

金
継
ぎ

T
S
U
G
I

K
I
N

MENÚ SUSHI

Edamame

Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi

Gyozas de gamba

3 gyozas japoneses farcides de llagostins i gíngebre amb tocs de sisho

Usuzukuri

8 talls de sashimi en tall fi amb ponzu i gel de ponzu wasabi

Niguiris

4 peces a elecció del xef

Uramaki

Uramaki de salmó, alvocat i sèsam negre (4 uts)

Uramaki dragon roll (4 uts)

Maki

Maki de tonyina (4 uts)

Postre

Mochis variats (2 uts)

Aigua

55,00 € per persona

No disponible a la barra

MENÚ UNAGI

Aperitiu del Delta

A elecció del Xef segons producte de temporada

Ika shirataki

Calamar amb dues textures

Maguro no tempura

Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada, acabat amb gerds i tòfona.

Tako no nasu

Pop brasejat amb crema d'albergínia, amb miso blanc i koji

Tsukuri

Assortiment de sashimi amb peix de llotja

Sushi

Assortiment de sushi amb peix de llotja

Anguila Kabayaki

Anguila kabayaki del Delta brasejada amb tocs de sake i reducció d'espina d'anguila i pebre kinome

Thai no Tsuboyaki

Llobarro brasejat a l'estil Tsuboyaki

Kakuni

Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema de moniato i confitats

Pre Postre – Cheesecake de yuzu

Pastís de formatge amb yuzu

Postre – Pastissots de Tortosa

Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel.

Aigua

80,00 € per persona

No disponible a la barra

Menú reservable fins a les 14.30 h. i 21.30 h.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitius a elecció del Xef

Sushi

11 peces a elecció del Xef

Yuzu Raimo

“Trampantojo” de yuzu, llimona i quefir aromatitzat amb shiso

Aigua

125,00 € per persona

Exclusiu a la barra

Disponible els mig dies de dijous a diumenge.

Disponible les nits de dimecres a dissabte

Menú reservable a les 13:30 h. i les 20:30 h.

MENÚ EXECUTIU

Edamame

Gyozas

Pasta japonesa a l'estil del xef

Sushi variat

Plat principal de la setmana

Postre

Aigua i 1 beguda

38,00 € per persona

No disponible a la barra

Disponible dimecres, dijous i divendres al migdia.

No disponible els dies festius.

A LA CARTA

No disponible a la barra

Gyozas

Gyozas de cua de bou 5 gyozas farcides de cua de bou amb gingebre i bolets shitake	12,00 €
Gyozas de gamba 5 gyozas japoneses farcides de llagostins i gingebre amb tocs de sisho	10,00 €
Gyoza de porc ibèric 5 gyozas d'abanico de porc ibèric	11,00 €
Gyoza de verdures 5 gyozas de verdures de temporada	9,00 €

Entrants

Edamame Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu empanat amb fècula de patata amb brou de soja, sake i mirin, amb verdures variades	13,00 €
Ika shirataki Calamar amb dues textures	15,00 €
Kara-age Pollastre arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	12,00 €
Tako-age Pop arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	13,00 €
Maguro no tempura Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada acabat amb gerds i tòfona	15,00 €
Korokke Croqueta de porc ibèric brasejada amb carbó amb tocs de sake	8,00 €
Sabajime Fals roll de verat acompanyat d'arròs, fulla de shiso, wasabi, maionesa de shiso, escuma de gingebre i cruixent d'espina de verat	12,00 €

Sopa

Sopa miso Brou dashi, miso, tofu, alga wakame amb cibulet japonès	7,00 €
---	--------

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Ebi hotate jiro	12,00 €
Brou dashi amb vieira, llagostins brasejats fumats amb encenalls de sacura, cibulet japonès i raspadures de yuzu	

Sushi

Nigiri moriawase del xef	26,00 €
8 peces variades a l'estil del xef	

Nigiri de peix de llotja	8,00 €
Akami (tonyina) 2 unitats	8,00 €
Maguro Zuke (tonyina marinada) 2 unitats	9,00 €
Chutoro (tonyina) 2 unitats	9,00 €
Toro (Ventresca) 2 unitats	12,00 €
Shake (salmó) 2 unitats	8,00 €
Shake Zuke (salmó marinat) 2 unitats	9,00 €
Hamachi 2 unitats	8,00 €
Hotate (vieira) 2 unitats	8,00 €
Anguila Kabayaki 2 unitats	10,00 €

Sashimi (9 unitats)

Sashimi moriawase del xef	25,00 €
3 tipus variats a l'estil del xef	

Shake maguro sashimi	19,50 €
Maguro sashimi	20,00 €
Toro sashimi	25,00 €
Shake sashimi	15,00 €
Hamachi sashimi	18,00 €
Hotate sashimi (vieira)	18,00 €
Sashimi de peix de llotja	14,00 €
Usuzukuri sashimi (Peix del dia)	17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki	19,00 €
Uramaki amb cranc blau, alvocat, cobert amb salmó, tonyina i peix blanc	

California maki	16,00 €
Uramaki amb cranc blau i alvocat cobert amb ous de tobiko	

Unagi uramaki	20,00 €
Anguila brasejada amb cogombre coberta amb alvocat i salsa d'anguila	

Smoked unagi	18,00 €
Anguila fumada, llagostins, cogombre, gingebre i salsa de kimchi de mango	

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Spicy tuna maki Uramaki de tonyina, cogombre, amb punts de salsa kimchi	19,00 €
Tekka maki Hosomaki de tonyina vermella	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventresca, ceba tendra i sisho	16,00 €
Shake maki Hosomaki de salmó	8,00 €
Unagi maki Hosomaki d'anguila del Delta brasejada a l'estil kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de cogombre japonès kiury	9,00 €
<u>Tècniques de Tempura</u>	
Yasai tempura Tempura de verdura variada	15,00 €
Ebi tempura Tempura de llagostins i salsa tensuyu	19,00 €
Unagi tempura Tempura d'anguila fresca	16,00 €
Tempura mori Assortit de verdures, llagostins i peix	19,00 €
<u>Pasta</u>	
Ebi cha yakisoba Fideus soba de te matxa saltejats amb verdura i llagostins de la Ràpita	16,00 €
Tempura udon Udon en brou amb tempura variada	14,00 €
Chikiteri udon Udon saltejat amb salsa teriyaki i cuixes de pollastre	13,00 €
Niku udon Brou dashi udon, ploma ibèrica amb verdures saltejades.	16,00 €
<u>Peix</u>	
Shiromi no koji Peix blanc madurat en alga kombu durant 15 dies brasejat amb crema d'edamame i salsa d'ostres	22,00 €

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Aburi Balfegó Aburi de tonyina Balfegó	20,00 €
--	----------------

Carn

Kakuni Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema de moniato i confitats	25,00 €
--	----------------

Ploma ibèrica Ploma ibèrica brasejada amb salsa d'ostres, mirin, moniato deshidratat i bolets	20,00 €
---	----------------

Postres

Yuzu Raimo <i>Trampantojo</i> de yuzu, llimona i quefir aromatitzat amb shiso.	9,00 €
--	---------------

Coulant de té matcha Coulant de té verd i xocolata blanca.	9,00 €
--	---------------

Cheesecake de yuzu Pastís de formatge amb yuzu	9,00 €
--	---------------

Mochis	7,00 €
---------------	---------------

Pastissets de Tortosa Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel, condimentades	6,00 €
--	---------------