amb salsa de fruita de la passió i pesto de shiso Pez marinado con salsa de fruta de la pasión y pesto de shiso</p>	15,90
<p> <b>TUNA TÀRTAR</b> Tàrtar de tonyina amb shiso i mostassa japonesa, ou i tòfona Tartar de atún con shiso y mostaza japonesa, huevo y trufa</p>	19,40	<p><b>CEVICHE DE TONYINA BALFEGÓ</b> Tonyina en llet de coco, ceba, llima, xile i shiso CEVICHE DE ATÚN BALFEGÓ Atún en leche de coco, cebolla, lima, chile y shiso</p>	18,50
<p> <b>USHI TATAKI</b> Tataki de bou Tataki de buey</p>	19,80	<p><b>CARPACCIO DE VENTRESCA</b> Ventrescad e tonyina Balfegó amb salsa tosazu i Kizami Ventresca de atún Balfegó con salsa tosazu y kizami</p>	19,60
<p><b>SAKE TATAKI</b> Tataki de salmó amb ikura, alvocat i oli de tòfona Tataki de salmón con ikura, aguacate y aceite de trufa</p>	15,50	<p> <b>KATSU SANDO</b> Entrepà Japonès de filet de bou cruixent amb mojo de shiso i yuzu kosho Bocadillo Japonés de solomillo de buey crujiente con mojo de shiso y yuzu kosho</p>	18,70
<p> <b>TUNA TATAKI</b> Tataki de tonyina amb salsa de miso i cibulet Tataki de atún con salsa de misho y cebollino</p>	16,90		

## MAKIS & URAMAKIS

TEKA MAKI, 8u Maki de tonyina Maki de atún	9,30	GINZA MAKI Alvocat en tempura, tàrtar de tonyina amb kizami i tòfona Aguacate en tempura, tartar de atún con kizami y trufa	14,80
SAKE MAKI, 8u Maki de salmó Maki de salmón	8,30	MAKI 41 Mango en tempura, tàrtar de salmó, maionesa amb yuzu i peta zetas Mango en tempura, tartar de salmón, mayonesa con yuzu y peta zetas	13,80
PHILADELPHIA Salmó i formatge philadelphia Salmón y queso philadelphia	10,90	IZAKAYA 41 Vieira en tempura embolicada d'anguila flamejada amb salsa unagui Vieira en tempura envuelta en anguila flameada con salsa unagui	14,90
SPICY TUNA Tonyina, salsa especial i alvocat Atún, salsa especial y aguacate	11,50	SAKE TAZUMASUSHI Salmó i alvocat, embolicat en salmó flamejat i salsa teriyaki Salmón y aguacate, envuelto en salmón flambeado y salsa teriyaki	13,60
TEMPURA MAKI Llagostí en tempura i maionesa Langostino en tempura y mayonesa	12,90	SAKE AVOCADO HOTATEGAI Salmó i alvocat embolicat en vieira i salsa especial Salmón y aguacate envuelto en vieira y salsa especial	14,10
TEMPURA TEKA MAKI Llagostí en tempura cobert amb tonyina Langostino en tempura cubierto con atún	13,90	UNAGI TO FOIE Anguila amb foie a la planxa i salsa teriyaki Anguila con foie a la plancha y salsa teriyaki	13,80
TEMPURA SAKE MAKI Llagostí en tempura cobert amb salmó Langostino en tempura cubierto con salmón	13,70	TORO Alvocat en tempura cobert de toro amb foie i salsa teriyaki de mango Aguacate en tempura cubierto de toro con foie y salsa teriyaki de mango	18,50
TEMPURA ICHIGO MAKI Llagostí tempuritzat amb maduixa, alvocat i sucre morè Langostino tempurizado con fresa, aguacate y azúcar moreno	13,70		
NIKU TEMPURA Espàrrec en tempura embolicat amb bou flamejat i tòfona Espárrago en tempura envuelto con buey flambeado y trufa	13,90		

