

mon

NOUVEAUX 2026

6 - KAKI FURAI	3,9 €
Huître frite au panko, sauce mayonnaise aux agrumes et sauce tonkatsu.	
7 - Nasu miso	8,9 €
Aubergine avec sauce miso	
9 - Chili crab roll	11,9 €
Hand roll de crabe bleu et soft-shell crab croustillant, enveloppé dans une feuille de soja au matcha et sauce chili	
18 - Ebi to wasabi no salada	9,9 €
Laitue romaine grillée avec petites crevettes frites, algue codium et vinaigrette au wasabi	
25 - Ika no isobe kara-age	14,9 €
Calmar en kara-age avec algue laitue de mer et mayonnaise aux agrumes	
32 - Maguro hoho niku yu-an yaki	15,9 €
Joue de thon grillée, crème de céleri-rave et pak choy au wok	
40 - Hiramasa taco	6,5 €
Mini taco de tartare de sériole avec sauce yuzu et fruit de la passion sur une gaufrette artisanale	
42 - Salmon taco	4,5 €
Mini taco de saumon norvégien et fraises de saumon	
46 - Maguro pizza japonesa	13,9 €
Tartare de thon rouge avec mayonnaise à l'anchois sur feuilletage croustillant	
47 - Toro no gilda	6,9 €
"Gilda" (brochette apéritive) de sashimi de ventrèche de thon avec sauce ponzu	
48 - Toro taku sando	12,9 €
Sandwich de ventrèche de thon avec oignon nouveau japonais, radis mariné, piments piparras, feuille de wasabi marinée et boutargue râpée	
56 - Unagi to foie maki	12,9 €
Futomaki d'anguille avec foie gras et sauce miso. (5 pcs)	
59 - Ebi tama roll	14,9 €
Uramaki de crevette tempura avec sauce tartare japonaise « tamago », oeuf à la coque, sauce cocktail, tobiko et ciboule japonaise	
78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su	4,3 €
Nigiri de tataki de rouget avec sauce piquante	
83 - Toro tartar no nigiri	4,5 €
Nigiri de tartare de ventrèche de thon avec oignon nouveau japonais, radis mariné, piments piparras, feuille de wasabi marinée et boutargue râpée	
84 - Hiramasa no nigiri	4,2 €
Nigiri de sériole avec sauce yuzu et "jalapeño" mariné	
85 - Nasu no nigiri	3,2 €
Nigiri d'aubergine frite avec sauce miso et shiso	
86 - Aguacate no nigiri	2,9 €
Nigiri d'avocat avec sauce au fromage Philadelphia avec wasabi	

Tapas japonaises

1 - Edamame	5,4 €
Haricots de soja à la vapeur	
2 - Spicy Edamame	6,4 €
Edamame frites à l'arôme de sésame épicée	
3 - Age Edamame Truffle	7,5 €
Edamame frites à l'arôme de truffe blanche	
4 - Sukiyaki Croquette	3 €
Croquette de queue de bœuf panée aux panko	
5 - Takoyaki Croquette	3 €
Croquette de poulpe avec sauce takoyaki, mayonnaise japonaise et poisson bonite séché	
6 - KAKI FURAI	3,9 €
Huître frite au panko, sauce mayonnaise aux agrumes et sauce tonkatsu.	
7 - Nasu miso	8,9 €
Aubergine avec sauce miso	
8 - Yaki hotate to foie	5,7 €
Brochette de pétoncles au foie avec des épinards et sauce teriyaki	
9 - Chili crab roll	11,9 €
Hand roll de crabe bleu et soft-shell crab croustillant, enveloppé dans une feuille de soja au matcha et sauce chili	

Menu Naoyuki 40€

Menú Naoyuki	40 €
Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef Naoyuki Haginoya	

Entrées

15 - Miso Shiru	5,3 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame	
16 - Ebi chilli	16 €
Crevettes épicées sur une base de nouilles croustillantes au kataifi et d'œuf frit	
17 - Okonomi Omelette	14,4 €
Omelette ouverte avec poulpe et sauce okonomiyaki	
18 - Ebi to wasabi no salada	9,9 €
Laitue romaine grillée avec petites crevettes frites, algue codium et vinaigrette au wasabi	

Grillé et Teppan Yaki

29 - Tako yaki	16,8 €
Cuisse de poulpe grillée avec mochi de pommes de terre et mayonnaise épicée	
31 - Gyu niku no tataki	23,5 €
Tataki de vache aux champignons confités et sauce miso	
32 - Maguro hoho niku yu-an yaki	15,9 €
Joue de thon grillée, crème de céleri-rave et pak choy au wok	

