



Kodama Uramaki

Salmón, aguacate y mayonesa japonesa.
Con gamba roja, wasabi natural y trufa.
25.00€

Gamba Uramaki

Con salmón, aguacate y salsa de aguacate y unagi.
24.50 €

Sakura Uramaki

Con salmón, atún, mango y crema de queso. Ikura, salsa unagi y wasabi yuzu.
23.00€

Uramaki de fresa y foie

Con crema de queso, pipas caramelizadas y salsa yakitori.
20.50€

Ceviche de salmón

Con aguacate y salsa de wasabi yuzu.
17.00€

Ceviche de corvina

Con cebolla, cilantro y salsa picante.
17.00€

Navajas

Con cebolla roja y pasta miso.
20.00€

Zamburiñas

Con trufa negra y virutas de jamón de bellota.
5.90€ / unidad

Magret de pato

Al teppanyaki con foie y salsa de naranja.
21.00 €

Gyuniku no teppanyaki con foie

Filete de ternera con foie, salsa unagi, espárragos y champiñones.
28.50€

Nigiri de salmón, huevo y trufa

Salmón flameado con huevo de codorniz frito y trufa.
5.90€ / unidad

Nigiri de salmón, huevo y mayonesa

Salmón flameado con huevo de codorniz frito, mayonesa japonesa y cebollino.
5.50€ / unidad

Nigiri de pez mantequilla

Flameado con trufa
5.80€ / unidad

Nigiri de pez mantequilla y miso

5.00€ / unidad

Nigiri de Foie

Con salsa unagi y sésamo.
5.80€ / unidad

Nigiri de bogavante y foie

Flameado con salsa unagi y sésamo.
41.00€ / 5 unidades

Vieira al teppanyaki y gamba roja

con aguacate y salsa yakitori.
23.00€



Sopas

Japonés hasta en la **sopa**.

Wakame supu

Sopa de algas con huevo y champiñones.

5.90€

Misoshiru

Sopa de algas con tofu.

4.90€



Entrantes

Para ir calentando **los palillos**.

Kiuri to wakame

Pepino con algas y vinagreta japonesa.

9.50€

Gyozas

Crestas de carne y verdura al vapor.

12.50€

Edamame

Vainas de soja al vapor.

5.50€

Cucharita de vieira y foie

Al teppanyaki y con salsa yakitori.

6.00€ / unidad

Tataki de atún

Con unagi, aguacate, crema de queso y sésamo.

19.00€

Tataki de salmón

Con cebolla crujiente y salsa yakitori.

17.00€

On Sarada

Ensalada de pescado crudo con salmón, atún y vinagreta japonesa.

14.00€

Horenso Sarada

Ensalada de espinacas con vinagreta y huevo duro.

9.50€

Yakitori

Pinchos de pollo y cebolla con salsa dulce.

6.50€

Yakiniku

Pinchos de espárragos verdes y ternera con salsa dulce.

8.70€

Gyuniku no tataki

Carpaccio de ternera semi-crudo con su salsa intensa.

15.00€



Agemomo

Fritos y salteados. Para que saltes de **alegría**.

Yakisoba

Fideos salteados con carne, verduras y katsuobushi. **15.50€**

Fideos salteados con langostinos, vieiras y katsuobushi. **16.80€**

Kimuchi Yakiudon

Tallarines salteados con carne, verduras y col picante. **15.50€**

Tallarines salteados con con langostinos, vieiras y col picante. **16.80€**

Yakimeshi

Arroz frito con langostinos, verdura y huevo. **15.50€**

Tempura no Moriwase

Tempura de langostinos, verduras y pescado blanco. **18.00€**

Ebi Tempura

Tempura de langostinos.

19.00€ / 5 unidades

Kakiage Foie

Frito de verduras troceadas con huevo, foie al teppanyaki y salsa yakitori.

19.50€

Anko no Tatsuage

Rape frito a la japonesa macerado con sake y ginebra.

17.00€

Tori no Teriyaki

Pollo frito con salsa dulce y cebolla.

11.50€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Pregunta por los platos adaptables para celiacos

Picante ! Disponemos de carta de alérgenos

Teppanyaki

La **plancha** japonesa.

🍣 **Gyuniku no teppanyaki**
Filete de ternera a la plancha con salsa ponzu y sichimmi.
24.00€

🍣 **Ebi no kimuchi**
Langostinos salteados con salsa picante.
16.00€

Maguro teriyaki
Atún flameado con salsa dulce.
19.50€

Toro no tataki
Ventresca de atún braseado con jengibre, cebolla tierna y salsa de soja.
27.50€

Okonomiyaki
Pizza japonesa hecha de col, queso fundido, salsa yakitori y langostinos.
14.00€

Bacalao negro
Bacalao negro hecho al vapor con salsa de miso. **25.00€**

Tartar

Pescado o carne cruda, picados finitos y condimentados **al gusto**.

