

ENTRANTES

Para ir abriendo el apetito

EDAMAME

Vainas de soja al vapor

4.00

EDAMAME PICANTE

Edamame frito con salsa picante

4.50

GYOZAS VEGETARIANAS (5u)

Empanadillas japonesas vegetarianas al vapor

6.50

GYOZAS DE POLLO (5u)

Empanadillas japonesas de pollo al vapor

7.00

GYOZAS DE CERDO (5u)

Empanadillas japonesas de cerdo al vapor

7.00

GYOZAS DE GAMBA (5u)

Empanadillas japonesas de gambas al vapor

7.50

KOROKE

Croquetas de cerdo rebozadas en Panko con salasa mayonesa y Okonomiyaki

8.90

ENSALADA WAKAME

Ensalada de algas wakame

6.00

ENSALADA JAPONESA

Ensalada japonesa de algas y sésamo

6.00

ENSALADA MIXTA

Verduras con algas y salsa de la casa

7.00

YAKISOBA POLLO

Fideos soba salteados con pollo

11.90

YAKISOBA VERDURA

Fideos soba salteados con verdura

10.50

YAKIMESHI POLLO

Arroz salteado con pollo, vegetales y salsa yakisoba

11.90

TAKOYAKI (5u)

Buñuelo relleno de pulpo con salsa okonomiyaki y mayonesa, coronado con aonori y katsubushi

7.50

TEMPURA EBI (5u)

Langostinos rebozados en tempura con salsa Tentsuyu

8.50

TEMPURA MIXTO

Langostinos y verduras de temporada rebozados con salsa tentsuyu

8.00

TEMPURA VERDURA

Verduras rebozadas con salsa Tentsuyu

7.00

CHICKEN KATSU

Muslo de pollo rebozado en Panko crujiente

8.00

TORI KARA

Trozos de pollo marinado y frito al estilo japonés

7.00

MEJILLONES

Cocinados al curri verde

9.50

GOHAN

Bowl de arroz blanco con Furikake

4.00

GOHAN VINAGRE

Bowl de arroz blanco con vinagre de arroz y sésamo

4.30

SOPA MISO

Sopa de miso con tofu, alga, cebollino y cebolla japonesa

5.00



PICANTE



VEGETARIANO



SIN GLUTEN

TATAKI**SALMÓN**

Salmón flameado con salsa Ponzu, acompañado con cilantro y cebollino

10.50

ATÚN

Atún flameado con pimienta negra y salsa Ponzu, acompañado con pimienta roja, pimienta verde y cebolla frita

12.50

NIGIRI (1 PIEZA)

Bola de arroz cubierto con una lamina de pescado

SALMÓN

2.50

ATÚN

Balfegó Bluefin

3.50

GAMBA

2.75

DORADA

3.50

AGUACATE 

2.00

UNAGI

Anguila flameada con sésamo

2.50

ENTRECOT

Con salsa teriyaki y esparrago

4.00

SALMÓN FLAMEADO

Con mayonesa y ikura

2.75

MORIAWASE (8u)

18.50

 PICANTE  VEGETARIANO  SIN GLUTEN

URAMAKI (8 PIEZAS)

Rollitos de alga nori recubiertos de arroz, con rellenos variados

SHAKE URAMAKI 

Relleno de salmón, aguacate, crema de queso, envuelto en sésamo blanco

9.50

TEKKA URAMAKI 

Relleno de atún, aguacate y crema de queso, envuelto en sésamo blanco

10.50

EBITEN URAMAKI 

Relleno de langostino en tempura, aguacate y salsa picante, envuelto en sésamo blanco

9.00

CALIFORNIA SURIMI

Relleno de surimi, pepino y aguacate, envuelto en tobiko naranja

9.00

KATSU URAMAKI

Relleno de pollo Katsu y lechuga con salsa cesar, envuelto en sésamo blanco con mayonesa y salsa teriyaki

8.50

MANGO TANGO 

Relleno de langostinos en tempura, pepino y salsa picante. Exterior de mango y tobico naranja

9.00

MANGO VEGETARIAN  

Relleno de pepino, aguacate, zanahoria, cilantro y menta. Envuelto en sésamo blanco y negro. Exterior de mango

8.50

AGUACATE VEGETARIAN  

Relleno de pepino, aguacate, zanahoria, cilantro y menta. Envuelto en sésamo blanco y negro. Exterior de Aguacate

8.50

ROCK ROLL

Relleno de langostino rebozado en panko y queso crema, envuelto en sésamo blanco y negro. Exterior salmón flameado, cebolla caramelizada, pimienta roja y verde con salsa unagi

10.95

RAINBOW ROLL

Relleno de langostino en panko, aguacate y queso crema, envuelto en sésamo blanco y negro. Exterior de salmón, atún, aguacate, pimienta roja y pimienta verde

12.50

HOSOMAKI (8 PIEZAS) 

Rollos de arroz recubierto de alga nori rellenos de un solo ingrediente

SHAKE MAKI Salmón	5.20
TEKKA MAKI Atún	6.20
KAPPA MAKI  Pepino	4.20
MANGA MAKI  Atún	4.90
ABOCADO MAKI  Aguacate	4.50

TARTAR Y CEVICHE 

Acompañado de arroz blanco

TARTAR DE SALMÓN Salmón y aguacate con mayonesa japonesa, alga, eneldo y huevas de salmón	12.50
TARTARE DE ATÚN Atún, mango y aguacate, cebolla morada, cebollino, salsa de soja, wasabi y aceite de sésamo	14.50
CEVICHE DE DORADA Dorada, dados de mango, cebolla morada, menta, cilantro lima y pimiento verde con salsa de leche de tigre	14.50

HOT MAKI

SALMÓN TARTARE FRITO (8 PIEZAS) Maki envuelto en panko y relleno de queso crema coronado con tartar de salmón, cebollino y salsa unagi.	10.50
ATÚN TARTARE FRITO (8 PIEZAS)  Maki envuelto en panko y relleno de salmón, pepino y mango con salsa okonomiyaki y cebollino	12.50
HOT PEPINO SALMÓN (6 PIEZAS) Futomaki rebozado en panko relleno de salmón, pepino y mango con salsa okonomiyaki y cebollino	9.50
HOT PHILADELPHIA SALMÓN (6 PIEZAS) Futomaki rebozado en panko relleno de salmón, queso crema y mango con salsa okonomiyaki y cebollino	10.50
SAHIMI SHAKE KATSU (8 PIEZAS) Salmón rebozado en panko con salsa okonomiyaki y cebollino	12.50
SASHIMI TEKKA KATSU (8 PIEZAS) Atún rebozado en panko con salsa okonomiyaki y cebollino	15.50
<hr/>	
CHIRASHI 	
SALMÓN AGUACATE Bol de arroz de sushi con láminas de salmón, aguacate y sésamo.	12.00
ATÚN AGUACATE Bol de arroz de sushi con láminas de atún, aguacate y sésamo.	14.00
CHIRASHI VARIADO Bol de arroz de sushi con láminas de salmón, atún, aguacate y sésamo.	15.00

SASHIMI (5 PIEZAS)*Láminas de pescado crudo*

SALMÓN	7.95
ATÚN Balfegó Bluefin	9.95
DORADA	8.95
GAMBA	8.25
VARIADO (20 PIEZAS)	30.95

POSTRES

MOCHI (2 BOLAS) Té Matcha (verde) Chocolate Cheesecake Tiramisú Crema catalana	6.00
TRUFAS (5u) Té verde Sake Yuzu	6.00
HELADO Vainilla Té Verde Sésamo Negro	5.10
MACEDONIA DE FRUTAS 🌿 (Piña, mango, Kiwi y fresa)	7.00
GYOZA MANZANA	7.50

CALIENTES

ENTRECOT Con pimienta negra, espárragos, cebolla japonesa y salsa ponzu	12.95
SALMÓN TERIYAKI Salmón a la plancha con salsa teriyaki	11.95
SHOGAYAKIDON 🌿 Arroz salteado con cerdo ibérico laminado, salsa de la casa y huevo	13.95

CAFÉ

CAFE CON LECHE	1.80
CORTADO	1.50
CAFE SOLO	1.40
CAFE LARGO	1.60
CARAJILLO	2.25
TRIFASICO	2.25

🌿 SIN GLUTEN 🌿 VEGETARIANO 🌶️ PICANTE

BEBIDAS**REFRESCO**

Agua 500 ml	1.95
Agua con gas	1.95
Cocacola 33cl	2.45
Cocacola Zero	2.45
Fanta Naranja 33cl	2.45
Fanta Limón 33cl	2.45
Sprite	2.45
Aquarius	2.65
Nestea	2.65
Tónica Schweppes	2.65
Vichi Catalán	2.65

