

PLATS

FREDS

CEVICHE HAMACHI llima, oli de trufa blanca, aji groc, ceba vermella, coriandre, blat de moro i perles de vinagre balsàmic	14,70€
SASHIMI DE TONYINA I MANGO perles de vinagre balsàmic	12,70€
SASHIMI DE SALMÓ FLAMBEJAT salsa de mango, perles de vinagre balsàmic i coriandre	13,70€
CEVICHE DE VIEIRA llet de tigre, tomàquet, llima i oli de trufa blanca	14,70€
STEAK TÀRTAR DE WAGYU salsa holandesa	15,70€
TATAKI DE TONYINA gingebre, all, pebre vermell, ponzu de taronja	17,70€
TÀRTAR DE SALMÓ xips d'arrel de lotus, mostassa de Dijon, llima, ceba, ous de truita i brots	15,70€
TÀRTAR DE TONYINA amb xips d'arrel de lotus, maionesa japonesa, kimuchi, ous de peix volador i cibulet	18,70€
CARPACCIO (USUZUCURI) DE WAGYU salsa ponzu i wasabi	14,70€
CARPACCIO (USUZUCURI) DE HAMACHI oli de trufa blanca, llima, soja, tobiko yuzu i mix de brots	15,70€

CALENTS

GHOAN arròs	4,70€
EDAMAME amb sishimi	5,70€
GYOZA d'escamarlà amb coco By Chef	7,70€
YAKITORI DE POLLASTRE amb ceba tendre i salsa kabayaki	8,70€
YAKISOBA de wagyu i mini verduretes	9,70€
SALMÓ a la sal amb algues i encurtits	14,70€
VIEIRA amb fonoll, sake i salsa teriyaki	14,70€
POP amb kimichi i maionesa de yuzu	16,70€
CARN DE WAGYU amb salsa ponzu	19,70€
GINDARA (BACALLÀ) amb salsa miso, maionesa d'anxova i piparres	21,70€

POSTRES

DAIFUKU MOCHI pasta d'arròs farcit Yuzu	6,70€
DORAYAKI pastisset farcit Te verd / Xocolata	5,70€
TRUFES Xocolata amb sake	5,70€
1/2 GINTÒNIC de Jinzu amb tònica de fruits vermells	5,70€
GELAT Te verd	5,70€
PAI Pastís de mango i nata	5,70€
DEGUSTACIÓ 3 licors japonesos	6,70€