



**Entrants Market**

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| 1 - Edamame                                                               | 5,2 €  |
| Mongetes de soia al vapor                                                 |        |
| 2 - Age edamame truffle                                                   | 7,25 € |
| Edamame frito al aroma de trufa blanca                                    |        |
| 3 - Sukiyaki croquette                                                    | 2,9 €  |
| Croqueta japonesa de cua de toro<br>arrebossada en panko                  |        |
| 4 - Ebi Gyoza                                                             | 9,7 €  |
| Crestes de llagostíns i verdures                                          |        |
| 5 - Gyu Niku Gyoza                                                        | 9,7 €  |
| Crestes de vaca vella amb ceba<br>caramel·litzada i crema de yuzu         |        |
| 6 - Miso-shiru                                                            | 5,3 €  |
| Sopa de miso amb tofu i alga wakame                                       |        |
| 7 - Ebi chilli                                                            | 15,1 € |
| Llagostins picants sobre base de fideus<br>cruixents kataifi i ou ferrat  |        |
| 8 - Green wasabi salad                                                    | 7,9 €  |
| Amanida d'alvocat a la brasa amb<br>canonges, vinagreta de wasabi i llima |        |

**Tempura i Planxa**

|                                                                    |        |
|--------------------------------------------------------------------|--------|
| 12 - Tori no Kara-Age                                              | 7,2 €  |
| Pollastre arrebossat en kara-age                                   |        |
| 13 - Ebi Tempura                                                   | 14,9 € |
| Tempura de llagostins amb salsa<br>kimuchi                         |        |
| 14 - Gyu Niku no Tataki                                            | 22,7 € |
| Tataki de filet de vedella amb bolets<br>confitats i salsa de miso |        |

**Fideus, arrossos i ramen**

|                                                                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 9 - Yakimeshi                                                                                                 | 11,8 € |
| Arròs fregit amb vedella i truita                                                                             |        |
| 10 - Omu Yakisoba                                                                                             | 14 €   |
| Fideus amb vedella i verdures en sac<br>de truita                                                             |        |
| 11 - Ramen Miso                                                                                               | 11,9 € |
| Fideos ramen con caldo dashi, miso y<br>terneta con secreto ibérico cocinado a<br>baja temperatura y verduras |        |

**Raw Bar Market**

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| 15 - Salmon sashimi                   | 8,25 € |
| Sashimi de salmó de Noruega           |        |
| 16 - Maguro sashimi                   | 9,2 €  |
| Sashimi de tonyina bluefin            |        |
| 17 - Tartar Salmon                    | 13,9 € |
| Tartar de salmón con aguacate         |        |
| 18 - Maguro tataki                    | 14,9 € |
| Tataki de tonyina amb crema d'alvocat |        |

## Makis Market

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 19 - Salmon Hosomaki                                                                                                         | 8 €     |
| Hosomaki de salmó de Noruega                                                                                                 |         |
| 20 - Salmon to avocado                                                                                                       | 11,8 €  |
| Uramaki de salmó noruec amb alvocat i maionesa                                                                               |         |
| 21 - California roll (8 unidades)                                                                                            | 11,9 €  |
| Uramaki de cranc, alvocat i maionesa                                                                                         |         |
| 22 - Ebi tempura maki 8p (8 unidades)                                                                                        | 11,4 €  |
| Roll de llagostí arrebossat amb enciam i ous de tobiko                                                                       |         |
| 23 - Ebimayo Mentaiko Maki                                                                                                   | 9,5 €   |
| Futomaki de llagostí cuit amb alvocat, salsa mentaiko i maionesa                                                             |         |
| 24 - Spicy tuna roll                                                                                                         | 11,7 €  |
| Futomaki de tonyina amb salsa picant                                                                                         |         |
| 25 - Spicy salmon maki                                                                                                       | 11,25 € |
| Futomaki de salmó picant amb cogombre                                                                                        |         |
| 26 - Smoke fish roll                                                                                                         | 15,7 €  |
| Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada |         |
| 27 - Hokkai Pepper roll                                                                                                      | 14,9 €  |
| Uramaki de tempura d'alvocat, petxina de pelegri i salmó de Noruega amanit amb salsa picant i tenkasu cruixent               |         |
| 28 - Rainbow Tuna roll                                                                                                       | 19,5 €  |
| Uramaki de tempura d'alvocat, ventresca de tonyina flamejada, ceba caramel·litzada i salsa de tòfona                         |         |

## Poke Bowl

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 34 - Poke Bowl Maguro                                                                      | 15,9 € |
| Poke Bowl de atún aguacate, alga marinada, edamame y huevo poché                           |        |
| 35 - Poke Bowl Ebi Mayo Mentaiko                                                           | 14,9 € |
| Poke Bowl de langostino con aguacate, alga marinada, edamame, huevo poché y salsa mentaiko |        |
| 36 - Poke Bowl Salmón                                                                      | 14,9 € |
| Poke bowl de salmón de noruega con aguacate, alga marinada, edamame y huevo poché          |        |

## Postres Market

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Tres textures de xocolata                                    | 7,1 € |
| Pa de pessic, mousse cremós i crumble de xocolata amb freses |       |
| Tòfones japoneses Nomo                                       | 3,9 € |
| Tòfones de te matcha i sake                                  |       |
| Mochi de té matcha                                           | 6,4 € |
| Mochi artesà de te matcha amb gelat de te matcha             |       |
| Mochi d'Oreo                                                 | 6,4 € |
| Mochi artesà d'oreo                                          |       |

## Nigiris Market

|                                                                                         |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 29 - Salmon Noruega Nigiri                                                              | 3,1 €  |
| Nigiri de salmó noruec                                                                  |        |
| 30 - Maguro nigiri                                                                      | 3,15 € |
| Nigiri de tonyina                                                                       |        |
| 31 - Aburi salmon nigiri                                                                | 4,2 €  |
| Nigiri de salmó de Noruega flamejat amb maionesa japonesa, freses de salmó i ceba perla |        |
| 32 - Maguro tataki no nigiri trufa nose                                                 | 3,9 €  |
| Nigiri de tataki de tonyina marinada amb soia, salsa crema de tòfona negra              |        |
| 33 - Butter fish nigiri                                                                 | 3,75 € |
| Nigiri de peix mantega amb salsa kimuchi i piparras en vinagre                          |        |

## Assortiment de sushi

|                                                   |        |
|---------------------------------------------------|--------|
| 37 - Segundos - Sushi 7p                          | 13,9 € |
| Plato a escoger como segundo. 4 makis y 3 nigiris |        |
| 38 - Segundos - Sushi 15 p                        | 28 €   |
| 8 makis y 7 nigiris (suplemento 7€)               |        |

## Postres

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Gelat de taro - NOU | 4 € |
| Gelat de taro       |     |