homo

Menú Naoyuki

Menú Naoyuki 55 €
Con este menú del chef Naoyuki Haginoya podrás degustar lo mejor de nuestra carta

NOVEDADES 2026

6 - Kaki furai 4,1 €
Ostra frita con panko, salsa mayonesa cítrica y salsa tonkatsu

7 - Nasu miso 9,35 €
Berenjena con salsa miso

9 - Chili crab roll 12,5 €
Hand roll de cangrejo azul y soft shell crab crujiente, envuelto en hoja de soja con matcha y salsa chili

18 - Ebi to wasabi no salada 10,4 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi

25 - Ika no isobe kara-age 15,65 €
Calamar en kara-age con alga lechuga de mar y mayonesa cítrica

32 - Maguro hoho niku yu-an yaki 16,7 €
Carrillera de atún a la brasa, crema de apionabo y pak choy al wok

40 - Hiramasa taco 6,85 €
Mini taco de tartar de pez limón con salsa de yuzu y maracuyá sobre una oblea artesanal

42 - Salmon taco 4,75 €
Mini taco de tartar de salmón noruego y huevas de salmón, sobre una oblea artesanal

46 - Maguro pizza japonesa 14,6 €
Tártar de atún bluefin con mayonesa de anchoa sobre hojaldre crujiente

47 - Toro no gilda 7,25 €
Gilda de sashimi de ventresca de atún con salsa ponzu

48 - Toro taku sando 13,55 €
Sándwich de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinada y botarga rallada

56 - Unagi to foie maki 13,55 €
Futomaki de anguila con foie y salsa miso (5ud)

59 - Ebi tama roll 15,65 €
Uramaki de langostino en tempura con salsa tártara japonesa "tamago", huevo cocido, salsa rosa, tobiko y cebolleta japonesa

78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su 4,5 €
Nigiri de tataki de salmonete con salsa picante

83 - Toro tartar no nigiri 4,75 €
Nigiri de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinado y botarga rallada

84 - Hiramasa no nigiri 4,4 €
Nigiri de pez limón con salsa de yuzu y jalapeño marinado

85 - Nasu no nigiri 3,35 €
Nigiri de berenjena frita con salsa miso y shiso

86 - Aguacate no nigiri 3,1 €
Nigiri de aguacate con salsa de queso Philadelphia con wasabi

Tapas japonesas

1 - Edamame — 5,7 €
Judías de soja al vapor

2 - Spicy Edamame — 6,75 €
Edamame frito al aroma de sésamo picante

3 - Age Edamame Truffle — 7,9 €
Edamame frito al aroma de trufa blanca

4 - Sukiyaki Croquette — 3,15 €
Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko

5 - Takoyaki Croquette — 3,15 €
Croqueta de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y bonito seco

6 - Kaki furai — 4,1 €
Ostra frita con panko, salsa mayonesa cítrica y salsa tonkatsu

7 - Nasu miso — 9,35 €
Berenjena con salsa miso

8 - Yaki hotate to foie — 6 €
Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki

9 - Chili crab roll — 12,5 €
Hand roll de cangrejo azul y soft shell crab crujiente, envuelto en hoja de soja con matcha y salsa chili

Gyozas

12 - Ebi gyoza (4 unidades) — 10,5 €
Empanadillas de langostinos y verduras

13 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades) — 10,5 €
Empanadillas de vaca vieja con cebolla caramelizada y crema de yuzu

14 - Buta gyoza (4 unidades) — 12,4 €
Empanadillas de butifarra de perol con verduras y salsa demi glace japonesa

Entrantes

15 - Miso Shiru — 5,6 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame

16 - Ebi chilli — 16,8 €
Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito

17 - Okonomi Omelette — 15,15 €
Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki

18 - Ebi to wasabi no salada — 10,4 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi

Tempura y Kara-age

22 - Tori no Kara-Age — 7,9 €
Pollo rebozado en kara-age

23 - Ebi no tempura — 16,15 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi

24 - Foie kaki age — 17,55 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà

25 - Ika no isobe kara-age — 15,65 €
Calamar en kara-age con alga lechuga de mar y mayonesa cítrica

Brasa y Teppan Yaki

29 - Tako yaki — 17,65 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante

31 - Gyu niku no tataki — 24,7 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso

32 - Maguro hoho niku yu-an yaki — 16,7 €
Carrillera de atún a la brasa, crema de apionabo y pak choy al wok

Arroces y Fideos

33 - Yakimeshi — 12,8 €
Arroz frito con ternera y tortilla

34 - Unagi Yakimeshi — 17,3 €
Arroz frito con anguila, ceps y trompetas de la muerte.

