

mon

Menú Naoyuki

Menú Naoyuki

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

55 €

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 saladá	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	
30 - Tori no miso yaki	13,55 €
Pollo marinado con miso de cebada a la brasa	
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	

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 saladá	10,4 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi	

Brasa y Teppan Yaki

29 - Tako yaki	17,65 €
Pata de pulpo a la brasa con mochi de patata y mayonesa picante	
30 - Tori no miso yaki	13,55 €
Pollo marinado con miso de cebada a la brasa	
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	

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	

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	

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	

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	

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 ibérico 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	

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	

Postres

Helado de taro - NUEVO Helado de taro	4,2 €
Trufas japonesas Nomo Trufas de té matcha y sake	4,2 €
Panna Cotta de taro Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña	8,2 €
Xuixo de crema a la brasa Xuixo de crema a la brasa con helado de taro	6,95 €
Tres texturas de chocolate Bizcocho, cremosa mousse y crumble de chocolate con fresas	7,65 €
Mochi de Oreo Mochi artesano de Oreo con crumble de Oreo	6,95 €
Mochi fondant - NUEVO Con helado de vainilla mexicana	8,2 €
Sorbete de jengibre con lima - NUEVO Sorbete de jengibre con lima, limón y corteza de yuzu	4,2 €
Milhojas de crema de miso y cacahuete - NUEVO Milhojas de crema de miso y cacahuete crujiente	5,8 €
Baba al sake de yuzu - NUEVO Con nata y queso mascarpone	7,25 €
Mochi de té matcha Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha	6,95 €

Nomo Kids

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