NOXE MENÚ TAKAYAMA VEGÀ

100€ 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 TEMPS

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

TÀRTAR DE REMOLATXA — Maionesa vegana de gochujang, kizami wasabi (S)(SE)(SF)(VG) 1pc

HOSOMAKI DE BOLETS — Shiitakés tempura, negi, sèsam negre (SF)(G)(SE)(S)(VG)

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

SEGON TEMPS

SOPA DE MISOSHIRU — Shiitakes rostits, tofu, negi (S)(SE)(SF)(VG)

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

TERCER TEMPS

YAKI UDON — Verdures saltades, cacauets torrats, oli de bitxo (S)(SE)(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

TAKAYAMA VÉGÉTALIEN

100€ 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.

PREMIER TEMPS

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

TARTARE DE BETTERAVE — Mayonnaise vegan au gochujang, kizami wasabi (S)(SE)(SF)(VG) 1pc

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

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

DEUXIÈME TEMPS

SOUPE MISOSHIRU — Shiitakes rôtis, tofu, negi (SE)(S)(SF)(VG)

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

TROISIÈME TEMPS

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 MENÚ

TAKAYAMA VEGANO

100€ 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)

TARTAR DE REMOLACHA — Mayonesa vegana de gochujang, kizami wasabi (S)(SE)(SF)(VG) 1pza

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

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

SEGUNDO PASO

SOPA DE MISOSHIRU — Shitake asados, tofu, negi (SE)(S)(SF)(VG)

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

TERCER 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 TAKAYAMA VEGAN MENU

100€ 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 — Charcoal-grilled edamame, spicy garlic sauce, peanuts
(S)(SE)(PE)(VG)

BEETROOT TARTARE — Vegan gochujang mayonnaise, kizami wasabi
(S)(SE)(SF)(VG) 1pc

MUSHROOM HOSOMAKI — Tempura shiitake mushrooms, negi, black sesame (SF)(G)(SE)(S)(VG)

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

SECOND COURSE

MISOSHIRU SOUP — Roasted shiitake mushrooms, tofu, negi
(SE)(S)(SF)(VG)

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

THIRD 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.