homo

Menú Naoyuki

Nomo Experience 50 €
Amb aquest menú podràs degustar el millor de la nostra carta

NOVETATS 2026

6 - KAKI FURAI 3,9 €
Ostra fregida amb panko, salsa maionesa cítrica i salsa tonkatsu.

7 - Nasu miso 8,9 €
Albergínia amb salsa miso

9 - Chili crab roll 11,9 €
Hand roll de cranc blau i soft shell crab cruixent, embolicat en fulla de soia amb matcha i salsa chili

18 - Ebi to wasabi no salada 9,9 €
Enciam romà a la brasa amb gamba de vidre fregida, codium i vinagreta de wasabi

25 - Ika no isobe kara-age 14,9 €
Calamar en kara-age amb alga d'enciam de mar i maionesa cítrica

32 - Maguro hoho niku yu-an yaki 15,9 €
Galta de tonyina a la brasa, crema de xirivia i pak choy al wok

40 - Hiramasa taco 6,5 €
Mini taco de tàrtar de peix llimona amb salsa de yuzu i maracujà sobre una oblea artesanal

42 - Salmon taco 4,5 €
Mini taco de tàrtar de salmó noruec , freses de salmó, sobre una base artesanal

46 - Maguro pizza japonesa 13,9 €
Tàrtar de tonyina bluefin amb maionesa d'anxova sobre pasta de full cruixent

47 - Toro no gilda 6,9 €
Gilda de sashimi de ventresca de tonyina amb salsa ponzu

48 - Toro taku sando 12,9 €
Sandvitx de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat, piparres, fulla de wasabi marinada i botarga ratllada

56 - Unagi to foie maki 12,9 €
Futomaki d'anguila amb foie i salsa miso. (5ud)

59 - Ebi tama roll 14,9 €
Uramaki de llagostí en tempura amb salsa tàrtara japonesa "tamago", ou cuit, salsa rosa, tobiko i ceba tendra japonesa

78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su 4,3 €
Nigiri de tataki de roger amb salsa picant

83 - Toro tartar no nigiri 4,5 €
Nigiri de tàrtar de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat,piparres, fulla de wasabi marinada i botarga ratllada

84 - Hiramasa no nigiri 4,2 €
Nigiri de peix llimona amb salsa de iuzu i bitxo "jalapeño" marinat

85 - Nasu no nigiri 3,2 €
Nigiri d'albergínia fregida amb salsa miso i shiso

86 - Aguacate no nigiri 2,9 €
Nigiri d'alvocat amb salsa de formatge Philadelphia amb wasabi

Tapes Japoneses

1 - Edamame 5,4 €
Mongetes de soia al vapor

2 - Spicy Edamame 6,4 €
Edamame fregit a l'aroma del sèsam picant

3 - Age Edamame Truffle 7,5 €
Edamame fregit a l'aroma de tòfona blanca

4 - Sukiyaki Croquette 3 €
Croqueta japonesa de cua de toro arrebossada en panko

5 - Takoyaki Croquette 3 €
Croqueta de pop amb salsa takoyaki, maionesa japonesa i bonitol sec

6 - KAKI FURAI 3,9 €
Ostra fregida amb panko, salsa maionesa cítrica i salsa tonkatsu.

7 - Nasu miso 8,9 €
Albergínia amb salsa miso

8 - Yaki hotate to foie 5,7 €
Pinxo de vieira a la planxa amb foie de l'Empordà , espinacs i salsa teriyaki

9 - Chili crab roll 11,9 €
Hand roll de cranc blau i soft shell crab cruixent, embolicat en fulla de soia amb matcha i salsa chili

Gyozas

12 - Ebi gyoza (4 unidades) 10 €
Crestes de llagostíns i verdures

13 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades) 10 €
Crestes de vaca vella amb ceba caramel·litzada i crema de yuzu

14 - Buta gyoza (4 unidades) 11,8 €
Crestes de botifarra de perol amb verdures i salsa demi glace japonesa

Entrants

15 - Miso Shiru 5,3 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame

16 - Ebi chilli 16 €
Llagostins picants sobre base de fideus kataifi cruixents i ou fregit

17 - Okonomi Omelette 14,4 €
Truita oberta amb pop i salsa okonomiyaki

18 - Ebi to wasabi no salada 9,9 €
Enciam romà a la brasa amb gamba de vidre fregida, codium i vinagreta de wasabi

