

## Xuba Tacos x Nomo

**TACO DE SOFT SHELL CRAB** 9 €  
Taco au crabe à carapace molle

---

## Naoyuki Menu 50,00€

**Menú Naoyuki 50€** 50 €  
Avec ce menu, vous pouvez goûter la sélection de notre chef

---

## Tapas japonaises

**1 - Edamame** 5,05 €  
Haricots de soja à la vapeur

---

**2 - Spicy Edamame** 6 €  
Edamame frits à l'arôme de sésame épicé

---

**3 - Age Edamame Truffle** 7 €  
Edamame frits à l'arôme de truffe blanche

---

**4 - Sukiyaki Croquette** 2,5 €  
Croquette de queue de bœuf panée aux panko

---

**5 - Takoyaki Croquette** 2,7 €  
Croquette de poulpe avec sauce takoyaki, mayonnaise japonaise et poisson bonite séché

---

**6 - Yaki hotate to foie** 5,3 €  
Brochette de pétoncles au foie avec des épinards et sauce teriyaki

---

**7 - Tsukune Yaki** 4,75 €  
Brochette de boulettes de protéines végétales sauce teriyaki

---

## Naoyuki Menu 70,00€

**Naoyuki Menu 70€** 70 €  
Vivez pleinement l'expérience Nomo avec la proposition premium de notre chef, Naoyuki Haginoya

---

## Robata

**100 - Nasu Miso** 8,9 €  
Aubergines frites au shiso miso, cacahuètes et chou frisé

---

**101 - Tori Buta Tsukune Kushi** 5,9 €  
Boulettes de poulet et de porc avec sauce teriyaki et mayonnaise japonaise

---

**102 - Tako Kimuchi Kushi** 6,9 €  
Brochette de poulpe grillé et sauce kimuchi

---

**103 - Iberico Buta Kushi** 6,9 €  
Brochette de porc ibérique au kimuchi de chou rouge

---

## Gyozas

**8 - Ebi gyoza (4 unidades)** 9,35 €  
Ravioli de crevettes et légumes

---

**9 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades)** 9,35 €  
Ravioli japonais de bœuf aux oignons caramélisés et sauce crème yuzu

---

**10 - Buta gyoza (4 unidades)** 11 €  
Dumpies de saucisses aux légumes sauce japonaise demi glace

---

## Entrées

<b>13 - Miso Shiru</b>	5,15 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame	
<b>14 - Ebi chili</b>	14,6 €
Crevette épicée sur une base de nouilles kataifi croustillantes et œuf au plat	
<b>15 - Okonomi Omelette</b>	13,55 €
Omelette ouverte avec poulpe et sauce okonomiyaki	
<b>16 - Vegetable Okonomi Omelette</b>	13,55 €
Omelette ouverte de protéines végétales et sauce okonomiyaki	
<b>17 - Green wasabi salad</b>	7,9 €
Salade d'avocats grillés avec de la mâche, vinaigrette au wasabi et citron vert	

## Grillé et Teppan Yaki

<b>27 - Tako yaki</b>	15,65 €
Cuisse de poulpe grillée avec mochis de pommes de terre et mayonnaise épicée	
<b>28 - Inoshishi no nikomi harumaki</b>	19 €
Cannellonis de ragoût de sanglier croustillant avec mochi de pommes de terre	
<b>29 - Gyu niku no tataki</b>	22 €
Tataki de vache aux champignons confités et sauce miso	
<b>30 - Black cod no saikyo-yaki</b>	24 €
Morue noire marinée au miso saikyo grillé au miso mangue et yuzu	

