



B O C A D I L L O S	Brioche relleno de salmón a la robata con mayonesa japonesa y teriyaki- 13,5 (1, 5, 6, 7, 8, 9, 11) Chasu (<i>panceta de ramen</i>) en mini pan de hamburguesa con kimchi y cebolla encurtida - 8 (1, 5, 6, 7, 8, 9, 11) Bocata de calamares BI.EN con mini brioche de La Xicra - 8 (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9) Dorayaki de sobrasada de Cal Rovira a la plancha con miel - 8 (1, 6)	R O B A T A Y A K I	Edamame con soja, ajo y jengibre - 5,5 (7) Aguacate a la brasa - 5,5 (7, 8) Brochetas de enoki envuelto en bacon con salsa teriyaki - 6 (7, 10, 11) Zamburiña a la brasa con panceta Joselito y kimchi (1 uds.) - 4 (2, 3, 7, 10) Yakitori (<i>brocheta de pollo</i>) con salsa teriyaki (2 uds.) - 7 (7, 10, 11) Broqueta de wagyu japonès A5 (30 g). - 11,5 (7, 10) Vacío con dos salsas - 13,5 (7, 9, 11, 12) Brocheta de salmón con salsa teriyaki (60 gr.) - 12,5 (5, 7, 10, 11) Chirashi de anguila del Delta del Ebro - 15 (1, 5, 7, 10, 11) Secreto ibérico con salsa hoisin - 13,5 (7, 8, 10, 13) Madai (pargo japonés) con encurtidos - 22,5 (5, 10, 11)
	S T R E F E O T O D		
S U S I H S I A S H I M I	Nigiri de atún rojo con panceta Joselito (1 ud.) - 4,5 (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11) Nigiri de salmón noruego soasado con lima y shichimi (1 ud.) - 3,5 (1, 5, 7, 10, 11) Nigiri de anguila del Delta del Ebro (1 ud.) - 4,5 (1, 5, 7, 11) Nigiri de wagyu japonés A5 (1 ud.) - 6,5 (1, 5, 7, 11) Sashimi de atún rojo (2 uds.) - 5 (1, 5) Sashimi de salmón noruego (2 uds.) - 4 (1, 5) Sashimi de anguila del Delta del Ebro (2 uds.) - 5 (1, 5) Shake fray roll (<i>roll relleno de aguacate y langostinos envuelto en salmón y rebozado</i>) (4 uds.) - 8 (1, 3, 5, 6, 7, 11, 12) Maki tempurizado (<i>roll relleno de salmón y aguacate</i>) con salsa de queso de cabra de La Frasera (6 uds.) - 8 (1, 5, 6, 7, 8, 10, 11) Spicy Tuna roll (<i>roll relleno de atún con mayonesa de kimchi</i>) (4 uds.) - 8 (1, 3, 5, 6, 7, 9, 11) Donburi con <i>bol de arroz avinagrado con surtido de sashimi y huevo a baja temperatura</i> - 28,5 (1, 5, 6, 7, 11)		

Precios en euros. IVA incluido.

Informamos a nuestros clientes que pueden llevarse, sin coste adicional, todo el que no hayan consumido durante su comida, con el objetivo de reducir los desechos de alimentos. Pregúntenos.
Aviso: Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos declarados al reglamento 1169/2011 de la U.E. Si sufren intolerancia a algún alimento, háganoslo saber y le daremos una alternativa.

(1) Gluten , (2) Moluscos, (3) Crustáceo, (4) Marisco, (5) Pescado, (6) Huevo, (7) Soja, (8) Lactosa, (9) Mostaza, (10) Sésamo, (11) Sulfitos, (12) Apio, (13) Frutos secos





P L A T O S O S	Ostra Normandia Al natural (1ud.) - 5,5 (2) Ostra Normandía con salsa ponzu, ikura y kizami wasabi (1 ud.) - 5,5 (1, 2, 5, 10) Ostra Normandía al estilo Perú (1ud.) - 5,5 (1, 5, 7, 10) Tiradito de hamachi con alga wakame - 13,5 (5, 12) Tartar de atún rojo - 16 (1, 5, 6, 7, 9, 10)
G Y O - Z A S	<i>Las gyozas están elaboradas por nosotros.</i> Carne mixta y verduras (1 ud.) - 2,6 (1, 2, 6, 7, 10, 11, 12) Langostinos con mayonesa de cabeza de gamba (1 ud.) - 3,6 (1, 2, 3, 7) Secreto con salsa teriyaki (1 ud.) - 3,6 (1, 2, 7, 10, 11)
T E M P U R A S	Kakiage (<i>nido de verduras</i>) (1 ud.) - 4,5 (1, 6, 7, 11) Bravas BI.EN (<i>yuca frita con nuestra salsa picante</i>) - 7 (1, 6, 7, 9) Katsu (<i>pollo empanado en panko</i>) con curri - 11,5 (1, 6, 9, 12) Tempura de calamar con mayonesa de ponzu - 12 (1, 2, 3, 6, 7, 9)





O
M
A
K
A
S
E

El chef elige por mí

MENÚ DEGUSTACIÓN

Con lo mejor de nuestra tasca.

45 € por persona.

Mesa completa. Bebidas no incluidas.
Disponibile todos los días. La duración del
menú será entre una hora y media a dos
horas. No se podrá adaptar el menú por
alergias ni intolerancias el mismo día

M
E
N
Ú

D
I
A
R
I
O

21 €

Laborables, de martes
a viernes mediodía

ENTRANTE

+

ROBATA

+

SUSHI DEL DÍA

+

PLATO PRINCIPAL

(a escoger)

Yakisoba

Yakimeshi

Pollo al curri

Okonomiyaki

+

POSTRES O CAFÉ

+

BEBIDA

Cerveza japonesa supl. 1 €

Mochi supl. 2 €

Menú ampliado 25 €

