

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 espardenyes (4 u. 2/2)	22€
Tempura de llamàntol	35€
Pollastre teriyaki	15€
Tataki de wagyu (<i>criat a Espanya</i>)	24€

PLATS

Domburi Ekubo	20€
Tempura de gambes	25€

HOSOMAKI (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€

FUTOMAKI (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 gingebre (<i>sorell o cavalla</i>)	16€
Anguila i negitoro (<i>ventresca de tonyina trossejada</i>)	17€
Spicy tuna	17€
Wagyu A5, ikura i otoro	25€
Futomaki de llagostins en tempura	17€
Uramaki de salmó, tonyina i alvocat + toro i salmó flamejats (8u.)	18€

9 SASHIMI

Degustació de tonyina (12 u.) (*akami, chutoro i otoro*) | 28€

Tres tipus de salmó (12 u.) (*noruec, King Salmon, White King Salmon*) | 24€

Variat del dia (15 u.) | 24€

Gamba vermella amb caviar | 12€

* Especial llamàntol (*tres coccions*) | 60€

* 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 garota de mar | 6€

Nigiri de garota de mar y toro | 8€

Nigiri de garota de mar i wagyu | 10€

Nigiri de garota de mar, toro i wagyu | 10€

Nigiri de wagyu A5 japonès | 7€

Gamba vermella amb caviar | 12€

Degustació de tonyina (5 u.)	22€
Degustació de tonyina (10 u.)	40€
<i>akami, chutoro, otoro, otoro aburi i negitoro caviar</i>	
Degustació de salmó (5 u.)	20€
Degustació de salmó (10 u.)	36€
<i>(noruec, noruec aburi, King Salmon, White King Salmón i ikura)</i>	
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

9 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'Or 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, Trepát

1+1=3 Brut Rosé Selecció | 20€

Pinot noir, Garnatxa, Trepát (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€

Degustació Sake | 12€

Degustació Sake PR | 15€