NOXE MENÚ NARA VEGÀ

60€ PER PERSONA
DE 8 A 15 PERSONES

CAL FER UNA PRECOMANDA COM A MÍNIM 72 HORES ABANS DE L'ESDEVENIMENT.

SÓN BEN REBUDES LES CONSULTES SOBRE INGREDIENTS CONCRETS PRESENTS ALS NOSTRES PLATS. INFORMEU-NOS DE QUALSEVOL AL·LÈRGIA O NECESSITAT DIETÈTICA ESPECIAL QUE HAGUEM DE TENIR EN COMPTE EN PREPARAR EL VOSTRE MENÚ.

TOTS ELS PASOS D'AQUEST MENÚ ES SERVEIXEN EN PORCIONS INDIVIDUALS.

PRIMER PAS

EDAMAME — Fumades a la brasa, salsa picant d'all, cacauets (S)(SE)(CA)(VG)

ESPÀRREC ROLL — Futomaki d'espàrrecs cruixents, tofu, cebollí, alvocat, salsa wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG)

HOSOMAKI AUX CHAMPIGNONS — Shiitakes tempura, negi, sèsam negre (SF)(G)(SE)(S)(VG)

AGE GYOZAS — Farcides de tofu, salsa ponzu de mandarina (SF)(SE)(S)(G)(VG) 2pcs

SEGON PAS

YAKI UDON — Verdures saltejades, cacauets torrats, oli de bitxo (SE)(S)(SF)(CA)(VG)

POSTRES

MOCHI DE YUZU — (G)(FS)(VG)

PREUS PER PERSONA / 10 % D'IVA INCLÒS / BEGUDES NO INCLOSES

(FS) Fruits secs, (VG) Vegà, (L) Lactosa, (G) Gluten,(PE) Peix,
(OUS) Ous, (V) Vegetarià, (C) Crustacis, (SE) Sèsam, (TRAMUSSOS) Tramussos,
(MC) Mol·luscs, (S) Soja, (A) Api, (SF) Sulfits, (PO) Porc, (MO) Mostassa, (ALH) Alcohol, (CA) Cacauets

Peix local fresc. Cafès i infusions sostenibles. Sucs naturals acabats d'esprémer.

NOXE MENÚ NARA

VÉGÉTALIEN

60€ PAR PERSONNE
DE 8 À 15 PERSONNES

UNE PRÉCOMMANDE EST REQUISE AU MOINS 72 HEURES AVANT L'ÉVÉNEMENT.

NOUS RESTONS À LA DISPOSITION DES CLIENTS SOUHAITANT SAVOIR SI CERTAINS PLATS CONTIENNENT DES INGRÉDIENTS PARTICULIERS. MERCI D'INFORMER LA PERSONNE PRENANT VOTRE COMMANDE DE TOUTE ALLERGIE OU EXIGENCE ALIMENTAIRE PARTICULIÈRE DONT NOUS DEVONS TENIR COMPTE LORS DE LA PRÉPARATION DE VOTRE MENU.

TOUS LES PLATS DE CE MENU SONT SERVIS EN PORTIONS INDIVIDUELLES.

PREMIÈRE ÉTAPE

EDAMAME — Fumées au gril, sauce piquante à l'ail, cacahuètes (S)(SE)(CA)(VG)

ASPERGE ROL — Futomaki d'asperges croustillantes, tofu, ciboulette, avocat, sauce wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG)

HOSOMAKI AUX CHAMPIGNONS — Shiitakes tempura, negi, sésame noir (SF)(G)(SE)(S)(VG)

AGE GYOZAS — Farcies au tofu, sauce ponzu à la mandarine (SF)(SE)(S)(G)(VG) 2pcs

DEUXIÈME ÉTAPE

YAKI UDON — Légumes sautés, cacahuètes grillées, huile de piment (S)(SE)(SF)(CA)(VG)

DESSERT

MOCHI AU YUZU— (G)(FS)(VG)

TARIFS PAR PERSONNE / TVA DE 10 % INCLUSE / BOISSONS NON INCLUSES

(FS) Fruits secs, (Vegan) Végan, (L) Lactose, (G) Gluten,
(Poisson) Poisson, (OEUF) Œuf, (V) Végétarien, (CR) Crustacés, (SE) Sésame, (LUPINS) Lupins,
(MQ) Mollusques, (S) Soja, (CE) Céleri, (SF) Sulfites, (Porc) Porc, (MO) Moutarde, (ALH) Alcool, (CA) Cacahuètes

Poisson local frais. Cafés et infusions durables. Jus naturels fraîchement pressés.

