

mon

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	
30 - Tori no miso yaki	12,9 €
Pollo marinado con miso de cebada a la brasa	
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	

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 saladá	9,9 €
Lechuga romana a la brasa con gamba de cristal frita, codium y vinagreta de wasabi	

Brasa y Teppan Yaki

29 - Tako yaki	16,8 €
Pata de pulpo a la brasa con mochi de patata y mayonesa picante	
30 - Tori no miso yaki	12,9 €
Pollo marinado con miso de cebada a la brasa	
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	

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	

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	

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	

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	

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 ibérico 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	

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	

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	

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.	