



ENTREPANS	Brioix farcit de salmó fet a la robata amb maionesa japonesa i Teriyaki- 13,5 Chasu (<i>cansalada de ramen</i>) en mini pa d'hamburguesa amb kimchi i ceba encurtida - 8 “Bocata calamars Bl.EN” amb mini brioix de “La Xicra”- 8 Dorayaki de sobrassada Cal Rovira a la planxa i mel - 8	ROBATA YAKITORI	Edamame amb soja, all i gingebr - 5,5 Alvocat a la brasa - 5,5 Broquetes d'enoki embolicat en Bacon i salsa teriyaki - 6 Zamburiña a la brasa amb cansalada Joselito i kimchi (1 u.) - 4 Yakitori (<i>broqueta de pollastre</i>) amb salsa teriyaki (2 u.) - 7 Brocheta de wagyu japonés A5 (30 g) - 11,5 Vacío amb dues salses - 13,5 Broqueta de salmó amb salsa Teriyaki (60 gr.) - 12,5 Chirashi d'anguila del Delta de l'Ebre - 15 Secret ibèric amb salsa Hoisin - 13,5 Madai (Pargo japonès) amb encurtits - 22,5
STREET FOOD	Okonomiyaki (<i>pizza japonesa</i>) (<i>de secret i shiitake o gamba i sípia</i>) - 12,75 Yakisoba (<i>fideus picants o no</i>) (<i>de carn i verdures o només verdures</i>) - 11,75 Yakimeshi (<i>arròs</i>) (<i>carn, verdures i ou o de verdures i ou</i>) - 11,75		
SUSHI SASHIMI	Nigiri de tonyina vermella amb cansalada Joselito (1 u.) - 4,5 Nigiri de salmó noruec soasat amb llima i shichimi (1 u.) - 3,5 Nigiri d'anguila del Delta de l'Ebre (1 u.) - 4,5 Nigiri de wagyu japonès A5 (1 u.) - 6,5 Sashimi de tonyina vermella (2 u.) - 5 Sashimi de salmó noruec (2 u.) - 4 Sashimi d'anguila del Delta de l'Ebre (2 u.) - 5 Shake fray roll (<i>roll farcit d'alvocat i llagostins embolicat en salmó i arrebossat</i>) (4 u.) - 8 Maki tempuritzat (<i>roll farcit de salmó i alvocat</i>) amb salsa de formatge de cabra de La Frasera (6 u.) - 8 Spicy Tuna roll (<i>roll farcit de tonyina amb maionesa de kimchi</i>) (4 u.) - 8 Donburi amb bol d'arròs ambigú variat de sashimi i ou fet a baixa temperatura - 28,5		





P L A T F O R M A S	Ostra Normandia Al natural (1un) - 5,5 Ostra Normandia Amb salsa ponzu, ikura i kizami wasabi (1 u.) - 5,5 Ostra Normandia al estil Perú (1un) - 5,5 Tiradito de Hamachi con alga wakame - 13,5 Tartar de tonyina vermella - 16
G Y O - Z E S	<i>Les gyozes estan fetes per nosaltres.</i> Carn mixta i verdures (1 u.) - 2,6 Llagostins amb maionesa de cap de gamba (1 u.) - 3,6 Secret ibèric amb salsa teriyaki (1 u.) - 3,6
T E M P U R E S	Kakiage (<i>niu de verdures</i>) (1 u.) - 4,5 Braves BI.EN (<i>iuca fregida amb la nostra salsa picant</i>) - 7 Katsu (<i>pollastre arrebossat en panko</i>) amb curri - 11,5 Tempura de calamar amb maionesa de ponzu - 12





O
M
A
K
A
S
E

El xef tria per mi

MENÚ DEGUSTACIÓ

Amb el millor de la nostra tasca.

45 € per persona.

Taula completa. Begudes no incloses.
Disponible tots els dies. La durada del menú
serà entre una hora i mitja a dues hores. No
es podrà adaptar el menú per al·lèrgies ni
intoleràncies el mateix dia.

M
E
N
Ú

D
I
A
R
I

21 €

Laborables, de dimarts
a divendres migdia

ENTRANT

+

ROBATA

+

SUSHI DEL DIA

+

PLAT PRINCIPAL

(a escollir)

Yakisoba

Yakimeshi

Pollastre al curri

Okonomiyaki

+

POSTRES O CAFÈ

+

BEGUDA

Cervesa japonesa supl. 1 €

Mochi supl. 2 €

Menú ampliat 25 €

