homo

## NOVEDADES 2026

**6 - Kaki furai** 3,9 €
Ostra frita con panko, salsa mayonesa cítrica y salsa tonkatsu

**7 - Nasu miso** 8,9 €
Berenjena con salsa miso

**9 - Chili crab roll** 11,9 €
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** 9,9 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi

**25 - Ika no isobe kara-age** 14,9 €
Calamar en kara-age con alga lechuga de mar y mayonesa cítrica

**32 - Maguro hoho niku yu-an yaki** 15,9 €
Carrillera de atún a la brasa, crema de apionabo y pak choy al wok

**40 - Hiramasa taco** 6,5 €
Mini taco de tartar de pez limón con salsa de yuzu y maracuyá sobre una oblea artesanal

**42 - Salmon taco** 4,5 €
Mini taco de tartar de salmón noruego y huevas de salmón, sobre una oblea artesanal

**46 - Maguro pizza japonesa** 13,9 €
Tártar de atún bluefin con mayonesa de anchoa sobre hojaldre crujiente

**47 - Toro no gilda** 6,9 €
Gilda de sashimi de ventresca de atún con salsa ponzu

**48 - Toro taku sando** 12,9 €
Sándwich de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinada y botarga rallada

**56 - Unagi to foie maki** 12,9 €
Futomaki de anguila con foie y salsa miso (5ud)

**59 - Ebi tama roll** 14,9 €
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** 4,3 €
Nigiri de tataki de salmonete con salsa picante

**83 - Toro tartar no nigiri** 4,5 €
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** 4,2 €
Nigiri de pez limón con salsa de yuzu y jalapeño marinado

**85 - Nasu no nigiri** 3,2 €
Nigiri de berenjena frita con salsa miso y shiso

**86 - Aguacate no nigiri** 2,9 €
Nigiri de aguacate con salsa de queso Philadelphia con wasabi

## Menú Naoyuki

**Menú Naoyuki** 50 €
Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef Naoyuki Haginoya

## Tapas japonesas

1 - Edamame 5,4 €
Judías de soja al vapor

2 - Spicy Edamame 6,4 €
Edamame frito al aroma de sésamo picante

3 - Age Edamame Truffle 7,5 €
Edamame frito al aroma de trufa blanca

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

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

6 - Kaki furai 3,9 €
Ostra frita con panko, salsa mayonesa cítrica y salsa tonkatsu

7 - Nasu miso 8,9 €
Berenjena con salsa miso

8 - Yaki hotate to foie 5,7 €
Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki

9 - Chili crab roll 11,9 €
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 €
Empanadillas de langostinos y verduras

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

14 - Buta gyoza (4 unidades) 11,8 €
Empanadillas de butifarra de perol con verduras y salsa demi glace japonesa

## Entrantes

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

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

17 - Okonomi Omelette 14,4 €
Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki

18 - Ebi to wasabi no salada 9,9 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi

## Tempura y Kara-age

22 - Tori no Kara-Age 7,5 €
Pollo rebozado en kara-age

23 - Ebi no tempura 15,4 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi

24 - Foie kaki age 16,7 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà

25 - Ika no isobe kara-age 14,9 €
Calamar en kara-age con alga lechuga de mar y mayonesa cítrica

## Brasa y Teppan Yaki

29 - Tako yaki 16,8 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante

31 - Gyu niku no tataki 23,5 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso

32 - Maguro hoho niku yu-an yaki 15,9 €
Carrillera de atún a la brasa, crema de apionabo y pak choy al wok

## Arroces y Fideos

33 - Yakimeshi 12,2 €
Arroz frito con ternera y tortilla

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

35 - Omu Yakisoba 14,5 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla

36 - Aka ebi yakisoba 24,5 €
Fideos con gamba roja, shiitake y huevo frito

## Raw Bar

39 - Maguro taco — 5,1 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso sobre una oblea artesanal

40 - Hiramasa taco — 6,5 €
Mini taco de tartar de pez limón con salsa de yuzu y maracuyá sobre una oblea artesanal

