



YASAI

Verdures · Verduras

Spicy Edamame

3,95 €

Mongetes de soja saltejades amb all i bitxo

Judías de soja salteadas con ajo y guindilla

Shio Edamame

3,95 €

Mongetes de soja amb sal

Judías de soja con sal

Togarashi fries

4,25 €

Patates fregides amb sichimi i maionesa de wasabi

Patatas fritas con sichimi y mayonesa de wasabi

Nasu dengaku

4,25 €

Albergínia al forn amb salsa de miso

Berenjena al horno con salsa de miso



MEN

Pasta · Pasta

Yakiudon Bakauma

5,75 €

Fideos udon saltejats amb cansalada de porc, verduretes i salsa Bakauma

Fideos udon salteados con panceta de cerdo, verduritas y salsa Bakauma

Yasai no yakiudon

5,70 €

Fideos udon saltejats amb verduretes i salsa Bakauma

Fideos udon salteados con verduritas y salsa Bakauma

Ebi no yakisoba

6,25 €

Yakisoba saltejats amb verduretes, gambes i salsa yakisoba

Yakisoba salteados con verduritas, gambas y salsa yakisoba

Kimichi yakiudon

5,95 €

Fideos udon saltejats amb col "picant", verduretes i secret ibèric

Fideos udon salteados con col "picante", verduritas y secreto ibérico

Gyu tataki 8,85 €

Tataki de vedella argentina, caviar d'albergínia, vinagreta de cítrics i mostassa

Tataki de ternera argentina, caviar de berenjenas, vinagreta de cítricos y mostaza

Buta no Gyoza 6,75 €

Crestes farcides de carn de porc i verduretes

Empanadillas de carne de cerdo y verduritas

Tsukune dango 5,95 €

Boletes de pollastre amb soja caramel·litzada i shichimi

Bolitas de pollo con soja caramelizada y shichimi

Yakiniku torifu sauce 12,95 €

Carn de vedella madurada, a la graella, amb salsa japonesa

Carne de ternera madurada, a la parrilla, con salsa japonesa

KOBE BEEF STEAK WAFU SUACE 75,00 €

Entrecot de vedella de kobe amb salsa wafu (300 gr.)

Us oferim una de les millors carns del món. Prèvia petició (una setmana)

Os ofrecemos una de las mejores carnes del mundo. Previa petición (una semana)

Maguro tartare 9,95 €

Tàrtar de tonyina a la planxa amb salsa de wasabi i pebre
Tartar de atún a la plancha con salsa de wasabi y pimienta

Saumon tartare 7,75 €

Tàrtar de salmó amb alvocat, cinc pebres, ajipon i tobiko
Tartar de salmón con aguacate, cinco pimientas, ajipon y tobiko

Aburishimesaba 4,95 €

Verat macerat amb vinagre d'arròs, torrat a la taula i servit amb vinagre de cítrics
Caballa macerada con vinagre de arroz, tostada en la mesa y servido con vinagre de cítricos

Kokotxas 9,95 €

Pankoage de kokotxas de lluç amb katsuobushi i salsa ajipon
Pankoage de kokotxas de merluza con katsuobushi y salsa ajipon

Ebi xile 7,85 €

Gambes saltejades amb salsa de xile, ceba tendra i arròs
Gambas salteadas con salsa de chile, cebolla tierna y arroz

Sususki to nameko menieure 8,25 €

Orada a la planxa amb salsa de bolets nameko i daikon ratllat
Dorada a la plancha con salsa de setas nameko y daikon rallado

Soft kani to onzen tamago 9,95 €

Cranc de closca tova servit amb ou a baixa temperatura
Cangrejo de concha blanda servido con huevo a baja temperatura

Ikayaki 6,95 €

Calamar a la planxa amb soja, llimona i gíngebre
Calamar a la plancha con soja, limón y jengibre

Omar ebi spice cream sauce (1/2) S/M 5 €

Llamàntol gratinat al forn amb salsa cremosa picant
Bogavante gratinado al horno con salsa cremosa picante



SUSHI · SASHIMI

Disponibilitat segons mercat · Disponibilidad según mercado

NIGIRI

ud.

| | |
|--|--------|
| Sammon Nigiri Nigiri de salmó Nigiri de salmón | 1,95 € |
| Suzuki Nigiri Nigiri de llobarro Nigiri de lubina | 1,95 € |
| Amaebi Nigiri Nigiri de gamba dolça Nigiri de gamba dulce | 2,15 € |
| Shimesaba Nigiri Nigiri de verat amb vinagre Nigiri de caballa en vinagre | 1,55 € |
| Maguro Nigiri Nigiri de tonyina Nigiri de atún | 1,95 € |
| Ika Nigiri Nigiri de sípia Nigiri de sepia | 1,95 € |
| Hotate Nigiri Nigiri de vieira Nigiri de vieira | 2,75 € |
| Ebi Nigiri Nigiri de llagostí cuit Nigiri de langostino cocido | 1,55 € |
| Iwasi Nigiri Nigiri de sardina Nigiri de sardina | 1,55 € |
| Bātāfisshu Nigiri Nigiri de peix mantega Nigiri de pescado mantequilla | 1,95 € |
| Hamachi Nigiri Nigiri de peix amb llimona Nigiri de pescado con limón | 1,95 € |
| Tako Nigiri Nigiri de pop Nigiri de pulpo | 1,95 € |



SUSHI · SASHIMI

Disponibilitat segons mercat · Disponibilidad según mercado

MAKIS

| | ud. |
|---|------------|
| Tekamaki Maki de tonyina Maki de atún | 4,95 € |
| Maguro abogado maki Maki de tonyina i alvocat Maki de atún y aguacate | 5,25 € |
| Makisaumon Maki de salmó Maki de salmón | 4,95 € |
| Calofornia curry maki Maki de gambes, alvocat i curry Maki de gambas, aguacate y curry | 5,85 € |
| Kyuri to chesse maki Maki de cogombre i formatge fresc Maki de pepino y queso fresco | 4,25 € |

MORIAWASE SPECIARU

| | |
|---|---------|
| Sushi Bakauma Selection Assortit de 6 peces de nigiri selecció del xef Surtido de 6 piezas de nigiri selección del chef | 9,95 € |
| Sushi No Moriawase Assortit de 6 peces de nigiri i 6 Makis Surtido de 6 piezas de nigiri y 6 Makis | 13,75 € |
| Sashimi Bakauma Selection Assortiment de peix cru (10 peces) Surtido de pescado crudo (10 piezas) | 12,75 € |
| On sashimi Sashimi de peix amb all, gingebre, soja de yuzu, sèsam torrat i ruixat amb oli roent Sashimi de pescado con ajo, jengibre, soja de yuzu, sésamo tostado y rociado con aceite al rojo vivo | 8,95 € |

**SOLICITEU ALS NOSTRES CAMBRERS ELS NIGIRIS I
MAKIS ESPECIALS DEL DIA**

**SOLICITAD A NUESTROS CAMAREROS LOS NIGIRIS Y
MAKIS ESPECIALES DEL DÍA**

POSTRES

MOCHIS

3,95 €

Pastís d'arròs glutinós Japonès
Pastel de arroz glutinoso Japonés

Mousse de xocolata · Mousse de chocolate
Gelat de te verd · Helado de té verde
Gelat de mango · Helado de mango
Gelat de sèsam · Helado de sésamo
Gelat de gerd · Helado de frambuesa
Gelat de caramel saltejat · Helado de caramelo salteado
Gelat de vainilla · Helado de vainilla
Assortiment de mochis · Surtido de mochis

DORAYAKIS

3,90

Pa de pessic Japonès farcit
Bizcocho Japonés relleno

Azuki, pasta de mongeta vermella dolça · Azuki, pasta de judia roja dulce
Crema de te verd · Crema té verde
Crema de xocolata · Crema de chocolate
Crema de maduixa · Crema de fresa

Fondant de yuzu

4,10 €

**Fondant de xocolata, cor de ganaxé,
xocolata i yuzu (llima japonesa)**
Fondant de chocolate, corazón de ganaché,
chocolate y yuzu (lima japonesa)

Cheescake de yuzu

4,10 €

Pasta sablé de mantega, formatge crema i yuzu
Pasta sablé de mantequilla, queso untable y yuzu

Finger sabor de Japó

4,10 €

**Pa de pessic matxa, compota de coco i maracujà,
mousse de yuzu i glacejat blanc**
Bizcocho de matcha, compota de coco y maracuyá,
mousse de yuzu y glaseado blanco

VINS · VINOS

BLANCS · BLANCOS



| | |
|--|----------------|
| Temps de Flors | 11,75 € |
| <hr/> (D.O. Penedès) Muscat i Macabeu / Afruitat | |
| Ipsis <i>(Criança)</i> | 11,75 € 2,25 € |
| <hr/> (D.O. Tarragona) Muscat, Macabeu i Xarel·lo / Afruitat | |
| Dardell <i>(Ecològic)</i> | 10,50 € 2,20 € |
| <hr/> (D.O. Terra Alta) Garnatxa blanca / Sec | |
| Prohom | 11,75 € |
| <hr/> (D.O. Terra Alta) Garnatxa Blanca (millor vi blanc de CAT) | |
| Viña Tendida | 8,50 € |
| <hr/> (Muscat) Blanc i/o Rosat | |
| Optimus | 11,00 € |
| <hr/> (D.O. Rueda) Verdejo | |

NEGRES · TINTOS



| | |
|--|----------------|
| Mas dels Mets | 9,75 € 2,15 € |
| <hr/> (D.O. Montsant) | |
| Flor de Montsant <i>(Criança)</i> | 10,00 € 2,20 € |
| <hr/> (D.O. Montsant) | |
| Clos Pinell <i>(Criança)</i> | 10,50 € |
| <hr/> (D.O. Tarragona) | |
| Ipsis <i>(Criança)</i> | 11,75 € |
| <hr/> (D.O. Tarragona) | |