Maguro tartar
Tartar de atún con salsa de soja, y sésamo.
19.00€

Shake tartar
Tartar de salmón con base de aguacate, huevo de codorniz y soja.
17.50€

Shake tartar ikura
Tartar de salmón con base de aguacate, huevo de codorniz, ikura y soja.
24.50€

Gamba tartar
Tartar de gamba roja con aguacate, tobikko negro y de wasabi y salsa de soja.
26.00€

Yuke
Tartar de ternera con huevo de codorniz, salsa de soja, cebolla y plátano frito.
17.00€

Sashimi

Pescado fresco y crudo: **100% mar**.
12 piezas / 6 piezas

Maguro
Atún.
33.00€ / 18.50€

Shiromi
Pez mantequilla.
19.00€ / 11.50€

Shake
Salmón.
27.00€ / 16.00€

Unagi
Anguila.
31.00€ / 18.50€

Toro
Ventresca de atún.
39.50€ / 21.00€

Maki

Rollitos de arroz enrollados con alga. 6 unidades.

Teka
Atún.
9.80€

Abocado
Aguacate.
6.50€

Shake
Salmón.
8.80€

Ikura
Huevos Salmón.
14.50€

Mango
Mango.
6.50€

Unagi
Anguila.
13.50€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

🍴 Pregunta por los platos adaptables para celíacos

🚫 Picante 🚫 Disponemos de carta de alérgenos



Temaki

Cono de arroz frito con **pescado**.

Maguro Abocado

Atún.
13.50€

Ikura

Huevos salmón.
13.50€

Shake Abocado

Salmón.
11.50€

Unagi

Anguila.
11.50€



Don

Bol de arroz condimentado con **pescado**.

Maguro Abocado

Atún.
19.50€

Ikura

Huevos salmón.
20.50€

Shake Abocado

Salmón.
17.50€

Unagi

Anguila.
18.50€



Nigiri

Bola de arroz con piezas de **pescado fresco** por encima.

Maguro

Atún.
5.50€ / unidad

Suzuki

Corvina.
4.00€ / unidad

Toro

Ventresca atún.
7.00€ / unidad

Ikura

Huevos salmón.
7.00€ / unidad

Shake

Salmón.
4.50€ / unidad

Shiromi

Pez mantequilla.
4.00€ / unidad

Unagi

Anguila.
6.00€ / unidad

Ebi

Langostino.
3.50€ / unidad



Sushi no Moriwase

Combinaciones de los clásicos japoneses.

Sushi 6 variedades

6 piezas de nigiri.
18.50€

Sushi 8 variedades

8 piezas de nigiri.
23.50€

Combinado de Sushi y Sashimi

5 variedades de nigiri y sashimi de atún y salmón.
26.50€

Goten Mori

5 variedades de sashimi (atún, salmón, corvina, gamba cruda y pez mantequilla).
32.50€

Santen Mori

3 variedades de sashimi (atún, salmón y corvina).
28.50€



Maki y Uramaki especiales

Los hermanos mayores de los makis y los makis rebeldes: **el arroz va por fuera**. 8 unidades.

Spicy tuna maki

Rollo de atún con cebolla, la-yu picante y mayonesa japonesa.

18.00€

Maguro abocado maki

rollo de atún y aguacate.

19.00€

Shake abocado maki

Rollo de salmón y aguacate.

18.00€

Red uramaki

Rollo de atún, salmón, aguacate y huevas de pez volador.

20.00€

Rosanes uramaki

Rollo de salmón, aguacate, carpaccio de gamba, salsa de miso y huevas de pez volador.

19.50€

California miso uramaki

Uramaki de salmón, aguacate, langostino y miso.

12.00€ / 4 unidades

Unagi foie maki

Maki de foie y anguila.

15.50€ / 5 unidades

Tropik maki

Rollo de huevas de salmón, salmón, langostinos y mango.

19.50€

Pollo pato uramaki

Pollo rebozado, jamón de pato, lollo rosso, mayonesa japonesa y salsa tonkatsu.

19.00€

Uramaki de verdura

Verdura en tempura.

14.50€

Ebi frai uramaki

Rollo tibio de langostinos rebozados, 'lollo rosso' y salsa tonkatsu.

19.00€

Kani maki

Rollo de cangrejo frito con cebolla crujiente, mayonesa picante y tobikko.

20.00€



Tempurizados y Flameados

Los makis y uramakís más calientes: **fritos o al calor de las llamas**. 8 unidades.

Hot maki

Salmón, crema de queso, tartar de salmón, huevas de pez volador y salsa la-yu picante.

19.00€ / 6 unidades

Maki castell

Salmón, langostino, corvina, mango y salsa ponzu.

19.50€

Foie kani uramaki

Cangrejo natural, aguacate, foie flameado, cebolla crujiente y salsa unagi.

22.00€

Shake ebi frai

Langostinos rebozados, aguacate, salmón flameado con azúcar moreno, cebolla crujiente y salsa unagi.

20.50€

Tempura unagi uramaki

Tempura de langostino, 'lollo rosso', anguila flameada y sésamo.

20.00€





Postres Tradicionales

Pastel de chocolate

5 variedades.

