

ekubo'

S A B O R D E M A R

STARTERS

Miso soup	7€
Lobster miso soup	15€
Japanese salad (<i>alga wakame and mezclum</i>)	7€
“Secreto ibérico” gyozas (6 u.)	12€
Bull’s tail gyozas (6 u.)	12€
Ecological vegetables gyozas (6 u.)	10€
Combination gyozas (3/3) ø (2/2/2)	11€
Caviar 10 gr	20€
Caviar 30 gr	60€
Oysters (2 u.) (<i>natural or with ponzu sauce</i>)	8€
Bowl of japanese rice	4€
Bowl of rice	3€

DISHES

Onsen Tamago to ika somen (<i>tempered soup with alga kombu, squib, ikura, sea urchin and caviar</i>)	15€
Tuna caviar tartar (5 gr)	25€
Mixed caviar tartar (5 gr)	28€
Tuna belly caviar tartar (5 gr)	30€
Ekubo Domburi	20€
Vegetables tempura	12€
Chicken tempura	12€
Fresh prawns tempura	20€
Kokotxas hake and sea espadrilles tempura (4 u. 2/2)	22€

🍣 DISHES

Prawns tempura	25€
Clawed lobster tempura	30€
Teriyaki chicken	15€
Teriyaki salmon	20€
Hiramasa (lemon fish) teriyaki	24€
Wagyu tataki (<i>grown in Spain</i>)	24€

🍣 HOSOMAKI (6 u.)

Norwegian salmon	8€
Otoro (<i>belly tuna</i>)	12€
White King Salmon	12€
Ikura (<i>gunkan</i>)	10€
Akami (<i>tuna</i>)	10€

🍣 FUTOMAKI (6 u.)

3 types of tuna (<i>akami, chutoro and otoro</i>)	17€
3 types of salmon (<i>norwegian, King Salmon, White King Salmon</i>)	17€
Salmon, avocado, Mayonnaise and ikura	14€
Spicy salmon	16€
Blue fish and ginger (<i>mackerel</i>)	16€
Eel and negitoro (<i>chopped belly tuna</i>)	17€
Spicy tuna	17€
Wagyu A5, otoro and caviar	25€
Lobster tempura futomaki	17€
Salmon uramaki, tuna and avocado + bull and flambéed salmon (8u.)	18€

🍣 SASHIMI

Tuna tasting (12 u.) (*akami, chutoro and otoro*) | 28€

3 types of salmon (12 u.) (*noruego, King Salmon, White King Salmon*) | 24€

Mixed of day (15 u.) | 24€

Red prawn with caviar | 12€

* Special clawed lobster (*3 cooking*) | 50€

* Special lobster | 50€

| * Order 24h in advance

🍣 NIGIRI

Nigiri toro | 5€

Nigiri white fish | 4€

Nigiri blue fish | 4€

Nigiri tuna | 4€

Nigiri scallop | 4€

Nigiri squid | 4€

Nigiri ikura | 5€

Nigiri salmon | 4€

Nigiri king salmon | 4,5€

Nigiri eel | 6€

Nigiri sea urchin | 6€

Nigiri sea urchin and toro | 8€

Nigiri sea urchin and wagyu | 10€

Nigiri sea urchin, toro and wagyu | 10€

Nigiri japanese wagyu A5 | 7€

Red prawn with caviar | 12€

Tasting of tuna (5 u.)	22€
Tasting of tuna (10 u.)	40€
<i>akami, chutoro, otoro, otoro aburi and negitoro caviar</i>	
Tasting salmon (5 u.)	20€
Tasting salmon (10 u.)	36€
<i>(norwegian, norwegian aburi, King Salmon, White King Salmon and ikura)</i>	
Mixed nigiri of the day (6 u.)	20€
Mixed (12 u.) omakase (with wagyu)	40€

| We have more options of nigiris, AM.

DESSERTS

Truffles	6€
Mochi	6€

9 RED WINE

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

RED WINE

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

ROSÉ WINE

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

9 WHITE WINE

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 WHITE WINE

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 WHITE WINE

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'Or 2018

Chardonnay

Guy Amiot et Fils 2018 | 35€

Chardonnay

Domaine William Fevre Chablis 2017 | 35€

Chardonnay

9 WHITE WINE

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

CAVAS

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

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