

CARTA MENU

ENTRANTE | ENTRANTES | STARTERS

- Tàrtar de tomàquet, alvocat, anxoves i Kalamata**..... 12€
Tartar de tomate, aguacate, anchoas y Kalamata
Tomato tartare, avocado, anchovies and Kalamata
- Tàrtar de salmó, mango i ous d'ikura**..... 14€
Tartar de salmón, mango y huevas de ikura
Salmon tartare, mango and ikura roe
- Tàrtar de tonyina, pera i pinyons**..... 14,5€
Tartar de atún, pera y piñones
Tuna, pear and pine nuts tartare
- Variat de sushi i shashimi (10 peces)**..... 16€
Variado de sushi y shashimi (10 piezas)
Assorted sushi and sashimi (10 pieces)
Sashimis, Niguiris, Uramakis, Futomakis, Hosomakis
- Variat de sushi i shashimi (20 peces)**..... 28€
Variado de sushi y shashimi (20 piezas)
Assorted sushi and sashimi (20 pieces)
Sashimis, Niguiris, Uramakis, Futomakis, Hosomakis



URAMAKIS

- CALIFORNIA**..... 11€
Cranc, alvocat, maionesa, sèsam tobiko i enciam roso
Cangrejo, aguacate, mahonesa, sésamo tobiko y lollo roso
Crab, avocado, mayonnaise, sesame tobiko and roso lollo
- SALMÓ TERIYAKI · SALMÓN TERIYAKI · TERIYAKI SALMON** 12€
Salmó flamejat, formatge crema, maduixa i salsa teriyaki
Salmón flambeado, queso crema, fresa y salsa teriyaki
Flambéed salmon, cream cheese, strawberry and teriyaki sauce



FUTOMAKIS

- TONYINA PICANT · ATÚN PICANTE · SPICY TUNA**12,5€
Tonyina, maionesa picant, lollo roso i sèsam
Atún, mahonesa picante, lollo roso y sésamo
Tuna, spicy mayonnaise, roso lollo and sesame
- ANGUILA & FOIE · EEL AND FOIE**14€
Anguila, foie i salsa unagi
Anguila, foie y salsa unagi
Eel, foie and unagi sauce



NIGUIRIS

- Salmó una peça** | Salmón una unidad | *Salmon one piece* 2,5€
Tonyina una peça | Atún una unidad | *Tuna one piece* 3€
Toro una peça | Toro una unidad | *Toro una piece* 3,5€

TATAKIS

- TATAKI DE SALMÓ · TATAKI DE SALMÓN · SALMON TATAKI** 14,5€
Papaia, vinagreta de Aburi i ceba tendra
Papaya, vinagreta de aburi y cebolleta
Papaya, aburi vinaigrette and spring onion
- TATAKI DE TONYINA I ALVOCAT** 16€
Tataki de atún y aguacate | *Tuna and avocado tataki*

WOK I BRASA | WOK Y BRASA | WOK AND EMBER

- FILET DE BOU** | Solomillo de buey | *Beef sirloin* 18€
En tataki i a la brasa, salsa teriyaki de poma i shimeji
En tataki y a la brasa, salsa teriyaki de manzana y shimeji
In tataki and grilled, apple teriyaki sauce and shimeji
- ARRÒS FREGIT D'ANGUILA** | Arroz frito de anguila | *Fried eel rice* 11,5€
Anguila, sèsam, ceba tendra i salsa unagui
Anguila, sésamo, cebolleta y salsa unagui
Eel, sesame, spring onion and unagui sauce
- YAKISOBA DE VERDURES** | Yakisoba de verduras | *Vegetable yakisoba* 11€
Bimis, pack choi i shiitake | Bimis, pack choi y shiitake | *Bimis, pack choi and shiitake*

GUST CATALÀ | GUSTO CATALÁN | CATALAN TASTE

- Pà amb tomàquet** | Pan con tomate | *Tomato bread*..... 4€
- Escalivada amb anxoves Lolin**..... 12€
Escalivada con anchoas Lolin | *Escalivada with Lolin anchovies*
- Pernil de gla (50gr)** | Jamón de bellota (50gr) | *Acorn ham (50gr)* 12€
- Assortiment d'embotits ibèrics**..... 12€
Surtido de embutidos ibéricos | *Assortment of Iberian sausages*
- Assortiment de formatges de la Vall de Meranges**..... 10€
Surtido de quesos de la Vall de Meranges
Assortment of cheeses from Vall de Meranges

POSTRES DESSERTS

- Mochi**..... 5€
- Fruita tallada** | Fruta cortada | *Fresh fruit* 5€
- Tiramisú de tè matcha** | Tiramisú de té matcha | *Matcha tea tiramisu* 5€

BEGUDES | BEBIDAS | DRINKS

Aigua mineral · Agua mineral ½ L · <i>Mineral water ½ L</i>	3.2€
Vichy català ½ L · Vichy catalán ½ L · <i>Catalan Vichy ½ L</i>	3.3€
Refrescs · Refrescos · <i>Soft drinks</i>	4.4€
Cervesa nacional · Cerveza nacional · <i>National beer</i>	4.4€
Cervesa sense alcohol · Cerveza sin alcohol · <i>Non-alcoholic beer</i>	4.4€
Cervesa de barril Heineken · Cerveza de barril Heineken · <i>Heineken draft beer</i>	4.4€
Cervesa Barcino · Cerveza Barcino · <i>Barcino Beer</i>	4.5€

VI BLANC | VINO BLANCO | WHITE WINE

Perro Verde D.O. Rueda	4€ copa / glass 20€ Botella <i>Bottle</i>
Crisalys D.O. Penedés	16€ Botella <i>Bottle</i>
Martín Códax D.O. Rías baixas	18€ Botella <i>Bottle</i>

VI NEGRE | VINO TINTO | RED WINE

Mestre Vilavell D.O. Catalunya	36€ Botella <i>Bottle</i>
Pruno D.O. Ribera del Duero	4€ copa / glass 20€ Botella <i>Bottle</i>
Izadi crianza D.O. Ca La Rioja	16€ Botella <i>Bottle</i>

CAVA & CHAMPAGNE

Henri Abelé	80€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	
Moët & Chandon	80€
<i>Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay</i>	
Freixenet Brut Vintage Reserva	21€
<i>Macabeo, Xarel.lo y Parellada</i>	
Segura Viudas Brut Nature Aria	18€
<i>Macabeo, Parellada y Xarel.lo</i>	
Freixente Ice	25€
<i>Macabeo, Xarel.lo, Parellada y Chardonnay</i>	