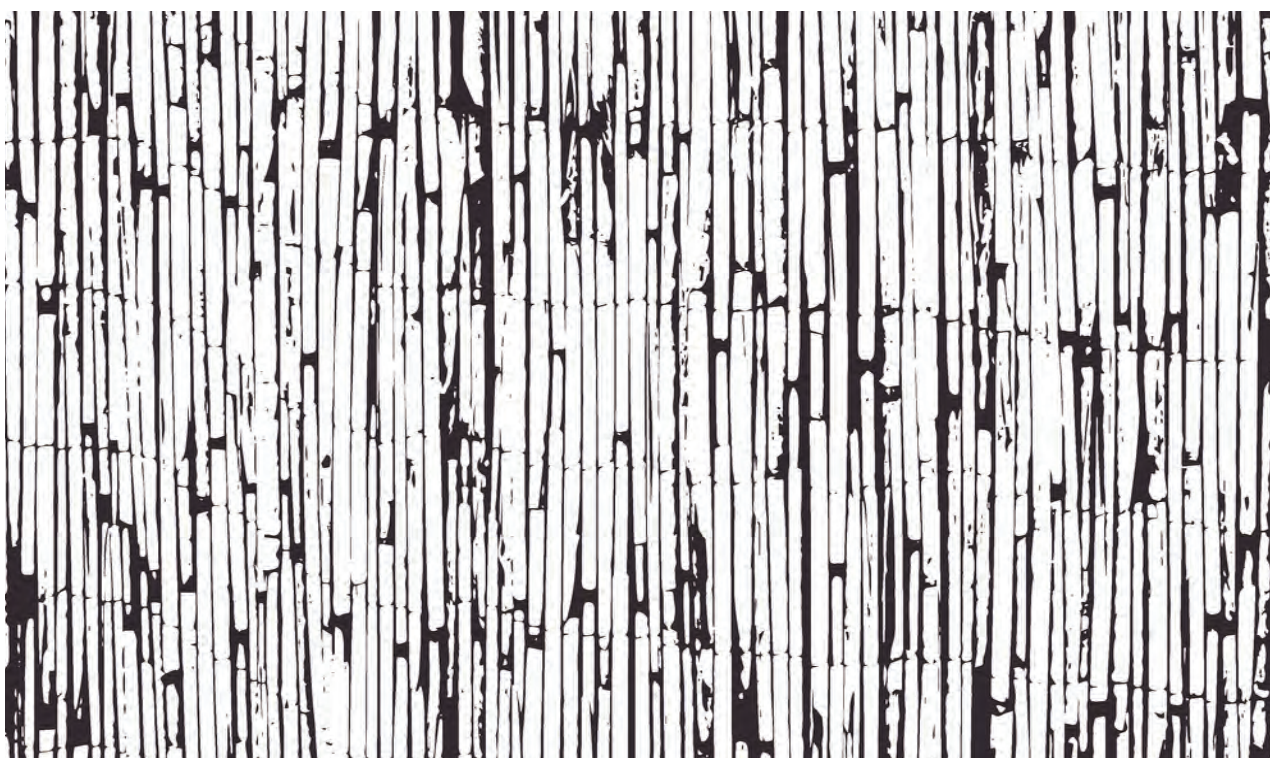


LA CARTA

nits de divendres i dissabtes



SNACKS

Braves 5€

les nostre braves

Tako Braves 12€

les nostres braves amb pop

Yama Braves 9€

les nostres braves amb orella de porc
cuita cruixent

KatsuTori 8€

tires de pit de pollastre arrebossades
amb teriyaki

Gyoza 7€

pasta cuita al vapor farcida i la seva salsa.
Llagostí 4u. | Pollo 5u. | Verdures 5u.

