homo

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

Naoyuki Menu

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

Tapas japonaises

1 - Edamame — 5,4 €
Haricots de soja à la vapeur

2 - Spicy Edamame — 6,4 €
Edamame frits à l'arôme de sésame épicée

3 - Age Edamame Truffle — 7,5 €
Edamame frits 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

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 €
Dumpies de saucisses aux légumes sauce japonaise demi glace

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

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

Grillé et Teppan Yaki

29 - Tako yaki — 16,8 €
Cuisse de poulpe grillée avec mochis 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

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

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

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

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

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

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