## MAKIS & URAMAKIS

**PEIX MANTEGA I TONYINA** 13,90

Tonyina i alvocat, embolicat en peix mantega amb cibulet i tòfona

**PEZ MANTEQUILLA Y ATÚN**

Atún y aguacate, envuelto en pez mantequilla con cebollino y trufa

**ACEVICHADO** 13,70

Mango, alvocat, peix blanc amb llet de tigre de fruita de la passió

Mango, aguacate, pez blanco con leche de tigre de fruta de la pasión

**VEGAN** 12,50

Tofu caramel·litzat amb sucre morè, mango i alvocat

Tofu caramelizado con azúcar moreno, mango y aguacate

## SASHIMI

**SAKE** 8,60

Salmó | Salmón

**MAGURO** 10,90

Tonyina | Atún

**TORO** 8,90

Vieira | Vieira

## HAND ROLL

 **CHUTORO** 9,50

Chutoro amb ikura i ou de guatlla trufat

Chutoro con ikura y huevo de codorniz trufado

**UNAGUI** 9,40

Anguila amb foie i shiso tempuritzat

Anguila con foie y shiso tempurizado

## NIGIRIS

SAKE Salmó   Salmón	2,80   5,20
MAGURO Tonyina   Atún	2,95   5,60
TORO Ventresca de tonyina Balfegó Ventresca de atún Balfegó	5,60   10,20
IKA Calamar   Calamar	2,70   4,50
IKURA Ous de salmó   Huevas de salmón	4,95   9,35
AMA EBI Gamba dolça   Gamba dulce	2,95   5,60
EBI Llagostí   Langostino	2,70   4,90
HOTATEGAI Vieira   Vieira	3,80   7,00

---

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Consulteu al nostre personal.

L'equipament i la gestió de la nostra cuina no permet garantir l'absència de traces d'al·lèrgens no descrits.

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Consulten a nuestro personal.

El equipamiento y la gestión de nuestra cocina no permite garantizar la ausencia de trazas de alérgenos no descritos.

 Amb gluten | Con gluten

## ABURI NIGIRIS FLAMEJAT

	X1	X2
<b>GUNKAN SAKE HOTATEGAI</b> Vieira embolicades en salmó flamejat amb salsa spicy Vieira envuelta en salmón flambeado con salsa spicy	3,95	7,50
<b>SAKE</b> Salmó flamejat amb salsa teriyaki i ikura Salmón flambeado con salsa teriyaki e ikura	3,50	6,30
 <b>MAGURO</b> Tonyina flamejat amb salsa spicy Atún flambeado con salsa spicy	3,70	7,00
<b>FOIE</b> Foie amb salsa teriyaki i poma Foie con salsa teriyaki y manzana	3,70	7,00
<b>NIKU TO FOIE</b> Bou amb escalopa de foie Buey con escalopa de foie	4,50	8,80
<b>NIKU TAMAGO</b> Bou amb salsa teriyaki, ou de guatlla i oli de tòfona Buey con salsa teriyaki, huevo de codorniz y aceite de trufa	4,10	8,00
<b>HOTATEGAI</b> Vieira amb yuzu kosho Vieira con yuzu kosho	3,90	7,30
 <b>UNAGUI</b> Anguila Anguila	3,45	6,70
 <b>PEIX MANTEGA</b> Peiz mantega amb salsa de miso den Pez mantequilla con salsa de miso den	3,69	7,00

## EXPERIENCIA OMAKASE

2 gyozas, 2 kyu tuna/sake, 2 hotategai foie  
1 yakitori bou, 1 hand roll de tonyina, 1 bao41  
1 nigiri de salmó, 1 aburi gunkan sake hotategai,  
1 aburi niku tamago, 1 aburi peix mantega, 1 mochi

BEGUDA NO INCLOSA

2 gyozas, 2 kyu tuna/sake, 2 hotategai foie  
1 yakitori buey, 1 hand roll de atún, 1 bao41  
1 nigiri de salmón, 1 aburi gunkan sake hotategai,  
1 aburi niku tamago, 1 aburi pez mantequilla, 1 mochi

BEBIDA NO INCLUIDA

60,00

## TAULES

SUSHI MORIAWASE X24	36,20
16 makis i 8 nigiris variats	
16 makis y 8 nigiris variados	
SASHIMI MORIAWASE X16	19,90
Sashimi variat	
Sashimi variado	