NOXE NARA MENU VEGANO

60€ POR PERSONA
DE 8 A 15 PERSONAS

NECESARIO PASAR PRE ORDER MÍNIMO 72 HORAS ANTES DEL EVENTO.

SON BIENVENIDAS CONSULTAS ACERCA DE INGREDIENTES PARTICULARES QUE CONTENGAN NUESTROS PLATOS. INFÓRMENOS DE CUALQUIER ALERGIA O NECESIDAD DIETÉTICA ESPECIAL QUE DEBAMOS CONOCER AL PREPARAR SU MENÚ.

TODOS LOS PASOS DE ESTE MENÚ SON PORCIONES INDIVIDUALES.

PRIMER PASO

EDAMAME — Ahumadas a la brasa, salsa picante de ajo, cacahuete (S)(SE)(CA)(VG)

ESPARRAGO ROLL — Futomaki de espárragos crocantes, tofu, cebollino, aguacate, salsa wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG)

HOSOMAKI DE SETAS — Shiitakes tempura, negi, sésamo negro (SF)(G)(SE)(S)(VG)

AGE GYOZAS — Rellenas de tofu, salsa ponzu de mandarina (SF)(SE)(S)(G)(VG) 2pzas

SEGUNDO PASO

YAKI UDON — Verduras salteadas, cacahuetes tostados, aceite de guindilla (S)(SE)(SF)(CA)(VG)

POSTRE

MOCHI DE YUZU — (G)(FS)(VG)

PRECIO POR PERSONA / 10% IVA INCLUIDO / BEBIDAS NO INCLUIDAS

(FS) Frutos Secos, (VG) Vegano, (L) Lactosa, (G) Gluten,
(PE) Pescado, (H) Huevo, (V) Vegetariano, (C) Crustáceos, (SE) Sésamo, (ALT) Altramuces,
(M) Moluscos, (S) Soja, (A) Apio, (SF) Sulfitos, (CE) Cerdo, (MO) Mostaza, (ALH) Alcohol, (CA) Cacahuetes

Pescado local fresco. Cafés e infusiones sostenibles. Zumos naturales exprimidos.

NOXE NARA MENU

VEGAN

60€ PER PERSON
FROM 8 TO 15 PERSONS

A PRE ORDER IS REQUIRED AT LEAST 72 HOURS BEFORE THE EVENT.

WE WELCOME ENQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS. PLEASE INFORM YOUR ORDER-TAKER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF, WHEN PREPARING YOUR MENU REQUEST.

ALL COURSES FROM THIS MENU ARE SERVED IN INDIVIDUAL PORTIONS.

FIRST COURSE

EDAMAME — Wood-smoke roasted, spicy garlic sauce, peanut
(S)(SE)(PE)(VG)

ASPARAGUS ROLL — Crispy asparagus futomaki, tofu, chives, avocado, wafu sauce (SF)(G)(SE)(S)(VG)

MUSHROOM HOSOMAKI — Shiitakes tempura, negi, black sesame
(SF)(G)(SE)(S)(VG)

AGE GYOZAS — Stuffed with tofu, mandarin ponzu sauce
(SF)(SE)(S)(G)(VG) 2pcs

SECOND COURSE

YAKI UDON — Stir-fried vegetables, roasted peanuts, chili oil
(S)(SE)(SF)(PE)(VG)

DESSERT

YUZU MOCHI — (G)(N)(VG)

RATES PER PERSON / 10% VAT INCLUDED / DRINKS ARE NOT INCLUDED

(N) Nuts, (VG) Vegan, (ML) Lactose, (G) Gluten,
(FH) Fish, (EG) Egg, (V) Vegetarian, (CR) Crustacean, (SE) Sesame, (LUPIN) Lupine,
(MK) Mollusk, (S) Soy, (CL) Celery, (SF) Sulphite, (PK) Pork, (M) Mustard, (ALH) Alcohol, (PE) Peanuts

Fresh local fish. Sustainable coffees and infusions. Freshly squeezed natural juices.