Tempura i Planxa

22 - Tori no Kara-Age 7,5 €
Pollastre arrebossat en kara-age

23 - Ebi no tempura 15,4 €
Tempura de llagostins amb salsa kimuchi

24 - Foie kaki age 16,7 €
Tempura de verdures amb ou i foie de l'Empordà

25 - Ika no isobe kara-age 14,9 €
Calamar en kara-age amb alga d'enciam de mar i maionesa cítrica

Brasa i Teppan Yaki

29 - Tako yaki 16,8 €
Pota de pop a la brasa amb mochis de patata i maionesa picant

31 - Gyu niku no tataki 23,5 €
Tataki de filet de vedella amb bolets confitats i salsa de miso

32 - Maguro hoho niku yu-an yaki 15,9 €
Galta de tonyina a la brasa, crema de xirivia i pak choy al wok

Arrossos, Fideus

33 - Yakimeshi 12,2 €
Arròs fregit amb vedella i truita

34 - Unagi Yakimeshi 16,5 €
A escoger como segundo. Arroz frito con anguila, ceps y trompetas de la muerte.

35 - Omu yakisoba 14,5 €
Fideus amb vedella i verdures en sac de truita

36 - Aka ebi yakisoba 24,5 €
Fideus amb gamba vermella, shiitake i ou ferrat

Raw Bar

39 - Maguro taco — 5,1 €
Mini taco de tàrtar de tonyina, fulla de wasabi marinada i shiso sobre una base artesanal

40 - Hiramasa taco — 6,5 €
Mini taco de tàrtar de peix llimona amb salsa de yuzu i maracujà sobre una oblea artesanal

41 - Toro taco — 6,1 €
Mini taco de tàrtar de ventresca de tonyina i freses de truita sobre una base artesanal

42 - Salmon taco — 4,5 €
Mini taco de tàrtar de salmó noruec , freses de salmó, sobre una base artesanal

43 - Salmonete no tataki — 23,7 €
Tataki de roger amb tirabecs al wok, salsa ponzu i fulles de wasabi fresc

44 - Toro no canelon ikura nose — 22,5 €
Caneló de mig gras de tonyina amb alvocat, freses de truita i fulla de wasabi fresc

45 - Maguro Tataki — 15,4 €
Tataki de tonyina amb crema d'alvocat

46 - Maguro pizza japonesa — 13,9 €
Tàrtar de tonyina bluefin amb maionesa d'anxova sobre pasta de full cruixent

47 - Toro no gilda — 6,9 €
Gilda de sashimi de ventresca de tonyina amb salsa ponzu

48 - Toro taku sando — 12,9 €
Sandvitx de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat, piparres, fulla de wasabi marinada i botarga ratllada

50 - Salmon sashimi (3 unidades) — 8,5 €
Sashimi de salmó de Noruega

51 - Maguro sashimi (3 unidades) — 9,5 €
Sashimi de tonyina bluefin

52 - Toro sashimi (3 unidades) — 11,1 €
Sashimi de ventresca de tonyina bluefin

53 - Hiramasa no sashimi — 9,9 €
Sashimi de peix limona

Hosomaki y Futomaki

54 - Salmon Maki (6 unidades) — 8,3 €
Hosomaki de salmó de Noruega

55 - Spicy Tuna maki (5 unidades) — 12,1 €
Futomaki de tonyina amb salsa picant PLAT SOLIDARI EN SUPORT A LA FUNDACIÓ PUIGVERT

56 - Unagi to foie maki — 12,9 €
Futomaki d'anguila amb foie i salsa miso. (5ud)

Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades) 12,2 €
Uramaki de salmó noruec amb alvocat i maionesa

59 - Ebi tama roll 14,9 €
Uramaki de llagostí en tempura amb salsa tàrtara japonesa “tamago”, ou cuit, salsa rosa, tobiko i ceba tendra japonesa

60 - Hokkai Pepper roll (8 unidades) 15,4 €
Uramaki de tempura d'alvocat, petxina de pelegrí i salmó de Noruega amanit amb salsa picant i ten-kasu cruixent