5.90€

Cheesecake de frutos del bosque

6.50€

Cheesecake de té matcha

6.50€

Crujiente de avellana y chocolate

5.40€

Coulant

A tu gusto: blanco, mixto o negro

6.00€



Daifuku

Mochis **rellenos**. 1 unidad

Fresas con nata

4.90€

Té verde

4.90€

Cheesecake

4.90€

Chocolate blanco

4.90€

Chocolate negro

4.90€



Trufas

4 unidades

Té verde

5.20€

Sake

5.20€

Variadas

2 de cada variedad.

5.20€



Helados

Helado de té verde

5.50€

Sorbete de mandarina

5.50€

Sorbete de mango

5.50€

Helado de sésamo negro

5.50€

Helado de taro

5.50€

Vinos y Cavas

Tintos

Les Santes

Montsant
17.80€ / 4.60€

El Molí

Costers Del Segre
21.00€ / 4.80€

Abadía De Poblet

Conca De Barberà
27.80€

Bruixola

Priorat
20.40€

Selección 500

Rioja
22.00€

La Montesa

Rioja
27.80€

Venta Las Vacas

Ribera Del Duero
28.70€

Páramos

Ribera Del Duero
27.30€ / 6.50€

Tionio Reserva

Ribera Del Duero
32.00€

Blancos

Sant Bru

Montsant
28.00€

Legaris Verdejo

Rueda
22.50€ / 4.90€

Tina 20

Alella
22.80€

Viña Pomal

Rioja
20.30€ / 4.90€

Terras Gauda

Rías Baixas
29.00€

Belondrade 5ª Apolonia

Castilla Y León
26.50€

La Duda

Monterrei
20.90€

Collection

Empordà
22.30€

Rosados

Brunus

Montsant
22.60€ / 4.20€

Chivite

Navarra
23.50€

Cavas Rosados

Parxet Rosé

Cava Brut
22.60€ / 4.20€

Ars Collecta Gr

Cava Brut
26.60€

Cavas

Lo Fred De Ponent

Cava Brut Reserva
20.80€ / 4.75€

Titiana Pansa Blanca

Cava Brut
26.00€

Agustí Vilaret

Cava Extra Brut
27.30€

Moët

Champagne
65.00€

Leopardi

Corpinat
37.00€



Carta de alérgenos

Sopas

Wakame supu  
Misoshiru  

Entrantes

Kiuri to wakame 
Gyozas  
Edamame 
Cucharita de vieira y foie    
Tataki de atún  
Tataki de salmón  
On Sarada  
Horenso Sarada   
Kani Sarada    
Yakitori  
Yakiniku  
Gyuniku no tataki     

Agemomo

Yakisoba 
Ebi Vieira   
Carne y Verduras 
Kimuchi Yakiudon   
Ebi Vieira   
Carne y Verduras  
Yakimeshi  
Tempura no Moriwase  
Ebi Tempura  
Kakiage Foie   
Anko no Tatsuage  
Tori no Teriyaki  

Teppanyaki

Gyuniku no teppanyaki 
Ebi no kimuchi  
Maguro teriyaki    
Toro no tataki   
Okonomiyaki    
Bacalao negro    

Tartar

Maguro tartar   
Shake tartar     
Shake tartar ikura     
Gamba tartar    
Yuke   

Sashimi

Maguro 
Shake 
Toro 
Shiromi 
Unagi   

Maki

Teka  
Shake  
Mango  
Abocado  
Ikura  
Unagi   

Temaki

Maguro Abocado    
Shake Abocado    
Ikura  
Unagi   

Don

Maguro Abocado    
Shake Abocado    
Ikura  
Unagi   

Sushi no Moriwase

Sushi 6 variedades  
Sushi 8 variedades  
Sushi y Sashimi  
Goten Mori  
Santen Mori 

Nigiri

Maguro 
Shake 
Suzuki 
Shiromi 
Toro 
Unagi   
Ikura 
Ebi  
Bogavante y Foie    
Pez mantequilla y miso    
Salmón y huevo   

Maki y Uramaki Especiales

Spicy tuna maki    
Maguro abocado maki    
Shake abocado maki    
Red uramaki    
Rosanes uramaki     
California miso uramaki    
Unagi foie maki    
Tropik maki     
Pollo pato uramaki   
Uramaki de verdura   
Ebi frai uramaki     
Kani maki    
Gamba Uramaki     
Kodama Uramaki     
Sakura Uramaki    
Uramaki fresa y Foie     

Tempurizados y Flameados

Hot maki    
Maki castell    
Foie kani uramaki    
Shake ebi frai     
Tempura unagi uramaki     

Postres

Postres Tradicionales

Pastel de chocolate   
Cheesecake de frutos del bosque  
Cheesecake de te matcha  
Crujiente de avellana y chocolate   
Coulant   

Daifuku

Fresas con nata  
Té verde  
Cheesecake  
Chocolate blanco  
Chocolate negro  
Oreo  

Trufas

Té verde  
Sake  
Variadas  

Helados

Helado de té verde  
Sorbete de mandarina  
Sorbete de mango  
Helado de sésamo negro  
Helado de taro  



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Sulfatos



Leche



Frutos Secos



Mostaza



Soja



Sésamo



Moluscos



Muchos platos de la carta se pueden adaptar.
Pregunta a nuestros camareros/as y te informarán