

UN VIATGE NIKKEI

() Edamame en salsa Nikkei 🍣	4	() Tàrtar de Tonyina 🍣	13
() Tiradito de Corvall 🍣	9.5	<i>Tonyina i salsa yuzu kosho i ají groc, xips d'all i pa carasatu.</i>	
() Ceviche d'Hamachi 🍣	18	() Ostras Special Daniel Sorlut (1ud)	6.5
<i>Amb llet de tigre d'ají groc al wasabi.</i>		<i>Consultar amaniments.</i>	
() Tempura de Llagostins 🍣	8	() Sopa Ushio-Miso	5.5
<i>Acompanyats d'una salsa de la casa.</i>		<i>Brou de peix blanc, miso amb tofu d'algues, engrunes de peix i ceba tendra.</i>	
() Tàrtar de Toro	14		
<i>Amb ametlles i negi.</i>			

SASHIMI (4 Cortes)

() Salmó	8	() Hamachi	14
() Tonyina	11	() Toro	12
		() Akiro Especial 3 talls c/u	28

NIGIRIS

	c/u		c/u
() Calamar	4	() Salmó 🍣	4
<i>Flamejat, amb mantega de miso i rovell d'ou deshidratat.</i>		<i>Flamejat, amb ají groc i xalaquita de ceba vermella.</i>	
() Toro 🍣	4	() Premium de Salmó	4.50
<i>Flamejat, amb kizami wasabi, pankó i salsa dolça.</i>		<i>Flamejat, foie curat en espècies, paté de tòfona, mel de canya i sal de Maras.</i>	
() Hamachi	4	() Tonyina	4
<i>Amb xalaquita de cogombre, salsa pachikay i quinoa crocant.</i>		<i>Flamejat amb salsa panca-miso.</i>	
() Anguila 🍣	4.5	() Gunkan Anxoa	5
<i>Amb confitura de gingebre, mel de canya, xocolata al rocoto i sal.</i>		<i>Anxova, cremós d'alvocat, guarniment de tomàquet sec, piparra i pankó.</i>	
() Gunkan Tàrtar de Wagyu	8	() Wagyu	8
<i>Rovell d'ou de guatlla marinat en vinagreta nikkei, cebollí i xip d'all.</i>		<i>Flamejat amb sal de Maras.</i>	
() Toro Caviar	12	() Vieira	4
<i>Amb caviar i moll flamejat</i>		<i>Flamejat amb salsa huancaína trufada, alvocat, ceba en vinagre i pankó.</i>	
		<i>Suplement de Caviar de Beluga</i>	8

HAND ROLLS SET MENU

() 3 HAND ROLLS	() 4 HAND ROLLS	() 5 HAND ROLLS	() 6 HAND ROLLS
Salmó	Salmó Ebi Furai	Salmó Vieira	Salmó Vieira
Tonyina	Tonyina	Tonyina Ebi Furai	Tonyina Ebi Furai
Ebi Furai	Toro	Toro	Toro Hamachi
15	22	28	35

HAND ROLLS A LA CARTA

() Ebi Furai	6	() Vieira 🍣	7
<i>Llagostí arrebossat, alvocat, maionesa de chili-garlic i pankó.</i>		<i>Amb yuzu kosho i maionesa de ponzu.</i>	
() Toro	7	() Cranc	7
<i>Amb ceba tendra i pankó.</i>		<i>Amb maionesa de yuzu i rocoto, pankó i alvocat.</i>	
() Tonyina 🍣	6	() Anguilla	7.5
<i>Amb xile jalapeny i maionesa de sriracha i umeboshi.</i>		<i>Crocant amb mel de taronja.</i>	
() Salmó 🍣	6	() Veggies Alvocat	4
<i>Amb shishimi togarashi, cibulet i sèsam.</i>		<i>Moniato cuit en suc de taronja i alvocat.</i>	
() Hamachi 🍣	7.5	() Ika	6
<i>Amb tires d'ají groc, alvocat, coriandre i salsa pachikay.</i>		<i>Calamar arrebossat, alloli cítric amb tinta de calamar i ceba adobada.</i>	
() Acevichado 🍣	7.5	() Antxovada	8
<i>Corvall, tires d'ají groc amb vinagre, coriandre, alvocat i salsa acevichada.</i>		<i>Anxova, guarniment de tomàquet sec, alvocat i pankó.</i>	
() Wagyu Nou*	12	() Salses de la casa: Soja especial & Anguilla	2
<i>Flamejat amb sal de Maras.</i>			