41 - Toro taco — 6,1 €
Mini taco de tartar de ventresca de atún, huevas de trucha sobre una oblea artesanal

42 - Salmon taco — 4,5 €
Mini taco de tartar de salmón noruego y huevas de salmón, sobre una oblea artesanal

43 - Salmonete no tataki — 23,7 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco

44 - Toro no caneloni — 22,5 €
Canelón de medio graso de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco

45 - Maguro Tataki — 15,4 €
Tataki de atún con crema de aguacate

46 - Maguro pizza japonesa — 13,9 €
Tártar de atún bluefin con mayonesa de anchoa sobre hojaldre crujiente

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

48 - Toro taku sando — 12,9 €
Sándwich de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, hoja de wasabi marinada y botarga rallada

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

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

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

53 - Hiramasa no sashimi — 9,9 €
Sashimi de pez limón

## Hosomaki y Futomaki

54 - Salmon Hosomaki (6 unidades) — 8,3 €
Hosomaki de Salmón de Noruega.

55 - Spicy Tuna maki (5 unidades) — 12,1 €
Futomaki de atún con salsa picante PLATO SOLIDARIO EN APOYO A LA FUNDACIÓ PUIGVERT

56 - Unagi to foie maki — 12,9 €
Futomaki de anguila con foie y salsa miso (5ud)

## Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades) 12,2 €
Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa

59 - Ebi tama roll 14,9 €
Uramaki de langostino en tempura con salsa tártara japonesa "tamago", huevo cocido, salsa rosa, tobiko y cebolleta japonesa

60 - Hokkai Pepper roll (8 unidades) 15,4 €
Uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y cebolla crujiente

62 - Smoke fish roll (8 unidades) 16,2 €
Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada

63 - Maguro tataki kimuchi roll 13,8 €
Uramaki de tataki de atún con pepino, kimuchi, mayonesa japonesa y cebolla tierna (8 unidades)

64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades) 20,2 €
Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada y salsa de trufa

## Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri 3,2 €
nigiri de salmón de Noruega

71 - Maguro Nigiri 3,3 €
Nigiri de atún

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

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

74 - Aburi salmon nigiri 4,3 €
Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla

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

76 - Aburi toro nigiri 4,5 €
Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada

77 - Butter fish nigiri 3,9 €
Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras en vinagre

78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su 4,3 €
Nigiri de tataki de salmonete con salsa picante

79 - Foie Nigiri 4,3 €
Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki

80 - Brie Nigiri 3,7 €
Nigiri de brie flambeado con miel y nueces

81 - Uzura no tamago nigiri 4,1 €
Nigiri de huevo frito de codorniz con jamón iberico y salsa de alga nori

82 - Ikura No Gunkan 4,5 €
Gunkan de huevas de salmón

83 - Toro tartar no nigiri 4,5 €
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 4,2 €
Nigiri de pez limón con salsa de yuzu y jalapeño marinado

85 - Nasu no nigiri 3,2 €
Nigiri de berenjena frita con salsa miso y shiso

86 - Aguacate no nigiri 2,9 €
Nigiri de aguacate con salsa de queso Philadelphia con wasabi

## Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades) 14,4 €
Temaki de tartar de atún con huevo frito y cebolla tierna japonesa

91 - Toro tartar no temaki (4 unidades) 15,4 €
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) 15,2 €
Temaki de parpatana de atún marinado a la brasa

## Variados de sushi

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

96 - Bandeja especial 35p (35 unidades) 77,6 €
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 €
Helado de taro

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

Panna Cotta de taro — 7,8 €
Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña

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

Tres texturas de chocolate — 7,3 €
Bizcocho, cremosa mousse y crumble de chocolate con fresas

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

Mochi fondant - NUEVO — 7,8 €
Con helado de vainilla mexicana

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

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

Baba al sake de yuzu - NUEVO — 6,9 €
Con nata y queso mascarpone

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