

Menú Naoyuki 50,00€

Menú Naoyuki 50€

Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef Naoyuki Haginoya

50 €

Tapas japonesas

1 - Edamame	5,05 €
Judías de soja al vapor	
2 - Spicy Edamame	6 €
Edamame frito al aroma de sésamo picante	
3 - Age Edamame Truffle	7 €
Edamame frito al aroma de trufa blanca	
4 - Sukiyaki Croquette	2,5 €
Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko	
5 - Takoyaki Croquette	2,7 €
Croqueta de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y bonito seco	
6 - Yaki hotate to foie	5,3 €
Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki	
7 - Tsukune Yaki	4,75 €
Pincho de albóndiga de proteína de soja con salsa teriyaki y mayonesa de kimuchi	

Gyozas

8 - Ebi gyoza (4 unidades)	9,35 €
Empanadillas de langostinos y verduras	
9 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades)	9,35 €
Empanadillas de vaca vieja con cebolla caramelizada y crema de yuzu	
10 - Buta gyoza (4 unidades)	11 €
Empanadillas de butifarra de perol con verduras y salsa demi glace japonesa	

Entrantes

13 - Miso Shiru	5,15 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame	
14 - Ebi chili	14,6 €
Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito	
15 - Okonomi Omelette	13,55 €
Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki	
16 - Vegetable Okonomi Omelette	13,55 €
Tortilla abierta con proteína vegetal y salsa okomomiyaki	
17 - Green wasabi salad	7,9 €
Ensalada de aguacate a la brasa con canónigos, vinagreta de wasabi y lima	

Tempura y Kara-age

20 - Tori no Kara-Age	6,9 €
Pollo rebozado en kara-age	
21 - Shiro ebi no kara age	8,9 €
Kara-age de gamba de cristal con salsa kimuchi	
22 - Ebi no tempura	14,5 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi	
23 - Foie kaki age	15,65 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà	

Arroces y Fideos

33 - Yakimeshi	11,45 €
Arroz frito con ternera y tortilla	
34 - Unagui yakimeshi	15,25 €
Arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte	
35 - Omu Yakisoba	13,55 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla	
36 - Aka ebi yakisoba	23 €
Fideos con gamba roja, shiitake y huevo frito	

Brasa y Teppan Yaki

27 - Tako yaki	15,65 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante	
28 - Inoshishi no nikomi harumaki	19 €
Canelón crujiente de guiso de jabalí con mochi de patata	
29 - Gyu niku no tataki	22 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso	
30 - Black cod no saikyo-yaki	24 €
Bacalao negro marinado con mismo saikyo a la brasa gratinado con miso de mango y yuzu	

Raw Bar

39 - Maguro taco	4,75 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso, sobre una oblea artesanal	
40 - Ebi Taco	6,75 €
Mini taco de tartar de gamba blanca con salsa de yuzu y maracuyá, sobre una oblea artesanal	
41 - Toro taco	5,9 €
Mini taco de tartar de ventresca de atún, huevas de trucha, sobre una oblea artesanal	
42 - Salmon taco	4 €
Mini taco de tartar de salmón noruego con mango y huevas de trucha, sobre una oblea artesanal	
43 - Salmonete no tataki	22 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco	
44 - Toro no caneloni	21 €
Canelón de medio graso de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco	
45 - Maguro Tataki	14,6 €
Tataki de atún con crema de aguacate	
46 - Salmon sashimi (3 unidades)	8 €
Sashimi de salmón de Noruega	
47 - Maguro sashimi (3 unidades)	8,95 €
Sashimi de atún bluefin	
48 - Toro sashimi (3 unidades)	10,4 €
Sashimi de ventresca de atún bluefin	

Hosomaki y Futomaki

51 - Salmon Hosomaki (6 unidades)	8 €
Hosomaki de Salmón de Noruega.	
52 - Ebimayo mentaiko maki (5 unidades)	9,25 €
Futomaki de langostino cocido con aguacate y salsa mentaiko y mayonesa	
53 - Vegetable Teriyaki maki (5 unidades)	9,35 €
Futomaki de proteína vegetal con salsa nitsune	
54 - Spicy salmon maki	10,9 €
Futomaki de salmón picante con pepino	
55 - Spicy Tuna maki (5 unidades)	11,45 €
Futomaki de atún con salsa picante	

Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades)	11,45 €
Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa	
59 - Ebi Tempura Maki roll (8 unidades)	11,05 €
Uramaki de tempura de langostinos con lechuga y huevas de tobiko	
60 - Hokkai Pepper roll (8 unidades)	14,6 €
Uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y ten-kasu crujiente	
61 - Philadelphia roll (8 unidades)	14,6 €
Uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango.	
62 - Smoke fish roll (8 unidades)	15,25 €
Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada	
63 - Maguro tataki kimuchi roll	12,9 €
Uramaki de tataki de atún con pepino, kimuchi, mayonesa japonesa y cebolla tierna (8 unidades)	
64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades)	18,9 €
Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada y salsa de trufa	

Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri nigiri de salmón de Noruega	2,95 €
71 - Maguro Nigiri Nigiri de atún	3,05 €
72 - Toro Nigiri Nigiri de ventresca de atún	4 €
73 - Unagi Nigiri Nigiri de anguila flambeada	3,9 €
74 - Aburi salmon nigiri Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevos de salmón y cebolla perla	4 €
75 - Maguro tataki no nigiri trufa nose Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa negra	3,8 €
76 - Aburi toro nigiri Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada	4,1 €
77 - Butter fish nigiri Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras en vinagre	3,15 €
78 - Aburi salmonete no nigiri yuzu so-su Nigiri de tataki salmonete con salsa yuzu y maracuya	4,1 €
79 - Foie Nigiri Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki	4 €
80 - Brie Nigiri Nigiri de brie flambeado con miel y nueces	3,5 €
81 - Uzura no tamago nigiri Nigiri de huevo frito de codorniz con jamón ibérico y salsa de alga nori	3,8 €
82 - Ikura No Gunkan Gunkan de huevas de salmón	4,2 €

Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades) Temaki de tartar de atún con huevo frito y cebolla tierna japonesa	13,55 €
91 - Toro tartar no temaki (4 unidades) Temaki de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras y hoja de wasabi marinado	14,6 €
92 - Unagui to foie no temaki (4 unidades) Temaki de anguila con foie a la plancha y salsa nitsume	13,55 €
93 - Kama toro no temaki (4 unidades) Temaki de parpatana de atún marinado a la brasa	14,2 €

Variados de sushi

94 - SUSHI 7p 4 Makis y 3 Nigiris	13,55 €
95 - Sushi 15p (15 unidades) 8 Makis y 7 Nigiris	27,2 €
96 - Bandeja especial 35p (35 unidades) Selección especial del chef de makis y nigiris variados	72,5 €

Helados y sorbetes

Sorbete de jengibre con lima Sorbete de jengibre con lima	3,9 €
Helado de dulce de leche Helado de dulce de leche estilo porteño con chocolate	3,9 €
Helado de chocolate blanco Helado chocolate blanco	3,9 €
Helado de taro Helado de taro	3,9 €

Postres

Brioche caliente con taro y frutos rojos Brioche caliente con taro y frutos rojos	6,2 €
Brioche caliente con dulce de leche Brioche caliente con helado de dulce de leche estilo porteño con chocolate	6,2 €
Trufas japonesas Nomo Trufas de té matcha y sake	3,8 €
Mousse de chocolate blanco caramelizado Mousse de chocolate blanco caramelizado con fresas en almíbar de shiso verde y sorbete de fresa	7,9 €
Panna Cotta de taro Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña	7,25 €
Xuixo de crema a la brasa Xuixo de crema a la brasa con helado de taro	6,2 €
Cotton cheese cake Nomo Souflé de pastel de queso japonés con coulis de mango	7,5 €
Tres texturas de chocolate Bizcocho, cremosa mousse y crumble de chocolate con fresas	6,9 €
Crunchy mochi de mango Mochi artesano de mango, fruta de la pasión y menta recubierto de chocolate con avellanas	7,25 €
Mochi de Oreo Mochi artesano de Oreo con crumble de Oreo	6,2 €
Mochi de té matcha Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha	