NOXE MENÚ SHIMODA 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)

PEPINO ROLL — Futomaki de cogombre, tofu, cebollí, alvocat, salsa wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG) 2pcs

CARBASSA ROLL — Hosomaki de carbassa en tempura, sèsam negre, negi (S)(SF)(SE)(G)(VG) 2pcs

YAKI SEITAN — Broqueta de seitan, negi a la brasa (SF)(SE)(S)(G)(VG) 1pc

SEGON PAS

COL XINESA — Kimutxi, all negre, salsa goma dare (SE)(S)(SF)(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 SHIMODA 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)

PEPINO ROLL — Futomaki au concombre, tofu, ciboulette, avocat, sauce wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG) 2pcs

CALABAZA ROLL — Hosomaki de courge tempura, sésame noir, negi (S)(SF)(SE)(G)(VG) 2pcs

YAKI SEITAN — Brochette de seitan, negi grillé (SF)(SE)(S)(G)(VG) 1pc

DEUXIÈME ÉTAPE

CHOU CHINOIS — Kimchi, ail noir, sauce goma dare (S)(SE)(SF)(VG)

DESSERT

MOCHI AU YUZU— (G)(FS)(VG)

PRIX 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 SHIMODA 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 SERVIDOS EN PORCIONES INDIVIDUALES.

PRIMER PASO

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

PEPINO ROLL — Futomaki de pepino, tofu, cebollino, aguacate, salsa wafu (SF)(G)(SE)(S)(VG) 2pzas

CALABAZA ROLL — Hosomaki de calabaza en tempura, sesamo negro, negi (S)(SF)(SE)(G)(VG) 2pzs

YAKI SEITAN — Brocheta de seitán, negi asada (SF)(SE)(S)(G)(VG) 1pz

SEGUNDO PASO

COL CHINA — Kimuchi, ajo negro, salsa goma dare (S)(SE)(SF)(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 SHIMODA 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 — Chargrilled, spicy garlic sauce, peanuts (S)(SE)(PE)(VG)

CUCUMBER ROLL — Cucumber futoamki, tofu, chives, avocado, wafu sauce (SF)(G)(SE)(S)(VG) 2pcs

PUMPKIN ROLL — Tempura pumpkin hosomaki, black sesame, negi (S)(SF)(SE)(G)(VG) 2pcs

YAKI SEITAN — Seitan skewer, grilled negi (SF)(SE)(S)(G)(VG) 1pc

SECOND COURSE

CHINESE CABBAGE — Kimuchi, black garlic, goma dare sauce (S)(SE)(SF)(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.