RAMUNE 3.10

Limón
Fresa
Melón

CERVEZA JAPONESA 3.20

Asahi
Sapporo
Kirin

CERVEZA

Estrella Damm	2.95
Voll Damm	3.10
Free Damm	2.95
Estrella Galicia	2.95
Estrella Galicia Extra	3.10
Jarra Estrella Galicia	4.90
Caña	2.00
Heineken	3.10
Budweiser	3.10
Coronita	3.50

SANGRIA

Sangría de vino tinto copa	5.50
Sangria de vino tinto (1,5L) Jarra	14.50
Sangria de cava (1,5L) Jarra	16.50

MOJITO

Mojito limón	5.90
Mojito fresa	6.50
Mojito mango	6.50

J
A
P
A
N
E
S
E

F
O
O
D

LICORES

CONACS / COPITAS

Anis	2.90
Ponche	2.90
Ron Puyol	2.90
Menta	2.50
Mango	2.90
terry	2.40
103	2.40
Soberano	2.50
Veterano	2.40
Maria Brisa	2.50
Baylies	3.50
Tequila	3.50

XXXXXXXXXX

Martini Rosso	3.80
Martini Blanco	3.80
Gin Tonica	
Gin Befeter	6.90
Larios	6.50
Grio	6.50
Bombay azul	8.50
Bombay	6.90
Tanquerai	6.50
Pueto indio	7.90
Bacardi	6.90
Puyol	5.90
Negenta	5.90
Brugol	6.90
Cacique	6.90
JB	5.90
Ballentine	5.90
Citty Shark	5.90
red label	8.50
Black label	9.50
Cardu	9.50
Chivas	9.50
JD	7.90
*Whisky	6.50

日
本
料
理

ESPUMOSOS

COPA 75 ml

Agustí Torelló Mata Gran Reserva Brut
Cavas Agustí Torelló. Do Cava

22.00

Terrer De La Creu Brut NatureTerrer De La Creu. Do Cava
Xarel·lo, Macabeo, Parellada

3.75 13.95

VINO BLANCO

22 Pies CrianzaLocos Del Vino. Doc Rioja
Tempranillo

15.00

Abadal FrancAbadal. Do Pla De Bages
Tempranillo, Cabernet Franc, Sumoll

14.95

Celeste RobleBodega Pago Del Cielo. Do Ribera Del Duero
Tinto Fino

14.35

Mas Tarroné NegroCellers Tarroné. Do Terra Alta
Syrah, Garnacha Negra

2.85 12.25

Secret Del PrioratFamilia Torres . Doq. Priorat
Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon,
Merlot Y Syrah

21.60

SileoCompanyia Viticola Sileo. Do Montsant
Garnacha Negra, Cariñena

16.10

Solergibert Cabernet ReservaCeller Solergibert. Do Pla De Bages
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

8.70

Tinto Pesquera Crianza**Tinto Pesquera. Do Ribera Del Duero**
Tempranillo

26.30

VINO BLANCO

COPA 75 ml

Abadal BlancAbadal. Do Pla De Bages
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Picapoll

14.90€

Albariño Paco & LolaPaco Y Lola Adegas Y Viñedos.
Do Rías Baixas
Albariño

17.00

Cap De Creus NacreCap De Creus. Do Empordà
Macabeo, Garnacha Blanca

14.35

GodelloSangarida. Do Bierzo
Godello

15.90

GresAnima Mundi. Penedés
Xarel·lo

14.00

Mas Tarroné BlancCellers Tarroné. Do Terra Alta
Garnacha Blanca, Macabeo

2.85 12.25

Tempranillo BlancoPaco Garcia. Doca Rioja
Tempranillo Blanco

16.10

VerdeoPropiedad De Bodegas Torres. Do Rueda
Verdejo

13.60

Viña EsmeraldaPropiedad De Bodegas Torres. Do Penedès
Moscatel, Gewürztraminer

13.95

SAKE

Bijito. Junmai. Sake

26.00

Kumazawa mugen. Junmai gingo. Sake

33.50

Miyako nohonshu. Nohonshu. Sake

21.30