



## Menú Nomo

### Menú Nomo Naoyuki

Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

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 yema de huevo                           |         |

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

## Nigiris

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

## Uramaki

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

## Temakis

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

**Variados de sushi**

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

**Helados y sorbetes**

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Sorbete de jengibre con lima</b><br>Sorbete de jengibre con lima                      | <b>3,9 €</b> |
| <b>Helado de dulce de leche</b><br>Helado de dulce de leche estilo porteño con chocolate | <b>3,9 €</b> |
| <b>Helado de chocolate blanco</b><br>Helado chocolate blanco                             | <b>3,9 €</b> |
| <b>Helado de té matcha</b><br>Helado de té matcha                                        | <b>3,9 €</b> |
| <b>Helado de taro</b><br>Helado de taro                                                  | <b>3,9 €</b> |

**Postres**

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