Edamame Pirinenc 5€

cuit amb romaní i farigola lleugerament
picant

Sopa Miso 4€

clàssic brou de bonítol i kombu amb
wakame, tofu i miso blanc

Croquetes Yakitori 3u 7€

fetes amb cuixes de pollastre Km0

Croquetes Xipirons 3u 8€

en la seva tinta

Croquetes Bolets 3u 8€

amb ceps, shitake, tòfona negra..etc

Croquetes Chashu 3u 8€

de panxeta cuita estil japonès amb gengi-
bre i ceba tendra

AMANIDES

Amanida alga i tofu 9€

full de roure i mesclum amb wakame,
kombu, nori i tofu amb ponzu i nikiri

Amanida Salmó 11€

full de roure i mesclum, salmó cru amb
miso i ponzu

Amanida Banbanji 8€

mesclum amb pit de pollastre cuit amb la
nostra salsa de sèsam picant banbanji



ELS TOP

el Steak Tartar 18€

filet de poltre pirinenc amb gelat de
mostassa en gra

Tartar de Tonyina 18€

de tonyina roja amb yakiniku, nikiri,
pinyons amb una base de alvocat

Tartar de Salmó 12€

de salmó amb nikiri, gíngebre i una base
de mango amb sorbet de citrics

Coulant de Pop 14€

de parmentier farcit d'ou, cobert de pop i
cruixent d'arròs

Tataki Vedella 26€

300g. de vaca madurada basca amb
ceba tendra, sésam i pedra per escalfar

Nasu Miso 9€

albergínia caramel·litzada amb miso i
picada mixta

Curry Udon 12€

fideus udon amb curry i carn picada
especiada

Rotllets Vietnamites 2u. 10€

amb menta, full de roure i la seva salsa

Yakisoba 10€

fideus de blat saltejats amb verdures,
carn de vedella i la seva salsa

Midori Ebi 14€

llagostins arrebossats d'arròs vietnamita
verd i farina de fajol amb nikiri

ROLS

Hosomaki Tonyina 8€ 6 peces
rol de tonyina roja

Hosomaki Salmó 6€ 6 peces
rol de salmó noruec

Hosomaki Alvocat 5€ 6 peces
rol d'alvocat

Hosomaki Mango 6€ 6 peces
rol de mango

Uramaki KatsuTori 8€ 8 peces
rol de pit de pollaste, ceba i salsa teriyaki

Uramaki California 8€ 8 peces
rol de surimi, alvocat, crema de formatge i perles de tempura

Uramaki Tonyina Alvocat 11€ 8 peces
rol de tonyina roja i alvocat

Uramaki Salmó Mango 9€ 8 peces
rol de salmó, crema de formatge i mango

Uramaki Salmó Alvocat 8€ 8 peces
rol de salmó i alvocat

Uramaki Tai 10€ 8 peces
rol de llagostí i mango

Uramaki Veggie 9€ 8 peces
rol d'alvocat, mango i enciam

Maki Nara 11€ 10 peces
rol de salmó, mango i alvocat

NIGUIRI

1 peça

Tonyina 4€

Salmó 2€

Salmó Brasejat 2.5€

Anguila "Unagui" 4€

Llagostí 4€



SASHIMI

4-6 peces

Tonyina 18€

Salmó 10€

ESPECIAL ROLS

Spicy Tuna 15€ 9 peces
rol de tonyina, alvocat, cruixent i spicy maio

Noruec 14€ 9 peces
rol d'alvocat, ceba, mesclum i salmó lleugerament semicuit

Drac 14€ 9 peces
rol de llagostí, surimi, alvocat i spicy maio

Pirinenc 14€ 9 peces
rol de bolets saltejats, salmó fumat amb roure i farigola amb crema d'all negre

Mediterrani 16€ 9 peces
rol d'alvocat, mesclum i ventresca de salmó amb fumat de roure i romaní.

TunaPinyonera 14€ 10 peces
rol de tonyina, ceba cruixent i pinyons

Micuit 13€ 10 peces
rol de micuit tebi amb pera cuita

FutoMaki MosiCopa 16€ 10 peces
rol de tonyina, salmó, tobikko, cruixent, surimi i alvocat

Ebi 14€ 9 peces
rol de llagostí, salmó, crema de formatge, alvocat i salsa teriyaki

Rainbow 15€ 9 peces
rol de surimi, crema for., alvocat amb salmó, tonyina, llagostí i salsa ponzu