Gyozas

12 - Ebi gyoza (4 unidades)	10 €
Ravioli de crevettes et légumes	
13 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades)	10 €
Ravioli japonais de bœuf aux oignons caramélisés et sauce crème yuzu	
14 - Buta gyoza (4 unidades)	11,8 €
Dumplings de saucisses aux légumes sauce japonaise demi glace	

Tempura et Grillé

22 - Tori no Kara-Age	7,5 €
Poulet frit à la japonaise (avec kara-age)	
23 - Ebi no tempura	15,4 €
Tempura de crevettes à la sauce kimuchi	
24 - Foie kaki age	16,7 €
Tempura de légumes avec d'œuf et de foie	
25 - Ika no isobe kara-age	14,9 €
Calmar en kara-age avec algue laitue de mer et mayonnaise aux agrumes	

Riz, Nouilles

33 - Yakimeshi	12,2 €
Riz frit au bœuf et omelette	
34 - Unagi Yakimeshi	16,5 €
A escoger como segundo. Arroz frito con anguila, ceps y trompetas de la muerte.	
35 - Omu Yakisoba	14,5 €
Nouilles au bœuf et légumes recouvertes d'un fine omelette	
36 - Aka ebi yakisoba	24,5 €
Nouilles aux crevettes rouges, shiitake et œuf frit	

Raw Bar

39 - Maguro taco	5,1 €
Mini taco de tartare de thon avec feuilles de wasabi marinées et shiso	
40 - Hiramasa taco	6,5 €
Mini taco de tartare de sériole avec sauce yuzu et fruit de la passion sur une gaufrette artisanale	
41 - Toro taco	6,1 €
Mini taco de tartare de ventre de thon et fraises de truite	
42 - Salmon taco	4,5 €
Mini taco de saumon norvégien et fraises de saumon	
43 - Salmonete no tataki	23,7 €
Tataki de rouget barbet avec mange-tout, sauce ponzu et feuilles de wasabi	
44 - Toro no canelón ikura nose	22,5 €
Cannelloni de thon demi-gras avec avocat, œufs de truite, feuille de wasabi fraîche	
45 - Tataki de atún	15,4 €
Tataki de thon avec crème d'avocat	
46 - Maguro pizza japonesa	13,9 €
Tartare de thon rouge avec mayonnaise à l'anchois sur feuilletage croustillant	
47 - Toro no gilda	6,9 €
"Gilda" (brochette apéritive) de sashimi de ventrèche de thon avec sauce ponzu	
48 - Toro taku sando	12,9 €
Sandwich de ventrèche de thon avec oignon nouveau japonais, radis mariné, piments piparras, feuille de wasabi marinée et boutargue râpée	
50 - Salmon sashimi (3 unidades)	8,5 €
Sashimi de saumon de Norvège	
51 - Maguro sashimi (3 unidades)	9,5 €
Sashimi de thon bluefin	
52 - Toro sashimi (3 unidades)	11,1 €
Sashimi de ventrèche thon bluefin	
53 - Hiramasa no sashimi	9,9 €
Sashimi de sériole	

Hosomaki y Futomaki

54 - Salmon Maki (6 unidades)	8,3 €
Hosomaki de saumon de Norvège	
55 - Spicy Tuna maki (5 unidades)	12,1 €
Futomaki de thon et sauce épicée Plat solidaire en soutien à la FUNDACIÓ PUIGVERT	
56 - Unagi to foie maki	12,9 €
Futomaki d'anguille avec foie gras et sauce miso. (5 pcs)	

Uramaki

58 - Salmon to avocado roll (8 unidades)	12,2 €
Uramaki de saumon de Norvège, avocat et mayonnaise	
59 - Ebi tama roll	14,9 €
Uramaki de crevette tempura avec sauce tartare japonaise « tamago », oeuf à la coque, sauce cocktail, tobiko et ciboule japonaise	
60 - Hokkai Pepper (8 unidades)	15,4 €
Uramaki de Saint-Jacques, saumon de Norvège et avocat avec sauce épicée et oignon frit	
62 - smoke fish roll (8 unidades)	16,2 €
Uramaki de crevettes panées au panko avec saumon norvégien et poisson beurre flambé, sauce tartare et oignons caramélisés	
63 - Maguro tataki kimuchi roll	13,8 €
Tataki uramaki de tohn au concombre, kimuchi, mayonnaise japonaise et oignon nouveau 8 unités	
64 - Rainbow Tuna roll (8 unidades)	20,2 €
Uramaki d'avocat en tempura, tranche de thon, oignons caramélisés et sauce à la truffe	

