



Menú Nomo

Menú Nomo Naoyuki

Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

50 €

Tapas Japonesas

2 - Spicy Edamame

Edamame frito al aroma de sésamo picante

6 €

3 - Age Edamame Truffle

Edamame frito al aroma de trufa blanca

7 €

4 - Sukiyaki Croquette

Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko

2,5 €

5 - Takoyaki Croquette

Croqueta de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y bonito seco

2,7 €

6 - Yaki hotate to foie

Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki

5,3 €

7 - Tsukune Yaki

Pincho de albóndiga de proteína de soja con salsa teriyaki y mayonesa de kimuchi

4,75 €

Entrantes

13 - Miso Shiru

Sopa de miso con tofu y alga wakame

5,15 €

14 - Ebi chili

Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito

14,6 €

15 - Okonomi Omelette

Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki

13,55 €

16 - Vegetable Okonomi Omelette

Tortilla abierta con proteína vegetal y salsa okonomiyaki

13,55 €

17 - Green wasabi salad

Ensalada de aguacate a la brasa con canónigos, vinagreta de wasabi y lima

7,9 €

Makis

22 - Ebi tempura maki (8 unidades)

Roll de langostino tempurizado con lechuga y huevas de tobiko

Gyozas

8 - Ebi gyoza (4 unidades)

Empanadillas de langostinos y verduras

9,35 €

9 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades)

Empanadillas de vaca vieja con cebolla caramelizada y crema de yuzu

9,35 €

10 - Buta gyoza (4 unidades)

Empanadillas de butifarra de perol con verduras y salsa demi glace japonesa

11 €

Tempura y Kara-age

20 - Tori no Kara-Age

Pollo rebozado en kara-age

6,9 €

21 - Shiro ebi no kara age

Kara-age de gamba de cristal con salsa kimuchi

8,9 €

22 - Ebi no tempura

Tempura de langostinos con salsa kimuchi

14,5 €

23 - Foie kaki age

Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà

15,65 €

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	

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	

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 Roll (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	

Variados de sushi

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

Nigiris

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

Temakis

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

Postres

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

Helados y sorbetes

Helado de dulce de leche	3,9 €
Helado de dulce de leche estilo porteño con chocolate	
Helado de chocalate blanco	3,9 €
Helado chocolate blanco	
Helado de té matcha	3,9 €
Helado de té matcha	