

## ENTRANTS

Sopa de miso del dia	7€
Sopa de miso de llamàntol	15€
Amanida japonesa ( <i>alga wakame i mezclum</i> )	7€
Gyozes de secret ibèric (6 u.)	12€
Gyozes de cua de toro (6 u.)	12€
Gyozes de verdures (6 u.)	10€
Gyozes mixtes (3/3) ø (2/2/2)	11€
Caviar 10 gr	20€
Caviar 30 gr	60€
Ostres (2 u.) ( <i>natural o amb salsa ponzu</i> )	8€
Bol d'arròs sushi	4€
Bol d'arròs blanc	3€

## PLATS

Onsen Tamago to ika somen ( <i>brou tebi, alga kombu, calamar, ikura, garota de mar i caviar</i> )	15€
Tàrtar de tonyina i caviar (5 gr)	25€
Tàrtar de ventresca i caviar (5 gr)	30€
Tàrtar mixte i caviar (5 gr)	28€
Tempura de llagostins frescos	20€
Tempura de cocotxes de lluç i pioxetes de llanguet (4 u. 2/2)	22€
Tempura de llamàntol	30€
Pollastre teriyaki	15€
Tataki de wagyu ( <i>criat a Espanya</i> )	24€

<b>HOSOMAKI</b> (6 u.)	
Salmó noruec	8€
Otoro ( <i>ventresca de tonyina</i> )	12€
White King Salmon	12€
Ikura ( <i>ous de salmó</i> )	10€
Akami ( <i>tonyina</i> )	10€

<b>FUTOMAKI</b> (6 u.)	
Tres tipus de tonyina ( <i>akami, chutoro i otoro</i> )	17€
Tres tipus de salmó ( <i>noruec, King Salmon, White King Salmon</i> )	17€
Salmó, alvocat, maionesa i ikura	14€
Spicy salmon	16€
Peix blau i gíngebre ( <i>sorell o cavalla</i> )	16€
Anguila i negitoro ( <i>ventresca de tonyina trossejada</i> )	17€
Spicy tuna	17€
Wagyu A5, otoro i caviar	25€
Futomaki de llagostins en tempura i tàr-tar de salmó aburi	17€
Uramaki de salmó, tonyina i alvocat + toro i salmó flamejats (8u.)	18€

<b>SASHIMI</b>	
Degustació de tonyina (12 u.) ( <i>akami, chutoro i otoro</i> )	28€
Tres tipus de salmó (12 u.) ( <i>noruec, King Salmon, White King Salmon</i> )	24€
Variat del dia (15 u.)	24€

## 9 SASHIMI

Gamba vermella amb caviar	12€
* Especial llamàntol ( <i>tres coccions</i> )	50€
* Especial llangosta	50€

| \* Demanar amb 24h d'antelació

## 9 NIGIRI

Nigiri toro	5€
Nigiri peix blanc	4€
Nigiri peix blau	4€
Nigiri tonyina	4€
Nigiri vieira	4€
Nigiri calamar	4€
Nigiri ikura	5€
Nigiri salmó	4€
Nigiri King salmon	4,5€
Nigiri d'anguila	6€
Nigiri de wagyu A5 japonès	7€
Gamba vermella amb caviar	12€
Degustació de tonyina (5 u.)	22€
Degustació de tonyina (10 u.) <i>akami, chutoro, otoro, otoro aburi i negitoro caviar</i>	40€
Degustació de salmó (5 u.)	20€
Degustació de salmó (10 u.) <i>(noruec, noruec aburi, King Salmon, White King Salmón i ikura)</i>	36€
Variat nigiri del dia (6 u.)	20€
Omakase (12 u.) diferents (amb wagyu)	40€

| Hi ha més opcions de nigiris segons oferta de mercat

 **POSTRES**

Trufes

| 6€

Mochis

| 6€

## VI NEGRE

D.O. RIBERA DEL DUERO

**3 Pueblos** | 21€

Tinta fina

D.O. PRIORAT

**Àrid** | 22€

Garnatxa, Carinyena

**Les Brugueres 2016** | 28€

Garnatxa Tinta, Syrah

**Ferrer Bobet Vinyes Velles** | 52€

Garnatxa Tinta, Carinyena

**Petit Nur** | 22€

Garnatxa Tinta, Carinyena

**Unànim** | 28€

Garnatxa Tinta

D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Castell D'Encús Acusp 2015** | 48€