ELS TOP Km0

Brownie gingebre 6€

acompanyat del nostre gelat de vainilla de madagascar

Crema iogurt matxa 5€

amb xarop de te verd matxà i "topping" de pistatxos

Trufes de matxa 6€

de xoco blanca amb cobertura de xocolata negra 70%

Tiramisú de matxa 6€

el clàssic amb un lleuger sabor a te verd matxa i borratxo de saké, amaretto i rom

Pastis de Formatge 6,5€

amb el nostre sorbet de gerds

MOCHIS

Dolç d'arròs farcit de gelat o mousse de diferents sabors. [Origen]

Mochi Te verd Matxa 6€

farcit de mousse te verd matxa [Ochiai]

Mochi de CheeseCake 6€

de pastis de formatge [Niji]

Mochi Xocolata blanca 5€

amb trocets de xocolata blanca [Niji]

Mochi Maduixa 5€

amb farcit de maduixa [Ochiai]

Mochi de Xocolata 6€

amb farcit de xocolata [Ochiai]

Mochi Yuzu 6€

amb mousse de llimona japonesa [Ochiai]

GELATS - SORBETS

Gelats Artesans d'elaboració pròpia i amb productes de Km0.

1 Sabor 4€

2 Sabors 4.5€

3 Sabors 5€

- | | |
|-------------------|-------------------|
| •Vainilla bourbon | •Flor de Saüc |
| •Te verd matxà | •Coco |
| •Iogurt | •Sindria |
| •Llet Merengada | •Gerds supl +0.5€ |
| •Crema Catalana | •MangoMaracuià |
| •Oreo | •Maduixa |
| •Torró Xixona | •Llimona |
| •Xoco Blanca | |
| •Xoco Negra 70% | |
| supl +0.5€ | |

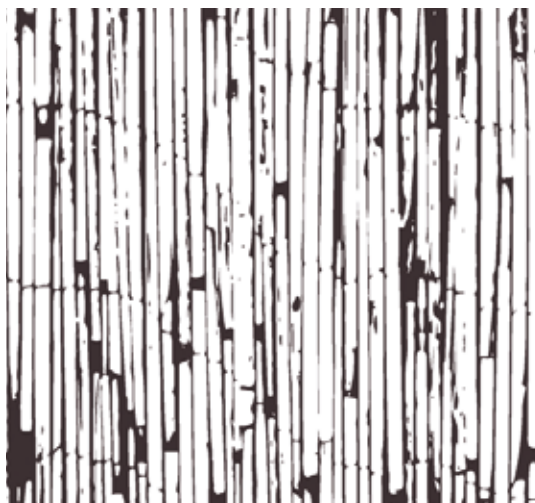
DORAYAKI

Dorayaki Matxà 5€

pastisset farcit de crema de xocolata blanca amb matxà

Dorayaki xocolata 5€

pastisset farcit de xocolata negra



Totes les postres i gelats estan elaborats en aquesta casa, sempre intentem millorar la nostra oferta gastronòmica elaborant nous postres i experiències.

No dubtis a preguntar-nos si tenim algun postre fora de carta o de temporada

SAKÉ

Sugoi 8€
arròs del Delta de l'Ebre - Tuiixent Catalunya

Oseki Tokubetsu Junmai 7€
arròs Yamada Nishiki pulit 70%- Japó

Oseki Karatamba Honjozu 6€
arròs pulit 70%- Japó

Oseki Dai Ginjo 12€
arròs pulit 50%- Japó

VI NEGRE

Formiga de Vellut 22€
syrah, carinyena, garnacha - Priorat

Llicorella clàssic 21€
garnatxa, samsó, merlot - Priorat

Amaltea 12€
merlot, cabernet s., ull de llebre - Penedès

Petit Baldoma 10€
c.s., merlot- Penedès

Brunus 19€
syrah, carinyena, garnatxa - Montsant

Can Feixes 14€
merlot i ull de llebre - Penedès

Raimat Clos Abadia 9€
cavernet s., merlot - Costers Segre

Petit Siós Negre 10€
garnatxa, c.s., ull de llebre - Costers Segre

VI BLANC

Afrodisiac 12€
godello - Bierzo

Niu de Neu vi d'alçada 18€
garnatxa blanca - C. Segre (Pallars)