35 - Omu Yakisoba — 15,2 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla

36 - Aka ebi yakisoba — 25,75 €
Fideos con gamba roja, shiitake y huevo frito

Raw Bar

39 - Maguro taco — 5,35 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso sobre una oblea artesanal

40 - Hiramasa taco — 6,85 €
Mini taco de tartar de pez limón con salsa de yuzu y maracuyá sobre una oblea artesanal

41 - Toro taco — 6,4 €
Mini taco de tartar de ventresca de atún, huevas de trucha sobre una oblea artesanal

42 - Salmon taco — 4,75 €
Mini taco de tartar de salmón noruego y huevas de salmón, sobre una oblea artesanal

43 - Salmonete no tataki — 24,9 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco

44 - Toro no caneloni — 23,65 €
Canelón de medio graso de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco

45 - Maguro Tataki — 16,2 €
Tataki de atún con crema de aguacate

46 - Maguro pizza japonesa — 14,6 €
Tártar de atún bluefin con mayonesa de anchoa sobre hojaldre crujiente

47 - Toro no gilda — 7,25 €
Gilda de sashimi de ventresca de atún con salsa ponzu

48 - Toro taku sando — 13,55 €
Sándwich de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinada y botarga rallada

50 - Salmon sashimi (3 unidades) — 8,95 €
Sashimi de salmón de Noruega

51 - Maguro sashimi (3 unidades) — 9,95 €
Sashimi de atún bluefin

52 - Toro sashimi (3 unidades) — 11,7 €
Sashimi de ventresca de atún bluefin

53 - Hiramasa no sashimi — 10,4 €
Sashimi de pez limón

Hosomaki y Futomaki

54 - Salmon Hosomaki (6 unidades) — 8,75 €
Hosomaki de Salmón de Noruega.

55 - Spicy Tuna maki (5 unidades) — 12,7 €
Futomaki de atún con salsa picante PLATO SOLIDARIO EN APOYO A LA FUNDACIÓ PUIGVERT

56 - Unagi to foie maki — 13,55 €
Futomaki de anguila con foie y salsa miso (5ud)

Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades) 12,8 €
Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa

59 - Ebi tama roll 15,65 €
Uramaki de langostino en tempura con salsa tártara japonesa "tamago", huevo cocido, salsa rosa, tobiko y cebolleta japonesa

60 - Hokkai Pepper roll (8 unidades) 16,2 €
Uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y cebolla crujiente

62 - Smoke fish roll (8 unidades) 17,05 €
Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada

63 - Maguro tataki kimuchi roll 14,5 €
Uramaki de tataki de atún con pepino, kimuchi, mayonesa japonesa y cebolla tierna (8 unidades)

64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades) 21,2 €
Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada y salsa de trufa

Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri 3,35 €
nigiri de salmón de Noruega

71 - Maguro Nigiri 3,5 €
Nigiri de atún

72 - Toro Nigiri 4,5 €
Nigiri de ventresca de atún

73 - Unagi Nigiri 4,3 €
Nigiri de anguila flambeada

74 - Aburi salmon nigiri 4,5 €
Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla

75 - Maguro tataki no nigiri trufa nose 4,2 €
Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa negra

76 - Aburi toro nigiri 4,75 €
Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada

77 - Butter fish nigiri 4,1 €
Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras en vinagre

78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su 4,5 €
Nigiri de tataki de salmonete con salsa picante

79 - Foie Nigiri 4,5 €
Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki

80 - Brie Nigiri 3,9 €
Nigiri de brie flambeado con miel y nueces

81 - Uzura no tamago nigiri 4,3 €
Nigiri de huevo frito de codorniz con jamón iberico y salsa de alga nori

82 - Ikura No Gunkan 4,75 €
Gunkan de huevas de salmón

83 - Toro tartar no nigiri 4,75 €
Nigiri de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinado y botarga rallada

84 - Hiramasa no nigiri 4,4 €
Nigiri de pez limón con salsa de yuzu y jalapeño marinado

85 - Nasu no nigiri 3,35 €
Nigiri de berenjena frita con salsa miso y shiso

86 - Aguacate no nigiri 3,1 €
Nigiri de aguacate con salsa de queso Philadelphia con wasabi

Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades) 15,15 €
Temaki de tartar de atún con huevo frito y cebolla tierna japonesa

91 - Toro tartar no temaki (4 unidades) 16,15 €
Temaki de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras y hoja de wasabi marinado

93 - Kama toro no temaki (4 unidades) 15,95 €
Temaki de parpatana de atún marinado a la brasa

Variados de sushi

95 - Sushi 15p (15 unidades) 30,45 €
8 Makis y 7 Nigiris

96 - Bandeja especial 35p (35 unidades) 84,5 €
Selección especial del chef de makis y nigiris variados

Nomo Kids

111 - AKA — 20 €
Menú formado por tres entrantes, plato principal, postre y bebida.

112 - MIDORI — 20 €
Menú formado por tres entrantes, plato principal, postre y bebida.

Postres

Helado de taro - NUEVO — 4,2 €
Helado de taro

Trufas japonesas Nomo — 4,2 €
Trufas de té matcha y sake

Panna Cotta de taro — 8,2 €
Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña

Xuixo de crema a la brasa — 6,95 €
Xuixo de crema a la brasa con helado de taro

Tres texturas de chocolate — 7,65 €
Bizcocho, cremosa mousse y crumble de chocolate con fresas

Mochi de Oreo — 6,95 €
Mochi artesano de Oreo con crumble de Oreo

Mochi fondant - NUEVO — 8,2 €
Con helado de vainilla mexicana

Sorbete de jengibre con lima - NUEVO — 4,2 €
Sorbete de jengibre con lima, limón y corteza de yuzu

Milhojas de crema de miso y cacahuete - NUEVO — 5,8 €
Milhojas de crema de miso y cacahuete crujiente

Baba al sake de yuzu - NUEVO — 7,25 €
Con nata y queso mascarpone

Mochi de té matcha — 6,95 €
Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha