

Empezamos con... / Comencem amb... · We start with...

BLACK & WHITE BAO'S

Dúo de pan bao cocido al vapor. Black: relleno de calamar crunch, base de lechuga trocadero y mayonesa yuzu · White: relleno de presa ibérica glaseada con tonkatzu y coleslaw asiática de lombarda **15,00€**
 Duo de pa bao bullit al vapor. Black: farciment de calamar crunch, base d'encisam francés i maionesa yuzu. White: farciment de presa ibèrica setinada amb tonkatzu i coleslaw asiàtica de llombarda ·
 Steamed Bao Bread Duo. Black: stuffed with squid crunch, trocadero lettuce base and yuzu mayonnaise. White: stuffed with Iberian pork glazed with tonkatzu and asian coleslaw red cabbage

SNOW GUNKAN

Rollitos con papel de soya relleno de cangrejo snow, cebollino y aguacate, cubierto y flambeado con una salsa de queso y gochujan (5 piezas) **14,00€**
 Rollitos amb paper de soia farciment de cranc snow, cebollí i alvocat, cobert i flamejat amb una salsa de formatge i gochujan (5 peces) · Soy paper rolls stuffed with snow crab, chives and avocado, topped and flambéed with a cheese and gochujan sauce (5 pieces)

SOPA MISO ROJO

Sopa de miso rojo con base de dashi, acompañada de tofu marinado en salsa de soja y sesamo, col china, alga wakame y cebollino **14,00€**
 Sopa de miso vermell amb base de dashi, acompanyada de tofu marinat en salsa de soia i sesam, col xinesa, alga wakame i cebollí · Red miso soup with a dashi base, served with tofu marinated in soy sauce and sesame, Chinese cabbage choy, wakame seaweed and scallion

TSUNA ORIENTAL TARTAR

Tartar de atún marinado en salsa oriental, acompañado de alga wakame, cubierto de velo de papel de arroz, con topping de crema de aguacate, pepino encurtido y cubierta de crujiente de arroz Ito Togarashi **21,00€**
 Tartar de tonyina marinada en salsa oriental, acompanyat d'alga wakame, cobert de vel de paper d'arròs, amb topping de crema d'alvocat, cogombre adobat i coberta de cruixent d'arròs Ito Togarashi. · Tuna tartar marinated in oriental sauce, accompanied by wakame seaweed, covered in a veil of rice paper, topped with avocado cream, pickled cucumber and crispy Ito Togarashi rice

SALMÓN & TRUFA

Niguiris de ventresca de salmón flambeado y glaseado con salsa de unagui, topping de trufa y rizado de cebolla tierna japonesa (2 Unidades) **8,00€**
 Niguiris de ventresca de salmó flamejat i glacejat amb salsa de unagui, topping de tòfona i arrissat de ceba tendra japonesa (2 Unitats) · Flambéed and glazed salmon belly niguiris with unagui sauce, truffle topping and Japanese spring onion curl (2 pieces).

The Good Rolls

UMAI ROLL

Roll Hosomaki de tamago, relleno de gohan mezclado con cangrejo snow, black tobiko, aguacate, mayonesa japonesa y topping de masago arare y cebollino (10 piezas) **20,00€**
 Roll Hosomaki de tamago, farcit de gohan barrejat amb cranc snow, black tobiko, alvocat, maionesa japonesa i topping de masago Arare i cebollí (10 p.) · Hosomaki tamago roll, filled with gohan mixed with snow crab, black tobiko, avocado, Japanese mayonnaise and topped with masago arare and scallion (10 p.)

OISHI ROLL

Roll hosomaki de atún marinado, relleno de queso crema trufado, aguacate, cebolla crujiente, espárragos y topping de rábano osmotizado (10 piezas) **22,00€**
 Roll hosomaki de tonyina marinada, farcit de formatge crema trufat, alvocat, ceba cruixent, espàrrecs i topping de rave osmotitzat (10 p.) · Marinated tuna hosomaki roll, stuffed with truffled cream cheese, avocado, crispy onion, asparagus and osmotised radish topping (10 p.)

KANZEN ROLL

Roll Uramaki relleno de langostinos panko, queso crema con cebollino, wakame y topping de aguacate (10 piezas) **20,00€**
 Roll Uramaki farcit de llagostins panko, formatge crema amb cebollí, wakame i topping d'alvocat (10 p.) · Uramaki roll filled with panko prawns, cream cheese with spring onion, wakame and avocado topping (10 p.)

TIGGER ROLL

Roll Tempurizado relleno de salmón, queso crema, masago, aguacate, topping de ensalada wakame y surimi, cubierto de salsa unagui (10 piezas) **19,00€**
 Roll Tempurizado farcit de salmó, formatge crema, masago, alvocat, topping d'amanida wakame i surimi, cobert de salsa unagui (10 p.) · Tempurised roll stuffed with salmon, cream cheese, masago, avocado, wakame salad topping and surimi, covered with unagui sauce (10 p.)

UNAGUI ROLL

Roll Uramaki relleno de anguila y pepino, cubierto de sésamo tostado y topping de anguila flambeada (10 piezas) **21,00€**
 Roll Uramaki farcit de anguila i cogombre, cobert de sèsam torrat i topping d'anguila flambeada (10 p.) · Uramaki roll filled with eel and cucumber, topped with toasted sesame and flambéed eel topping (10 p.)

Para compartir / Per compartir · To sharing

Selección de sashimi de salmón, atún, hamachi, niguiris, y selección de roles del Itamae. **80,00€** . **160,00€**
 Selecció de sashimi de salmó, tonyina, hamachi, niguiris i una selecció de rols d'itamae.
 Selection of salmon sashimi, tuna, hamachi, niguiris, and a selection of itamae rolls.