

MENÚ FESTIU

ENTRANT + ROLL + PLAT CALENT + POSTRES + BEGUDA

ENTRANT

EDAMAME TRUFAT o PICANT

Faves de soja amb cristalls de sal 8-11

LLAGOSTINS ARREBOSSATS (3u) 3-7

GYOZA TORY YASAI (3u)

farcides de pollastre i verdures (opció planxa o fregides) 1-2-3-4-7-8-11

WAKAME

Algues wakame amb sèsam i salsa de cacauet 3-8-11-12

TAKO YAKI (3u)

Massa de blat farcida de pop, gingebre i algues amb katsuobushi, teriyaki i maionesa japonesa 3-4-6-13

ROLL

BUTTERFISH ROLL

Farcit d'alvocat en tempura, cobert amb peix mantega flamejat amb topping de paté de tòfona, all fregit i salsa teriyaki 1-3-8

TARU TARU

Roll tempuritzat farcit d'alvocat, cobert amb tàrtar picant de salmó, llavors de sèsam i salsa teriyaki 1-3-8-11

BLACK ROLL

Farcit d'alvocat i cobert amb tonyina flamejada amb ceba caramel·litzada sense gluten, katsuobushi i salsa de soja sense gluten 1-8

FUJI FOIE

Roll farcit d'alvocat, cobert amb salmó flamejat amb foie sense gluten, salsa de soja dolça sense gluten, sal Maldon i tògarashi 1-8

PLAT CALENT

YAKISOBA DEL DIA

Pregunti pel yakisoba del dia 3-8-11

YAKIMESHI DEL DIA

Pregunti pel yakimeshi del dia 4-8

FILET TERIYAKI SUPLEMENT 5€

Filet a la planxa acompanyat de verdures saltades amb salsa teriyaki 5-8

POKE KARAAGE

Base d'arròs amb pollastre kara-age, blat de moro, alvocat, tomàquet, edamame pelat, topping de ceba crispy i llavors de sèsam amb salsa de maionesa japonesa i salsa teriyaki 3-4-6-13

POSTRES

Pregunta pels postres de la casa.

AFEGEIX UN MINI GIN TÒNIC / ROM +4€

27.90€

CUATRO MAKIS

1. PEIX

2. LACTOSA

3. GLUTEN

4. OU

5. SULFITS

6. MOL·LUSCS

7. CRUSTACIS

8. SOJA

9. MOSTASSA

10. API

11. SÈSAM

12. FRUITS AMB CLOSCA