Pinot Noir

**Batlliu Biu** | 26€

Pinot Noir

D.O. CATALUNYA

**Costers de l'Ànima 2018** | 40€

Pinot Noir

D.O. RIOJA

**Phinca Abejera** | 45€

Graciano

**La Montesa** | 24€

Garnatxa, Tempranillo

A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

**Château Malijay** | 20€

Syrah

## VI NEGRE

A.O.C. BOURGOGNE

**Amiot Guy Bourgogne 2015** | 30€

Pinot Noir

**Saint Romain Sous Roche 2015 D. Buisson** | 52€

Pinot Noir

**Domaine Jacques Prieur 2018** | 35€

Pinot Noir

**Hautes Cotes 2018** | 30€

Pinot Noir

A.C. ALSACE

**Domaine Zusslin Harmonie 2010** | 80€

Pinot Noir

A.O.C. CROZES HERMITAGE

**Domaine Les Bruyeres Beaumont-Crozes** | 30€

**Hermitage 2018**

Syrah

## VI ROSAT

D.O. PENEDÈS

**Gaiantus (HMR)** | 24€

Sumoll Ecològic no certificat

**Dahlia** | 24€

Garnatxa

**Eòlic (Àrid Vins)** | 20€

Pinot Noir Ecològic

D.O. CÔTES DE PROVENCE

**Miraval Rosé 2017** | 30€

Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

**Figuère Magali 2019** | 22€

Cabernet, Syrah, Grenache, Cinsault

## VI BLANC

### D.O. PENEDÈS

**Bivac Blanc** | 18€

Xarel·lo, Viognier

**Lineo Blanc** | 18€

Xarel·lo, Chardonnay

**Eòlic (Àrid Vins)** | 20€

Sauvignon Blanc Ecològic

**Can Feixes Blanc Tradició 2016** | 22€

Malvasia, Xarel·lo

**Durona (HMR)** | 24€

Parellada Ecològic no certificat

**Els Capricis** | 25€

Xarel·lo

**Blanc Prínceps** | 20€

Muscat

### D.O. ALELLA

**Bouquet d'Alella** | 22€

Pansa Blanca, Garnatxa Blanca

**Pansa Blanca** | 24€

Pansa Blanca

**Raventós d'Alella** | 28€

Pansa Blanca

### D.O. COSTERS DEL SEGRE

**Batlliu Biu** | 22€

Riesling, Viognier

**Ekam** | 40€

Albariño, Riesling

### D.O. EMPORDÀ

**Mabre** | 20€

Garnatxa Blanca

## 9 VI BLANC

D.O. MONTSANT

**La germana de Pascona** | 20€  
Macabeo, Muscat

D.O. PRIORAT

**Les Brugueres 2017** | 28€  
Garnatxa Blanca

**Artigas** | 36€  
Garnatxa Tinta, Carinyena, Cabernet Sauvignon

D.O. CATALUNYA

**Ca n'Estruc** | 20€  
Xarel·lo, Macabeu, Parellada

**Indret de Cerdanya 2017** | 30€  
Moscatel, Parellada

D.O. RUEDA

**Eudama** | 18€  
Verdejo

**Te has pasado 3 Pueblos** | 18€  
Verdejo

**Ermita Veracruz 2017** | 20€  
Verdejo

D.O. RIBERA SACRA

**Almalarga** | 24€  
Godello Ecològic no certificat

D.O. RIBEIRO

**Deseu 2017** | 20€  
Treixadura

D.O. RIAS BAIXAS

**Quinta de Couselo Rosal** | 22€  
Albariño



## 9 VI BLANC

### D.O. RIAS BAIXAS

**La Val 2017** | 24€

Albariño

**La Val 2018** | 26€

Treixadura

### D.O. JEREZ

**Leonor** | 32€

Palomino Fino

**Dos Palmas** | 35€

Palomino

### A.O.C. ALSACE

**Zusslin Riesling Orschwihr 2018** | 30€

Riesling

**Zusslin Gewürztraminer Bollenberg 2016** | 28€

Gewürztraminer

### A.O.C. BORDEAUX

**Château Thieuley 2015** | 20€

Sémillon, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris

