



B O C A D I L L O S	Brioche relleno de salmón a la robata con mayonesa japonesa y teriyaki- 13,5 Chasu (<i>panceta de ramen</i>) en mini pan de hamburguesa con kimchi y cebolla encurtida - 8 Bocata de calamares BI.EN con mini brioche de La Xicra - 8 Dorayaki de sobrasada de Cal Rovira a la plancha con miel - 8	R O B A T A Y A K I	Edamame con soja, ajo y jengibre - 5,5 Aguacate a la brasa - 5,5 Brochetas de enoki envuelto en bacon con salsa teriyaki - 6 Zamburiña a la brasa con panceta Joselito y kimchi (1 uds.) - 4 Yakitori (<i>brocheta de pollo</i>) con salsa teriyaki (2 uds.) - 7 Broqueta de wagyu japonès A5 (30 g). - 11,5 Vacío con dos salsas - 13,5 Brocheta de salmón con salsa teriyaki (60 gr.) - 12,5 Chirashi de anguila del Delta del Ebro - 15 Secreto ibérico con salsa hoisin - 13,5 Madai (pargo japonés) con encurtidos - 22,5
S T R E F E O T O D	Okonomiyaki (<i>pizza japonesa</i>) (<i>de secreto y shiitake o gamba y sepia</i>) - 12,75 Yakisoba (<i>fideos picantes o no</i>) (<i>de carne y verduras o solo verduras</i>) - 11,75 Yakimeshi (<i>arroz</i>) (<i>de carne, verduras y huevo o de verduras y huevo</i>) - 11,75		
S U S I H S I A S H I M I	Nigiri de atún rojo con panceta Joselito (1 ud.) - 4,5 Nigiri de salmón noruego soasado con lima y shichimi (1 ud.) - 3,5 Nigiri de anguila del Delta del Ebro (1 ud.) - 4,5 Nigiri de wagyu japonés A5 (1 ud.) - 6,5 Sashimi de atún rojo (2 uds.) - 5 Sashimi de salmón noruego (2 uds.) - 4 Sashimi de anguila del Delta del Ebro (2 uds.) - 5 Shake fray roll (<i>roll relleno de aguacate y langostinos envuelto en salmón y rebozado</i>) (4 uds.) - 8 Maki tempurizado (<i>roll relleno de salmón y aguacate</i>) con salsa de queso de cabra de La Frasera (6 uds.) - 8 Spicy Tuna roll (<i>roll relleno de atún con mayonesa de kimchi</i>) (4 uds.) - 8 Donburi con <i>bol de arroz avinagrado con surtido de sashimi y huevo a baja temperatura</i> - 28,5		





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





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 €