Petit Siós Blanc 10€
viognier, chardonnay, moscatell - Montsant

Arindo 11€
verdejo jove - Rueda

Dominio de Fontana 8€
sauvignon blanc i verdejo- Uclés

ContraPunto 12€
albarinyo - Rias Baixas

Perlat 12€
garnatxa, moscatell - Montsant

Siós Pla de Lladoner 17€
chardonnay, garnatxa - Montsant

VI ROSAT

XinoXano 8€
merlot - Penedès

Mateus Rose 8€
baga, bastard, touriga, roriz - Portugal

CAVA

Summum Lacrima Baccus 18€
pinot noir, xarel·lo - Cava

CERVESA

Barrica - Mahou 33cl 3.0€
lager amb aromes de vainilla i coco 6,1°

Mahou 0.0 tostada 33cl 2.5€
torrada 0°

Maestra - Mahou 33cl 2.2€
lager 7,5°

Manila - SanMiguel 33cl 3.0€
lupulada, torrada amb mel i caramel 5,8°

Alambra Reserva Roja 33cl 3.0€
notes de cereal torrat i poma verda 7,2°

Alambra Reserva 1925 33cl 2.5€
notes de taronja amarga i caramel 6,4°

Kirin Ichiban 33cl 2.5€
lager suau i poc amarga - Japó

Asahi super "Dry" 33cl 2.8€
lager suau i clara de sabor - Japó

Sapporo 33cl 2.5€
lager sabor més madur - Japó

CERVESA ARTESANA

Hell Gall Negre 33cl 3.8€
suau, lleugera i equilibrada 4,7°

Märzen Gall Negre 33cl 4.2€
amb mes cos i predomina la malta 6,6°

Festbier Gall Negre 33cl 4.5€
com Märzen pero torrada 6,6°

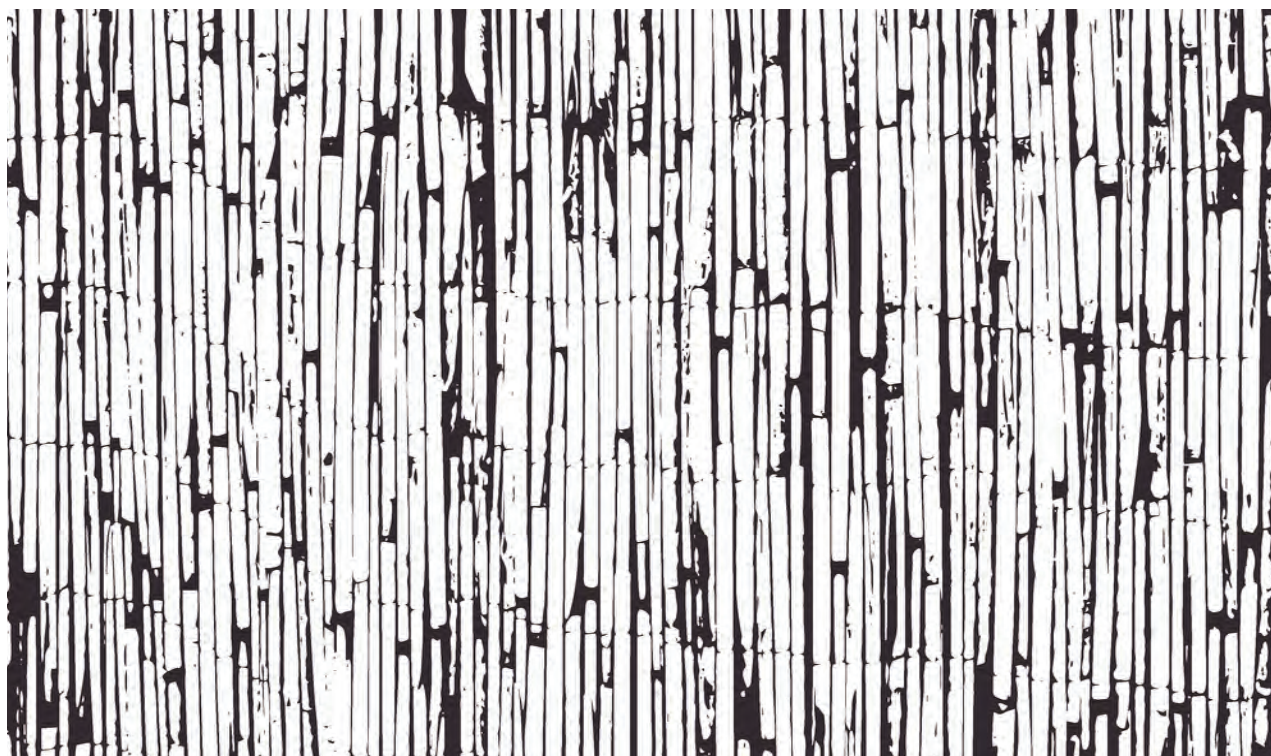
Bock Gall Negre 33cl 4.5€
mes lupulada i torrada 6,6°