POSTRES

() Brownie de miso i xocolata	8	() Sospir de la Geisha	7
<i>amb gelat de capuccino</i>			
Helado	5	Mochi	7
() Xocolata	() Maracuja	() Te Verd	() Doble xocolata
() Matcha	() Festuc	() Pastís de formatge	() Yuzu

BEGUDES SENSE ALCOHOL

() Coca Cola	3.5	() Llimonada	4.5
() Coca Cola Zero	3.5	() Aigua de Maracuià	5
() Fanta Taronja	3.5	() Aigua	3
() Aquarius amb llimona	3.5	() Aigua amb gas	3.5
() Fuze Tea amb llimona	3.5	() Mahou torrada <i>sense alcohol</i>	4

BEGUDES AMB ALCOHOL

Cerveses

() Mahou barril	3.5
() Mahou sense gluten	4
() Clara amb llimona	3.5
() Alhambra	4
() Kirin <i>Japonesa</i>	4
() Sapporo <i>Japonesa</i>	4
() Pilsen Callao	4

Còctels

() Aperol Spritz	9
() Pisco Sour Clàssic	10
() Pisco Sour Maracuià	10
() Chilcano	10
() Sake Sour Maracuià	10
() Moscow Mule	10
() Akiro Spicy Mule 🍸	10

Vins Blancs

() Desig, Xarelo <i>Penedès</i>	
() Cantayano, Verdejo <i>Castilla y León</i>	
() Abadia de San Campio, Albariño <i>Rias Baixas</i>	
() Neno, Godello <i>Valdeorras</i>	
() LaLume, Treixadura <i>Ribeiro</i>	
() Tanca el Ulls Cartoixà, Xarelo Vermell <i>Terra Alta</i>	
() Montmains, Chardonnay <i>Chablis</i>	

Copa

Ampolla

4	19
6	27
5.5	25
	27
	35
	33
	60

Vins Rosats

() Succès Vinícola Patxanga <i>Penedès</i>	4	21
---	---	----

Vins Taronges

() Fio jo jo, Riesling <i>Mosel</i>		35
() Sophia L'Orange, Quebranta-Mollar <i>Pisco</i>		55

Vins Negres

() Luno Negre, Garnacha, Cariñena, Syrah <i>Montsant</i>	4	19
() Heraclio Alfaro, Garnacha con Tempranillo <i>Rioja</i>	5	24
() La Fita, Xarelo Vermell, Xarelo, Macabeu <i>Penedès</i>		33
() Les Crestes, Garnatxa, Carinyena, Syrah <i>Priorat</i>		37
() Julieta, Trepát <i>Conca de Barberà</i>		35

Vins Escumosos

() Llopart Brut Nature Reserva <i>Corpinnat</i>	5.5	30
() Bufadors Les Voranes Brut Nature <i>Corpinnat</i>		39
() Inspiration 1818 <i>Champagne</i>	8.5	49

Sakes

() Kurobi Yuyui Junmai (300ml)		16.5
() Kurobi Yuyui Junmai (720ml)	5.5	32
() Schichiken Junmai (300ml)		18.5
() Taiheiyo Junmaishu	6.5	36
() Sansyouraku Junmai-Yamahai		39
() Shochikubai Junmai-Daiginjo		55
() Iwa 5 Junmai - Daiginjo		150

Destil·lats Japonès

() Hibiki Harmony	14
() Yamazaki (12 años)	20
() Roku gin	14