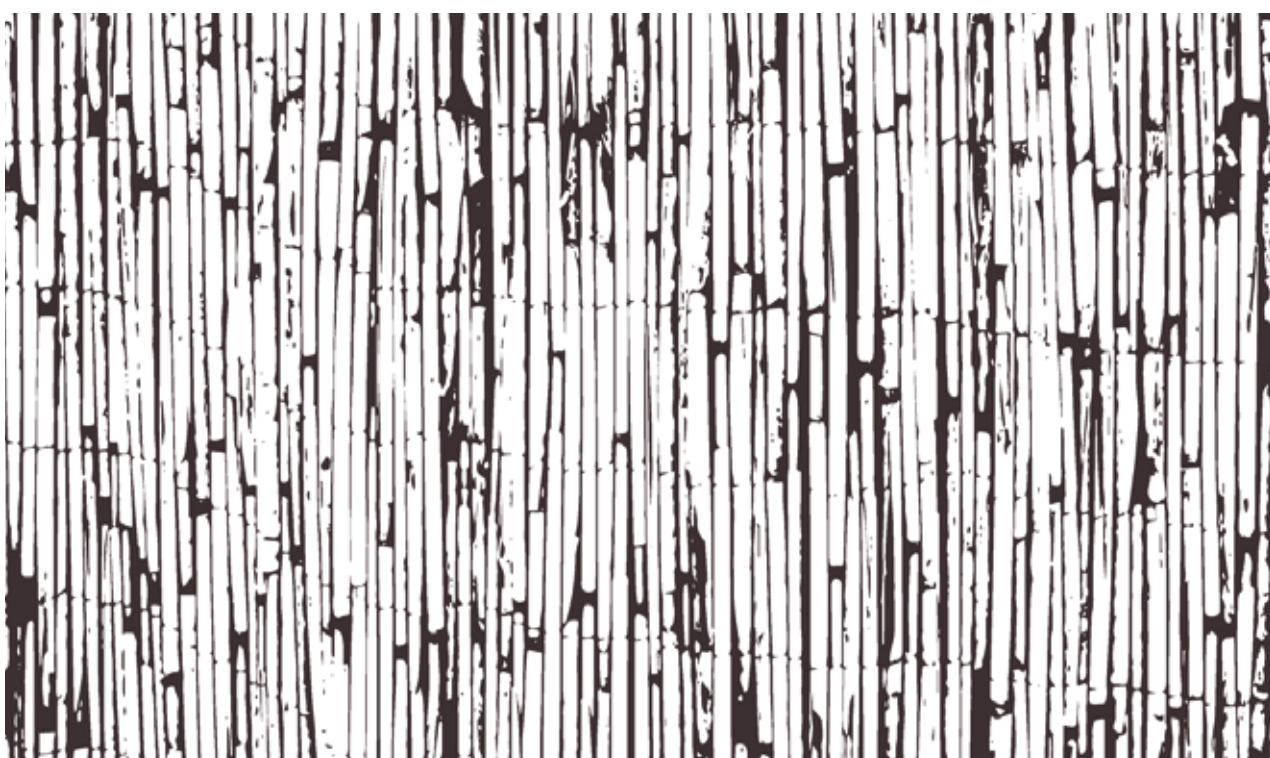


LA CARTA

nits de divendres i dissabtes



SNACKS

Braves 5€

les nostre braves

Yama Braves 10€

les nostres braves amb orella de porc
cuita cruixent

KatsuTori 9€

tires de pit de pollastre arrebossades
amb salsa teriyaki

Gyoza Ànec 5u 8€

pasta cuita al vapor farcida i la seva salsa

Gyoza Llagostí 5u 9€

pasta cuita al vapor farcida i la seva salsa

Gyoza Verdures 5u 7€

pasta cuita al vapor farcida i la seva salsa

Edamame Pirinenc 6€

cuit amb romaní i farigola lleugerament
picant

Sopa Miso 4€

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

Croquetes Chashu (porc rostit) 3u 7€

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

Croquetes Xipirons 3u 8€

en la seva tinta

Croquetes Bolets 3u 8€

amb ceps, shitake, tòfona negra.. etc

Xips Kale 5€

amb un sabor tradicional a trinxat amb
un toc asiàtic

AMANIDES

Amanida alga i tofu 9€

mixte de algues amb wakame, nori i tofu
amb ponzu i oli de sèsam

Amanida Salmó 10€

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

Amanida Banbanji 10€

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



ELS TOP

Steak Tartar 19€

filet de vedella pirinenc amb rovell d'ou,
mostaça en gra i torrades de pa de nous