Lager Montseny 33cl 3.5€
estil German pils lleugera 5,4°

Blat Montseny 33cl 3.6€
estil Weizen ale. Lupol Saaz 4,0°

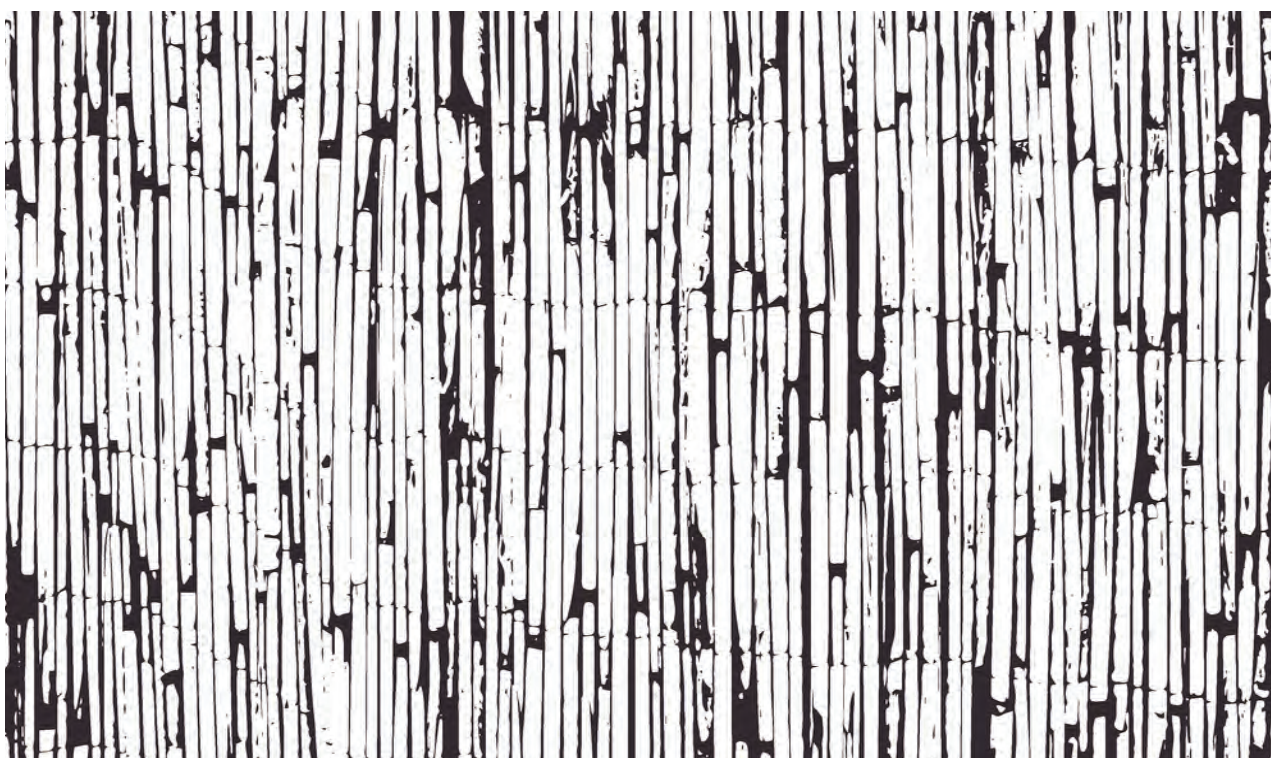
IPA Montseny 33cl 4.0€
estil Indian Pale ale. Forta 6,4°

