

## ENTRANTES

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| Sopa de miso especial             | 7€  |
| Sopa de miso de bogavante         | 15€ |
| Ensalada japonesa                 | 7€  |
| Gyozas de secreto ibérico (6 ud.) | 12€ |
| Gyozas de verduras (6 ud.)        | 10€ |
| Gyozas mixtas (3/3)               | 11€ |
| Caviar 10 gr                      | 20€ |
| Caviar 30 gr                      | 60€ |
| Ostras (2 ud.)                    | 8€  |
| Bol de arroz sushi                | 4€  |

## PLATOS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Onsen Tamago                        | 15€ |
| Tartar de atun y caviar (5 gr)      | 25€ |
| Tartar de ventresca y caviar (5 gr) | 30€ |
| Tartar mixto y caviar (5 gr)        | 28€ |
| Tempura de langostinos frescos      | 20€ |
| Tempura de bogavante                | 30€ |
| Pollo teriyaki                      | 15€ |
| Tataki de wagyu (España)            | 24€ |

## HOSOMAKI (6 ud.)

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| Salmón noruego           | 8€  |
| Otoro (ventresca atún)   | 12€ |
| Ikura (huevas de salmón) | 10€ |
| Akami                    | 10€ |

## FUTOMAKI (6 ud.)

|  |     |
|--|-----|
| Tres tipos de atún akami, chutoro y otoro                    | 17€ |
| Tres tipos de salmón noruego, King Salmon, White King Salmon | 17€ |
| Wagyu A5, otoro y caviar                                     | 25€ |
| Anguila y negitoro   | 17€ |

## SASHIMI (12 ud.)

|   |     |
|---|-----|
| Degustación de atún akami, chutoro y otoro                    | 28€ |
| Degustación de salmón noruego, King Salmon, White King Salmon | 24€ |
| Variado akami, otoro, salmon, vieira, calamar, hamachi        | 24€ |
| Especial bogavante *24h de antelación                         | 50€ |
| Especial langosta *24h de antelación                          | 50€ |

## NIGIRI

|  |     |
|--|-----|
| Degustación de atún 5 ud.  | 22€ |
| Degustación de atún 10 ud.<br>akami, chutoro, otoro, otoro aburi y negitoro caviar             | 40€ |
| Degustación de salmón 5 ud.  | 20€ |
| Degustación de salmón 10 ud.<br>noruego, noruego aburi, King Salmon, White King Salmón e ikura | 36€ |
| Variado 6 ud.  | 20€ |
| Variado 12 ud.<br>salmón noruego, akami, otoro, calamar aburi, vieira y hamachi                | 36€ |
| Gamba roja y caviar *24h de antelación   | 12€ |
| Nigiri de anguila  | 6€  |
| Nigiri de wagyu A5   | 7€  |

### Horarios

Miércoles a domingo de 19:00h a 22:30h  
Sábado y domingo 13:00h a 15:30h

### Haz tu pedido llamando

(+34) 934 88 42 78  
(+34) 676 29 19 68

### Pagos por bizum

(+34) 639 38 38 88



## CERVEZAS

|                 |    |
|-----------------|----|
| Cerveza Sapporo | 3€ |
| Kirin           | 3€ |
| Asahi           | 3€ |

## VINO BLANCO

|   |     |
|---|-----|
| Te has pasado tres pueblos Verdejo / Rueda                                | 15€ |
| Eòlic Ecològic Sauvignon Blanc / Penedès                                  | 15€ |
| Anaïs Xarel.lo / Penedès  | 15€ |
| La Val Albariño / D.O. Rías Baixas  | 17€ |
| Les Brugueres Garnacha Blanca / Priorat                                   | 24€ |
| Almalarga Godello / D.O. Ribera Sacra                                     | 16€ |
| Batlliu Biu Riesling, Viognier / Costers del Segre                        | 16€ |
| Indret de la Cerdanya Moscatel, Parellada                                 | 24€ |
| Zusslin Gewürztraminer Bollenberg Gewürztraminer / Alsace                 | 22€ |
| Château Thieuley 16€ Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris / Bordeaux | 16€ |
| 1er Cru Les Macherelles 2015 Guy Amiot et Fils Chardonnay / Bourgogne     | 70€ |

## VINO TINTO

|  |     |
|--|-----|
| La Montesa Garnacha, Tempranillo, Mazuelo y Graciano / Rioja | 18€ |
| Les Brugueres GarnachaNegra Syrah /Priorat                   | 24€ |
| Castell D'Encús Acusp Pinot Noir / Costers del Segre         | 34€ |
| Batlliu Biu Pinot Noir / Costers del Segre                   | 16€ |

## VINO ROSADO

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Dahlia                     | 15€ |
| Garnacha / Penedes         |     |
| Eòlic Pinot Noir / Penedés | 16€ |

## CAVA

|  |     |
|--|-----|
| Vilarnau rosado  | 15€ |
| Parxet Titiana Pinot Noir Rosé                                   | 18€ |
| Cygnus sin sulfitos  | 15€ |
| 1+1=3 Brut Rosé Selecció Pinot noir, Garnatxa, Trepat (Ecològic) | 15€ |
| Els capricis Xarel·lo  | 21€ |
| Recaredo Terrers Gran Reserva 2013 Macabeo, Parellada, Xarel·lo  | 32€ |
| Vinyes de Can Sala Parellada, Xarel·lo                           | 32€ |

## CHAMPAGNES

|   |     |
|---|-----|
| Eric Tillet Luminois't Champagne Rosè                             | 40€ |
| Coutier Brut Tradition Ambonnay Pinot Noir, Chardonnay            | 40€ |
| RH Coutier Brut Rose Grand Cru Pinot Noir, Chardonnay             | 42€ |
| Henri Giraud Esprit Rosé NV Pinot Noir, Chardonnay                | 52€ |
| Louis Roederer Brut Premier Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier | 48€ |
| Paul Bara Brut Millesime 2010 Pinot Noir                          | 65€ |
| Egly-Ouriat Grand Cru Brut Tradition Pinot Noir, Chardonnay       | 75€ |

## SAKES

Tenemos un extenso surtido de sake

### Horarios

Miércoles a domingo de 19:00h a 22:30h  
Sábado y domingo 13:00h a 15:30h

### Haz tu pedido llamando

(+34) 934 88 42 78  
(+34) 676 29 19 68

### Pagos por bizum

(+34) 639 38 38 88