Tartar de Tonyina 19€

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

Tartar de Salmó 14€

de salmó, gingebre i una base de alvocat
amb el nostre sorbet de mango

Coulant de Pop 15€

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

Tataki Tonyina 14€

de tonyina de aleta groga amb ceba ten-
dra, sèsam amb shiokoji & ponzu

Nasu Miso 11€

albergínia caramel·litzada amb salsa
miso i proteïna de pèsol

Curry Udon 12€

fideus udon amb curry japonès

Rotllets Vietnamites 2u. 10€

amb carn blanca, verdures, enciam full
de roure i la seva salsa

Yakisoba 12€

fideus de blat saltejats amb verdures i
vedella madurada amb la seva salsa

Katsu Ebi 14€

llagostins arrebossats d'arròs amb salsa
d'ostres

ROLS

| | | |
|---|------|-----|
| Hosomaki Tonyina | 9.5 | 6p |
| rol de tonyina maguro | | |
| Hosomaki Salmó | 6.5€ | 6p |
| rol de salmó noruec | | |
| Hosomaki Alvocat | 5.5€ | 6p |
| rol d'alvocat | | |
| Hosomaki Mango | 6€ | 6p |
| rol de mango | | |
| Maki Pollastre | 10€ | 10p |
| rol de pit de pollastre, ceba i salsa teriyaki | | |
| Uramaki California | 10€ | 8p |
| rol de surimi, alvocat, crema de formatge i tobikko | | |

| | | |
|--|-----|---------|
| Uramaki Tonyina Alvocat | 11€ | 8 peces |
| rol de tonyina i alvocat | | |
| Uramaki Salmó Mango | 10€ | 8 peces |
| rol de salmó, crema formatge i mango | | |
| Uramaki Salmó Alvocat | 9€ | 8p |
| rol de salmó i alvocat | | |
| Uramaki Tai | 11€ | 8p |
| rol de llagostí i mango | | |
| Maki Veggie | 10€ | 10p |
| rol d'alvocat, pastanaga, mango i enciam | | |
| Maki Nara | 11€ | 10p |
| rol de salmó, mango i alvocat amb teriyaki | | |

NIGUIRI 1p

| | |
|-----------------------|------|
| Tonyina | 4.5€ |
| Salmó | 2.5€ |
| Salmó Brasejat | 3€ |

| | |
|-------------------------|------|
| Anguila "Unagui" | 4€ |
| Llagostí | 4.5€ |

SASHIMI 4-6p

| | |
|----------------|-----|
| Tonyina | 18€ |
| Salmó | 12€ |

ESPECIAL ROLS

| | | |
|--|-----|----|
| Spicy Tuna | 16€ | 9p |
| rol de tonyina, alvocat, cruixent i spicy maio | | |
| Noruec | 15€ | 9p |
| rol d'alvocat, ceba, mesclum, salmó lleugerament semicuit i un toc de mostassa | | |
| Drac | 15€ | 9p |
| rol de llagostí, surimi, alvocat i spicy maio | | |
| Pirinenc | 14€ | 9p |
| rol de ceps saltejats, salmó fumat amb roure i farigola amb crema d'all negre | | |
| Mediterrani | 16€ | 9p |
| rol d'alvocat, mesclum i ventresca de salmó amb fumat de roure i romaní. | | |
| Cadí | 14€ | 8p |
| rol de formatge Urgèlia i Neu semifós amb alfàbrega i tomàquet | | |

| | | |
|--|-----|-----|
| Tuna Pinyonera | 15€ | 10p |
| rol de tonyina chutoto, miso ceba cruixent i pinyons | | |
| Micuit | 14€ | 10p |
| rol de micuit tebi amb pera cuita | | |
| FutoMaki MosiCopa | 16€ | 10p |
| rol de tonyina, salmó, cruixent, surimi, alvocat, cruixent i tobikko | | |
| Ebi | 15€ | 9p |
| rol de llagostí, salmó, crema de formatge, alvocat i salsa teriyaki | | |
| Rainbow | 16€ | 9p |
| rol de surimi, crema for., alvocat amb salmó, tonyina, llagostí i salsa ostres | | |



