

# e k u b o '

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€
Tuna belly caviar tartar (5 gr)	30€
Mixed caviar tartar (5 gr)	28€
Fresh prawns tempura	20€
Kokotxas hake and sea espadrilles tempura (4 u. 2/2)	22€
Clawed lobster tempura	35€
Teriyaki chicken	15€
Wagyu tataki ( <i>grown in Spain</i> )	24€

## 🍣 DISHES

Ekubo Domburi	20€
Prawns tempura	25€

## 🍣 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, ikura and otoro	25€
Shrimp 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*) | 60€

\* 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'Ôr 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€

Sake tasting | 12€

Sake tasting PR | 15€