Temakis

90 - Maguro tartar no temaki (4 unidades)	14,4 €
Temaki de tartare de thon avec œuf frit et oignon de printemps japonais	
91 - Toro tartar no temaki (4 unidades)	15,4 €
Temaki de tartare de ventrèche de thon avec oignon de printemps japonais, navet mariné, piment d'Ibarra et feuille de wasabi mariné	
93 - Kama toro no temaki (4 unidades)	15,2 €
Temaki de thon mariné grillé	

Nigiris

70 - Salmon Noruega Nigiri	3,2 €
Nigiri de saumon de Norvège	
71 - Maguro Nigiri	3,3 €
Nigiri de Thon	
72 - Toro Nigiri	4,3 €
Nigiri de thon gras	
73 - Unagi Nigiri	4,1 €
Nigiri de anguille flambée	
74 - Aburi salmon nigiri	4,3 €
Nigiri de saumon norvégien flambé avec mayonnaise japonaise, œufs de saumon et oignon perlé	
75 - Maguro tataki no nigiri trufa nose	4 €
Nigiri de tataki de thon mariné au soja et sa sauce crème à la truffe noire	
76 - Aburi toro nigiri	4,5 €
Nigiri de ventrèche de thon flambé et son oignon caramélisé	
77 - Butter fish nigiri	3,9 €
Nigiri de poisson beurre, sa sauce kimuchi et son poivron mariné au vinaigre	
78 - Aburi salmonete no nigiri spicy so-su	4,3 €
Nigiri de tataki de rouget avec sauce piquante	
79 - Foie Nigiri	4,3 €
Nigiri de foie grillé avec sauce teriyaki	
80 - Nigiri Brie	3,7 €
Nigiri de brie flambé au miel et aux noix	
81 - Uzura no tamago nigiri	4,1 €
Nigiri d'œuf de caille avec jambon iberique et sauce aux algues nori	
82 - Ikura No Gunkan	4,5 €
Gunkan d'œufs de saumon	
83 - Toro tartar no nigiri	4,5 €
Nigiri de tartare de ventrèche de thon avec oignon nouveau japonais, radis mariné, piments piparras, feuille de wasabi marinée et boutargue râpée	
84 - Hiramasa no nigiri	4,2 €
Nigiri de sériole avec sauce yuzu et "jalapeño" mariné	
85 - Nasu no nigiri	3,2 €
Nigiri d'aubergine frite avec sauce miso et shiso	
86 - Aguacate no nigiri	2,9 €
Nigiri d'avocat avec sauce au fromage Philadelphia avec wasabi	

Assortiment de sushi

95 - Sushi 15p (15 unidades)	29 €
8 Makis y 7 Nigiris	
96 - Bandeja especial 35p (35 unidades)	77,6 €
Sélection spéciale du chef de makis et nigiris assortis	

Desserts

Glace au taro	4 €
Glace au taro	
Truffes japonaises Nomo	4 €
Truffes au thé matcha et sake	
Panna Cotta de taro	7,8 €
Panna Cotta de taro avec glace au yaourt et crumble d'ananas	
Xuixo de crema a la brasa	6,6 €
Beignet grillé avec crème glacée de taro	
Trois textures de chocolat	7,3 €
Gateau, mousse crémeuse et crumble au chocolat aux fraises	
Mochi d'Oreo	6,6 €
Mochi d'Oreo avec crumble d'Oreo	
Mochi fondant	7,8 €
Avec glace à la vanille mexicaine	
Sorbete de jengibre con lima	4 €
Sorbet au gingembre avec lime, citron et zeste de yuzu	
Milhojas de crema de miso y cacahuete	5,5 €
Mille-feuille de crème miso et cacahuète croustillante	
Baba al sake de yuzu	6,9 €
Avec crème chantilly et mascarpone	
Mochi de thé matcha	6,6 €
Mochi de thé matcha avec crème glacée au thé matcha	

Nomo Kids

111 - AKA	20 €
Menu pour enfants comprenant trois entrées, un plat principal, un dessert et une boisson	
112 - MIDORI	20 €
Menu pour enfants comprenant trois entrées, un plat principal, un dessert et une boisson	