ELS TOP Km0

- Brownie gingebre** 7€
acompanyat del nostre gelat de vainilla bourbon
- Crema iogurt matxa** 6€
amb gelat de matxa, xarop de te verd matxà i "topping" de pistatxos
- Trufes de matxa** 7€
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** 7€
amb el nostre sorbet de gerds i cruixent de mango
- Tatin Mos** 7€
de poma reineta amb gelat de matxa i vainilla, galeta de full i el nostre caramel

MOCHIS

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

- Mochi Te verd Matxa** 6€
farcit de mouse de te verd matxa [Ochiai]

DORAYAKI










- Dorayaki Te verd Matxà** 5€
pastisset farcit de crema de xocolata blanca amb matxà [Ochiai]
- Dorayaki xocolata** 5€
pastisset farcit de xocolata negra [Ochiai]



GELATS



SORBETS

-  **Vainilla bourbon Madagascar**
-  **Te verd matxà**
-  **Farigola** de temporada
-  **Regalèssia**
-  **Galeta Oreo** temporada estiu
-  **Xoco Negra**
-  **Llet Merengada**
-  **Torró Xixona**
-  **Sèsam Negre**

- Sindria** de temporada
- Mango**
- Llimona**
- Mandarina**
- Gerds**

 LACTICS  ALCOHOL OU

1 Sabor 5.00€ **2 Sabors** 5.50€ **3 Sabors** 6.50€

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

SAKÉ

Sugoi Km0 8€

arròs del Delta de l'Ebre - Tuixent Catalunya

VI NEGRE

Naltres 15€

Eco - garnatxa, c.s. i carinyera - C. Segre

Dido 23€

garnatxa, syrah - Montsant

Petit Baldoma 10€

c.s., merlot - Penedès

Formiga de Vellut 22€

syrah, carinyena, garnacha - Priorat

Acústic 19€

samsó, garnatxa - Montsant

Can Feixes 14€

Tempranillo, c.s. - Penedès

Rimat Clos Abadia 7€

cavernet s., merlot - Costers Segre

Copa BiB Qua 2.8€

Carinyena i Garnatxa - Montsant

VI BLANC

Aphrodisiaque 12€

godello i jerez - Bierzo

Eixaders 19€

chardonnay - C. Segre

Petit Siós Blanc 11€

sauvignon, chardonnay, moscatell - C. Segre

Arindo 11€

verdejo jove - Rueda

Missenyora 19€

macabeu - C. Segre

ContraPunto 12€

albarinyo - Rias Baixas

Perlat 12€

garnatxa, moscatell - Montsant

Copa BiB Sine 2.5€

garnatxa - Terra Alta

VI ROSAT

XinoXano 8€

merlot - Penedès

CAVA

Petit Albet 16€

pinot noir, xarel·lo - Brut Nature

Mastinell Heretat 2011 23€

macabeu, xarel·lo, parellada - Brut Real

CERVESA

Mahou 0.0 tostada 33cl 2.5€
torrada 0°

Alambra Reserva Roja 33cl 4.0€
notes de cereal torrat i poma verda 7,2°

Alambra Reserva 1925 33cl 3.4€
notes de taronja amarga i caramel 6,4°

Kirin Ichiban 33cl 3.0€
lager suau i poc amarga - Japó

Asahi super "Dry" 33cl 3.0€
lager suau i clara de sabor - Japó

Sapporo 33cl 3.0€
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°

ESPIRITUOSOS xarrup/copa

Nikka Miyagikyo 5/15 €
Whiskie Single malt - Japó

Reposado Casa Amigos 5/15 €
Tequila Agave Azul - Mèxic

Sibona Chardonnay 5/15 €
Grappa de chardonnay - Italia

KOMBUCHA got/ampolla

Mango 2.5/6.5 €
té verd i suc de mango natural

Gengibre 2.5/6.5 €
té verd, gengibre, citronella i bergamota

Fruits Vermells 2.5/6.5 €
té verd eco i infusio de fruits vermells