Malta Montseny 33cl 3.8€
estil Pale ale. 5,1°



MENÚ MIGDIA

de dilluns a divendres



MENÚ RAMEN



Bol amb brou, carn i fideus, tot servit ben calent. Els fideus són artesans i fets amb la combinació de 3 farines, cobert amb ou semidur, ceba tendra, llavors de sèsam, brou casolà mixte i la carn a escollir desitjada. Es serveix acompanyat d'una **amanida** mini.

Ramen Tantanmen* 14,3€

sabor més intens amb pasta de sèsam i un lleuger toc picant.

Ramen Shoyu* 12,8€

sabor suau i més clàssic amb salsa de soja.

Ramen Miso* 13,3€

sabor mig amb pasta de soja fermentada amb arròs.

*CARN [a escollir]: pollastre cuit o chashu (porc rostit amb)

El menú inclou una beguda, i postre o cafè

MENÚ POKE 12,50€



Bol amb una base d'arròs de sushi acompanyat de la proteïna, els acompanyants i salsa escollida. Es serveix acompanyat d'una **amanida** mini o una **sopa de miso** [a escollir].

Escull la teva PROTEÏNA:

Cruixent de Pollastre
Pollastre cuit
Tofu

[a es collir entre 1, 2 o 3 ingredients]

Salmó* supl. 2€
Cruixent de llagostí* supl. 3€
Tonyina* (segons disponibilitat) supl. 5€

Escull els teus ACOMPANYAMENTS:

Alvocat
Surimi
Col Kale
Enciam

[a escollir 4 ingredients]

Pastanaga
Edamame supl. 1,5€
Mango supl. 1,5€
Kimchi supl. 0,5€

Escull la teva SALSA:

Teriyaki (soja dolça)
Soja i oli de sèsam
Miso

[a escollir 1 o 2 salses]

Spicy maio supl. 0,2€
Picant de debò supl. 0,2€
Salsa de sèsam supl. 0,3€

Escull els teus TOPPINGS:

Ceba cruixent
Perles de Tempura

[a escollir 1 o 2 toppings]

Alga nori
Llavors de sèsam

El menú inclou una beguda, i postre o cafè



MENÚ MOS 12,40€



PRIMERS

Amanida de Formatge de Cabra
amb vinagreta de mostassa.

Amanida de Tonyina
amb sèsam, spicy maio i mòdena.

Amanida de Formatge Fresc Cadí
amb reducció de mòdena.

Sopa de Miso amb wakame i tofu
acompanyat d'una amanida de miso.

Amanida de Pollastre supl.+1€
amb salsa de sèsam banbanji.

Amanida de Salmó supl.+2€
amb miso i salsa de cítrics.

SEGONS

Gyoza
de verdures o pollastre. 4u.

Cruixent de Pollastre
amb salsa teriyaki.

Bunyols de Bacallà
amb maionesa. 3u.

Nasu Miso. Albergínia saltejada amb
miso, en una base d'arròs.

Uramaki de Pollastre
amb ceba cruixent i salsa teriyaki. 8u

Uramaki Vegetal
amb alvocat, enciam i ceba cruixent. 8u

Brinsa de vedella Bruneta supl.+2€
al romaní amb patates.

Yakisoba supl.+1,2€
fideus saltejats amb verdures i carn.

Hamburguesa mixta supl.+1€
al sake amb patates braves.

Uramaki Salmó-Alvocat supl.+1,5€
8u.

Uramaki Salmó-Form. supl.+1€
8u.

Uramaki Salmó-Mango supl.+1,2€
amb crema de formatge.

Uramaki Tai supl.+3€
amb llagostí i alvocat. 8u.

Uramaki SpicyTuna supl.+4€
amb tonyina picant. 8u.

El menú inclou una beguda, postre o cafè