### A.O.C. VIN DE FRANCE

**Amistat 2015** | 30€

Garnatxa Blanca, Garnatxa Gris, Macabeo

### A.O.C. BOURGOGNE

**GCHÂTEAU DE CÎTEAUX - Philippe** | 30€

**Bouzereau Bourgogne Côte d'Ôr 2018**

Chardonnay

**Guy Amiot et Fils 2018** | 35€

Chardonnay

**Domaine William Fevre Chablis 2017** | 35€

Chardonnay

## 9 VI BLANC

### A.O.C. BOURGOGNE

**Guy Amiot 2016** | 36€

Chardonnay

**Saint Romain Sous Le Velle 2016** | 48€

Chardonnay

**Saint Romain Sous le Château 2015 D. Buisson** | 48€

Chardonnay

**Pouilly-Fuissé 2014 Labruyère-Prieur** | 52€

Chardonnay

**1er Cru Les Macherelles 2015 Guy Amiot et Fils** | 90€

Chardonnay

### A.O.C. ANJOU

**Le Clos De Treilles Le Clos De Treilles** | 30€

**Blanc 2018**

Chenin Blanc

### A.O.C. SANCERRE

**Vincent Pinard Cuvée Flores 2018** | 30€

Sauvignon Blanc

### AOC CÔTES DU RHÔNE

**Château Malijay AC Côtes du Rhône** | 24€

Viognier Grenache blanc Roussane

### AOC SAVENNIÈRES

**Nicolas Joly Les Vieux Clos 2018** | 78€

Chenin blanc

### D.O. VINHO VERDE, PORTUGAL

**Teppo Peixe Blanco** | 20€

Avesso, Azal, Trajadura

### D.O. TOSCANA

**Antinori 2015** | 20€

Trebbiano Toscano, Malvasia, Pinot Blanc, Riesling

## CAVES

**Vilarnau Brut** | 18€

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

**Vilarnau Brut Rosé** | 20€

Pinot Noir, Trepal

**1+1=3 Brut Rosé Selecció** | 20€

Pinot noir, Garnatxa, Trepal (Ecològic)

**Cygnus Brut Nature Reserva** | 20€

Parellada, Xarel·lo, Macabeo

**Cygnus Brut Nature Eco (sense sulfurós)** | 22€

Xarel·lo

**Valldolina Cava Reserva Brut Nature Eco** | 18€

Macabeo, Xarel·lo, Parellada, Chardonnay

**1+1=3 Brut Nature Blanc de Noirs** | 20€

Pinot noir

**Parxet Titiana Rosé 2012** | 22€

Pinot Noir

**Els capricis** | 26€

Xarel·lo

**Recaredo Terrers Gran Reserva 2013** | 35€

Macabeo, Parellada, Xarel·lo

**Vinyes de Can Sala** | 40€

Parellada, Xarel·lo

## CHAMPAGNES

**Coutier Brut Tradition Ambonnay** | 48€

Pinot Noir, Chardonnay

**RH Coutier Brut Rose Grand Cru** | 48€

Pinot Noir, Chardonnay

## 🍷 CHAMPAGNES

<b>Baron Fuenté Millésime 2010</b>	52€
Chardonnay , Meunier , Pinot Noir	
<b>Henri Giraud Esprit Rosé NV</b>	65€
Pinot Noir, Chardonnay	
<b>Henri Giraud Esprit Nature</b>	60€
Pinot Noir, Chardonnay	
<b>Louis Roederer Brut Premier</b>	60€
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	
<b>Paul Bara Brut Millesime 2010</b>	80€
Pinot Noir	
<b>Egly-Ouriet Grand Cru Brut Tradition</b>	92€
Pinot Noir, Chardonnay	
<b>Coutier Henri III</b>	90€
Pinot Noir	

## 🍷 SAKE

Shogun Sake 0,72	22€
Hana Awaka Sparkling 0,25	15€
Kensho 0,33	25€
Okunomatsu	35€
Nigorizake 0,72	40€
Kara Tambai 1,8	42€
Akitora Junmai 0,72	45€
Yamatoshizuku Junmai Ginjo 0,72	45€
Nambubijin 7,5cl	45€
Daishici Kimoto Jyunmai 0,72	45€
Shichida Junmai 0,72	45€
Shichida Junmai Daiginjo 0,72	80€