

MENÚ DEGUSTACIÓ OKASHII

EDAMAME beines de soja amb sal

YAKISOBA fideus saltejats amb carn i verdures

TORI NO TERIYAKI pollastre saltejat amb salsa i sèsam

SUSHI variat 12 peces

POSTRES artesanals japonesos

Preu per persona: 19,70€

Menú per compartir cada 2p

MENÚ DEGUSTACIÓ by chef

ESPÀRRECS NO TONKATSU espàrrecs verds cruixents

YAKITORI broqueta de pollastre, ceba tendra i teriyaki

DAUS cruixents de salmó amb oli de *humo* i salsa teriyaki

KYOTO: temporitzat d'alvocat, cobert de tàrtar de salmó

DUO 2 nigiris KOBE + 2 nigiris TUNA

ALL COLOR: alvocat cobert de salmó, tonyina i *hamachi*

OTATE: uramaki de mesclum cobert de vieira caramel·litzada flamejada

POSTRES Cremes de xocolata negra i blanca amb oli d'oliva i sal

Preu per persona: 29,70€

Menú per compartir cada 2p

Maridatge recomanat:

PANSA BLANCA DO Alella Vi blanc un xic sec i afruitat preu **11,70€**

AUSTUM Verdejo DO Rueda Vi blanc elegant i un pèl afruitat **12,70€**

CARN DE KOBE (WAGYU)

Beef On Food
WAGYU

El wagyu és una raça de bestiar d'origen japonès d'un alt valor gastronòmic, el que fa de la seva carn la més apreciada i exquisida del món.

NIGIRI KOBE

Carn de Wagyu (Kobe) flamejada amb foie i salsa anguila..... 6,70€

URAMAKI WAGYU

Foie micuit amb figues, cobert amb carn de Kobe..... 7,70€

CARPACCIÓ CARN DE KOBE (WAGYU)

Carn de Kobe (Wagyu), bolets shitake i virutes de foie..... 11,70€

MINI HAMBURGUESA de carn de Kobe (Wagyu) (2 unitats)..... 7,70€

STEAK TÀRTAR de carn de Kobe (Wagyu) massarada..... 23,70€

TEPPANYAKI Carn de Kobe (Wagyu) marcada..... 19,70€

Menú degustació mínim 2 persones

IVA INCLÒS