

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 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€
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 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 de gamba i gingebre	7,70€
YAKITORI DE POLLASTRE amb ceba tendre i salsa yakiniku	8,70€
YAKISOBA de wagyu i mini verduretes	9,70€
VIEIRA amb fonoll, sake i salsa teriyaki	14,70€

POSTRES

DAIFUKU MOCHI pasta d'arròs farcit Mango / Te verd	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€