## Raw Bar

<b>39 - Maguro taco</b>	4,75 €
Mini taco de tartare de thon avec feuilles de wasabi marinées et shiso	
<b>40 - Ebi Taco</b>	6,75 €
mini-taco de tartare de crevettes blanches avec une sauce au yuzu et au fruit de la passion, sur une galette artisanale	
<b>41 - Toro taco</b>	5,9 €
Mini taco de tartare de ventre de thon et fraises de truite	
<b>42 - Salmon taco</b>	4 €
Mini taco de saumon norvégien à la mangue et fraises de truite	
<b>43 - Salmonete no tataki</b>	22 €
Tataki de rouget barbet avec mange-tout, sauce ponzu et feuilles de wasabi	
<b>44 - Toro no canelón ikura nose</b>	21 €
Cannelloni de thon demi-gras avec avocat, œufs de truite, feuille de wasabi fraîche	
<b>45 - Tataki de atún</b>	14,6 €
Tataki de thon avec crème d'avocat	
<b>46 - Salmon sashimi (3 unidades)</b>	8 €
Sashimi de saumon de Norvège	
<b>47 - Maguro sashimi (3 unidades)</b>	8,95 €
Sashimi de thon bluefin	
<b>48 - Toro sashimi (3 unidades)</b>	10,4 €
Sashimi de ventrèche thon bluefin	

## Tempura et Grillé

<b>20 - Tori no Kara-Age</b>	6,9 €
Poulet frit à la japonaise (avec kara-age)	
<b>21 - Shiro ebi no kara age</b>	8,9 €
Kara age de crevettes cristalles avec sauce kimuchi	
<b>22 - Ebi no tempura</b>	14,5 €
Tempura de crevettes à la sauce kimuchi	
<b>23 - Foie kaki age</b>	15,65 €
Tempura de légumes avec d'œuf et de foie	

## Riz, Nouilles

<b>33 - Yakimeshi</b>	11,45 €
Riz frit au bœuf et omelette	
<b>34 - Unagui yakimeshi</b>	15,25 €
Riz frit avec anguille, champignons et trompettes de la mort	
<b>35 - Omu Yakisoba</b>	13,55 €
Nouilles au bœuf et légumes recouvertes d'un fine omelette	
<b>36 - Aka ebi yakisoba</b>	23 €
Nouilles aux crevettes rouges, shiitake et œuf frit	

## Hosomaki y Futomaki

<b>51 - Salmon Maki (6 unidades)</b>	8 €
Hosomaki de saumon de Norvège	
<b>52 - Ebimayo mentaiko maki (5 unidades)</b>	9,25 €
Futomaki de crevettes cuites avec son avocat, sauce mentaiko et mayonnaise	
<b>53 - Vegetable Teriyaki maki (5 unidades)</b>	9,35 €
Futomaki de protéines végétales et sa sauce épicée	
<b>54 - Spicy salmon maki</b>	10,9 €
Futomaki de saumon épicé au concombre	
<b>55 - Spicy Tuna maki (5 unidades)</b>	11,45 €
Futomaki de thon et sauce épicée	

## Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades) Uramaki de saumon de Norvège, avocat et mayonnaise	11,45 €
59 - Ebi Tempura Maki roll (8 unidades) Uramaki de tempura de crevette accompagné de laitue et d'œufs de tobiko	11,05 €
60 - Hokkai Pepper (8 unidades) Uramaki de pétoncles, saumon de Norvège et avocat avec sauce épicée et ten-kasu croustillant	14,6 €
61 - Philadelphia roll (8 unidades) Uramaki d'avocat en tempura avec fromage à la crème, sauce truffé, wasabi et mangue	14,6 €
62 - smoke fish roll (8 unidades) Uramaki de crevettes panées au panko avec saumon norvégien et poisson beurre flambé, sauce tartare et oignons caramélisés	15,25 €
63 - Maguro tataki kimuchi roll Tataki uramaki de tohn au concombre, kimuchi, mayonnaise japonaise et oignon nouveau 8 unités	12,9 €
64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades) Uramaki d'avocat en tempura, tranche de thon, oignons caramélisés et sauce à la truffe	18,9 €

## Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades) Temaki de tartare de thon avec œuf frit et oignon de printemps japonais	13,55 €
91 - Toro tartar no temaki (4 unidades) Temaki de tartare de ventrèche de thon avec oignon de printemps japonais, navet mariné, piment d'Ibarra et feuille de wasabi mariné	14,6 €
92 - Unagui to foie no temaki (4 unidades) Temaki d'anguille avec son foie gras grillé et sauce nitsume	13,55 €
93 - Kama toro no temaki (4 unidades) Temaki de thon mariné grillé	14,2 €

## Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri Nigiri de saumon de Norvège	2,95 €
71 - Maguro Nigiri Nigiri de Thon	3,05 €
72 - Toro Nigiri Nigiri de thon gras	4 €
73 - Unagi Nigiri Nigiri de anguille flambée	3,9 €
74 - Aburi salmon nigiri Nigiri de saumon norvégien flambé avec mayonnaise japonaise, œufs de saumon et oignon perlé	4 €
75 - Maguro tataki no nigiri trufa nose Nigiri de tataki de thon mariné au soja et sa sauce crème à la truffe noire	3,8 €
76 - Aburi toro nigiri Nigiri de ventrèche de thon flambé et son oignon caramélisé	4,1 €
77 - Butter fish nigiri Nigiri de poisson beurre, sa sauce kimuchi et son poivron mariné au vinaigre	3,15 €
78 - Aburi salmonete no nigiri yuzu so-su Nigiri de tataki de rouget accompagné de sa sauce au yuzu et au fruit de la passion	4,1 €
79 - Foie Nigiri Nigiri de foie grillé avec sauce teriyaki	4 €
80 - Nigiri Brie Nigiri de brie flambé au miel et aux noix	3,5 €
81 - Uzura no tamago nigiri Nigiri d'œuf de caille avec jambon iberique et sauce aux algues nori	3,8 €
82 - Ikura No Gunkan Gunkan d'œufs de saumon	4,2 €

## Sushis assortis

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

## Desserts

<b>Brioche chaude au taro et fruits rouges</b>	<b>6,2 €</b>
Brioche chaude avec glace taro et fruits rouges	
<b>Brioche caliente con dulce de leche</b>	<b>6,2 €</b>
Brioche chaude au dulce de leche	
<b>Truffles japonaises Nomo</b>	<b>3,8 €</b>
Truffles au thé matcha et sake	
<b>Mousse au chocolat blanc caramélisé</b>	<b>7,9 €</b>
Mousse au chocolat blanc caramélisé, fraises au sirop de shiso vert et sorbet à la fraise	
<b>Panna Cotta de taro</b>	<b>7,25 €</b>
Panna Cotta de taro avec glace au yaourt et crumble d'ananas	
<b>Xuixo de crema a la brasa</b>	<b>6,2 €</b>
Beignet grillé avec crème glacée de taro	
<b>Cotton cheese cake Nomo</b>	<b>7,5 €</b>
Soufflé au cheesecake japonais et coulis de mangue	
<b>Trois textures de chocolat</b>	<b>6,9 €</b>
Gateau, mousse crémeuse et crumble au chocolat aux fraises	
<b>Mochi croustillant à la mangue</b>	<b>7,25 €</b>
Mochi croustillant à la mangue fourré à la noisette avec de la mangue, fruit de la passion et de la menthe	
<b>Mochi d'Oreo</b>	<b>6,2 €</b>
Mochi d'Oreo avec crumble d'Oreo	
<b>Mochi de thé matcha</b>	<b>6,2 €</b>
Mochi de thé matcha avec crème glacée au thé matcha	

## Glaces et sorbets

<b>Sorbet gingembre au citron vert</b>	<b>3,9 €</b>
Sorbet gingembre au citron vert	
<b>Glace dulce de leche au chocolat</b>	<b>3,9 €</b>
Glace dulce de leche au chocolat	
<b>Glace au chocolat blanc</b>	<b>3,9 €</b>
Glace au chocolat blanc	
<b>Glace au taro</b>	<b>3,9 €</b>
Glace au taro	