62 - smoke fish roll (8 unidades) 16,2 €
Uramaki de llagostí arrebossat en panko amb salmó noruec i peix mantega flambejada, salsa tartara i ceba caramel·litzada

63 - Maguro tataki kimuchi roll 13,8 €
Uramaki de tataki de tonyina amb cogombre, kimuchi, maionesa japonesa i ceba tendre (8 unitats)

64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades) 20,2 €
Uramaki de tempura d'alvocat, ventresca de tonyina flamejada, ceba caramel·litzada i salsa de tòfona

Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri 3,2 €
Nigiri de salmó noruec

71 - Maguro Nigiri 3,3 €
Nigiri de tonyina

72 - Toro Nigiri 4,3 €
Nigiri de ventresca de tonyina

73 - Unagi Nigiri 4,1 €
Nigiri de anguila flamejada

74 - Aburi salmon nigiri 4,3 €
Nigiri de salmó de Noruega flamejat amb maionesa japonesa, freses de salmó i ceba perla

75 - Maguro tataki no nigiri trufa nose 4 €
Nigiri de tataki de tonyina marinada amb soia, salsa crema de tòfona negra

76 - Aburi toro nigiri 4,5 €
Nigiri de ventresca de tonyina flamejada amb ceba caramel·litzada

77 - Butter fish nigiri 3,9 €
Nigiri de peix mantega amb salsa kimuchi i piparras en vinagre

78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su 4,3 €
Nigiri de tataki de roger amb salsa picant

79 - Foie Nigiri 4,3 €
Nigiri de foie a la planxa amb salsa teriyaki

80 - Brie Nigiri 3,7 €
Nigiri de brie flamejat amb mel i nous

81 - Uzura no tamago nigiri 4,1 €
Nigiri d'ou fregit de guatlla amb pernil ibèric i salsa d'alga nori

82 - Ikura No Gunkan 4,5 €
Gunkan freses de salmó

83 - Toro tartar no nigiri 4,5 €
Nigiri de tàrtar de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat,piparres, fulla de wasabi marinada i botarga ratllada

84 - Hiramasa no nigiri 4,2 €
Nigiri de peix llimona amb salsa de iuzu i bitxo "jalapeño" marinat

85 - Nasu no nigiri 3,2 €
Nigiri d'albergínia fregida amb salsa miso i shiso

86 - Aguacate no nigiri 2,9 €
Nigiri d'alvocat amb salsa de formatge Philadelphia amb wasabi

Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades) 14,4 €
Temaki de tartar de tonyina amb ou ferrat i ceba tendra japonesa

91 - Toro tartar no temaki (4 unidades) 15,4 €
Temaki de tartar de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat, piparras i fulla de wasabi marinat

93 - Kama toro no temaki (4 unidades) 15,2 €
Temaki de parpatana de tonyina marinada a la brasa

Assortiments de sushi

95 - Sushi 15p (15 unidades) 29 €
8 Makis y 7 Nigiris

96 - Safata especial 35p (35 unidades) 77,6 €
Selecció especial del xef de makis i nigiris

Postres

Gelat de taro - NOU 4 €
Gelat de taro

Tòfones japoneses Nomo 4 €
Tòfones de te matcha i sake

Panna Cotta de taro 7,8 €
Panna Cotta de taro amb gelat de iogurt i crumble de pinya

Xuixo de crema a la brasa 6,6 €
Xuixo de crema a la brasa amb gelat de taro

Tres textures de xocolata 7,3 €
Pa de pessic, mousse cremós i crumble de xocolata amb freses

Mochi d'Oreo 6,6 €
Mochi artesà d'Oreo amb crumble d'Oreo

Mochi fondant - NOU 7,8 €
Amb gelat de vainilla mexicana

Sorbete de jengibre con lima - NOU 4 €
Sorbet de gingembre amb llima, llimona i escorça de yuzu

Milfulles de crema de miso i cacauet - NOU 5,5 €
Milfulles de crema de miso i cacauet cruixent

Baba al sake de yuzu - NOU 6,9 €
Amb nata i formatge mascarpone

Mochi de te matcha 6,6 €
Mochi artesà de te matcha amb gelat de te matcha

Nomo Kids

111 - AKA 20 €
Menú format per tres entrants, plat principal, postre i beguda.

112 - MIDORI 20 €
Menú format per tres entrants, plat principal, postre i beguda.