

A LA CARTA / À LA CARTE

ENTRANTS / ENTRÉES

EDAMAME

Fumades a la brasa, soja dolça, sal de Yuzu (S)(SE)(VG)
Fumées au grill, soja sucré, sel de Yuzu (S)(SE)(VG)

9

CAVIAR OSETRA 3Ogrs.

Xips d'algues, crema agra, cibulet (PE)(L)
Chips d'algues, crème aigre, ciboulette (POISSON)(L)

90

TÀRTAR DE SALMÓ / TARTARE DE SAUMON

Tsukemono de cogombre, ikura, vermut (PE)(S)(SE)(SF)(ALH)
Tsukemono de concombre, ikura, vermouth (POISSON)(S)(SE)(SF)(ALH)

20

LLAGOSTINS TENKATSU 4pc / LANGOUSTINES TENKATSU 4pce

Cruixents, salsa tàrtara de Shiso (G)(SE)(S)(C)(OUS)(SF)
Croustillants, sauce tartare au Shiso (G)(SE)(S)(CR)(OEUF)(SF)

22

AGE GYOZAS 4pc

Farcides de confit d'ànec, albergínia asiàtica, salsa de Kumquat (SF)(SE)(S)(G)
Farcies de confit de canard, aubergine asiatique, sauce au Kumquat (SF)(SE)(S)(G)

20

YAKITORI 1pc

Broqueta de cuixa de pollastre, salsa Yakitori, col llombarda adobada (SF)(SE)(S)(ALH)
Brochette de cuisse de poulet, sauce Yakitori, collombarde adobée (SF)(SE)(S)(ALH)

9

POP 1pc / POULPE 1pce

A la brasa, salsa Taberu Rayu, bottarga (MC)(S)(SE)(PE)(G)
Grillé au charbon, sauce Taberu Rayu, bottarga (SF)(SE)(S)(ALH)(G)

12

MORIAWASE NOXE: SUGGERIMENT DEL XEF (2 PERSONES) / SUGGESTION DU CHEF (2 PERSONNES) 82

Tres tipus de talls de peix per a sashimi (2pc) /

Tres variacions de nigiri (2pc) Dos hosomaki: Sake (4pc) / Akami (4pc)

Trois types de découpes de poisson pour sashimi (2pce) /

Trois variations de nigiri (2pce) Deux hosomaki : Sake (4pce) / Akami (4pce)

SASHIMI 3pc

TORO 22

Ventresca de tonyina (PE)(S)(SF)

Ventre de thon (POISSON)(S)(SF)

SAKE 18

Salmó (PE)(S)(SF)

Saumon (POISSON)(S)(SF)

HAMACHI 20

Seriola (PE)(S)(SF)

Sériole (POISSON)(S)(SF)

AKAMI 20

Llom de tonyina (PE)(S)(SF)

Longe de thon (POISSON)(S)(SF)

IKA 20

Calamar (MC)(S)(SF)

Calmar (MQ)(S)(SF)

HOTATE 22

Vieira (MC)(S)(SF)

Saint-Jacques (MQ)(S)(SF)

MORIAWASE SASHIMI: SUGGERIMENT DEL XEF (2 PERSONES) / SUGGESTION DU CHEF (2 PERSONNES) 68

Cinc variacions de sashimi (2pc) / Cinq variations de sashimi (2pce)

NIGIRI 1pc

ABURI SAKE 8

Salmó flambejat (PE)(S)(SF)(OUS)(ALH)(MO)

Saumon flambé (POISSON)(S)(SF)(OEUF)(ALH)(MO)

SAKE 7

Salmó (PE)(S)(SF)

Saumon (POISSON)(S)(SF)

TORO 9

Ventresca de tonyina (C)(S)(SF)

Ventre de thon (CR)(S)(SF)

HAMACHI 9

Seriola (PE)(S)(SF)

Sériole (POISSON)(S)(SF)

AMA EBI 9

Gamba dolça (C)(S)(SF)

Crevette d'eau douce (CR)(S)(SF)

UNAGI 8

Anguila (PE)(S)(SF)

Anguille (POISSON)(S)(SF)

AKAMI 9

Llom de tonyina (PE)(S)(SF)

Longe de thon (POISSON)(S)(SF)

IKA 9

Calamar (MC)(S)(SF)

Calmar (MQ)(S)(SF)

HOTATE 9

Vieira amb foie gras (MC)(S)(SF)

Saint-Jacques au foie gras (MQ)(S)(SF)

MORIWASE NIGIRI: SUGGERIMENT DEL XEF (2 PERSONES) / SUGGESTION DU CHEF (2 PERSONNES) 62

Quatre variacions de nigiri (2pc) / Quatre variations de nigiri (2pce)

MAKIS	
AVOCADO SAKE	16
Salmó, avocat, fulla de soja, ikura, cebollí, mantega de Miso (PE)(S)(L)(SF)(C)(SE)	
<i>Saumon, avocat, feuille de soja, ikura, ciboulette, beurre au Miso (POISSON)(S)(L)(SF)(CR)(SE)</i>	
MAGURO SPICY	18
Uramaki de llom de tonyina picant, takuan, sèsam, salsa Kimuchi (PE)(SF)(S)(SE)	
<i>Uramaki de lounge de thon épicé, rempli de takuan, sauce Kimuchi (POISSON)(SF)(S)(SE)</i>	
NOXE ROLL	25
Futomaki de tempura de llamàntol, fulla de soja, ama ebi, maionesa de wasabi (C)(SF)(S)(G)(OUS)(SE)	
<i>Futomaki de tempura de homard, feuille de soja, ama ebi, mayonnaise au wasabi (CR)(SF)(S)(G)(OEUF)(SE)</i>	
CALIFORNIA ROLL	26
Uramaki de centollo, avocat, tobiko, ito togarashi i maionesa de Yuzu (C)(SF)(OUS)(SE)(S)(PE)	
<i>Uramaki de crabe royal, avocat, tobiko, ito togarashi et mayonnaise au Yuzu (CR)(SF)(OEUF)(SE)(S)(POISSON)</i>	
UNAGI	20
Uramaki d'anguila, cogombre, sèsam torrat, salsa Kabayaki, pebre sansho (PE)(SF)(G)(S)(SE)	
<i>Uramaki à l'anguille, concombre, sésame torréfié, sauce Kabayaki, poivre sansho (POISSON)(SF)(G)(S)(SE)</i>	
ASPARAGUS ROLL	16
Futomaki d'espàrrecs cruixents, tofu, cebollí, avocat, salsa Wafu (SF)(V)(G)(SE)(S)	
<i>Futomaki aux asperges croustillantes, tofu, ciboulette, avocat, sauce Wafu (SF)(V)(G)(SE)(S)</i>	
VIEIRA	24
Uramaki de vieira, tonyina, karasumi, avocat, salsa Gochujang (C)(SF)(PE)(SE)(S)	
<i>Uramaki à la Saint-Jacques, thon, karasumi, avocat, sauce Gochujang (CR)(SF)(POISSON)(SE)(S)</i>	
EBI TEMPURA	18
Uramaki de tempura de llagostí, avocat, tobiko, tenkatsu, salsa d'anguila (C)(SF)(PE)(SE)(S)(G)	
<i>Uramaki de tempura de crevette, avocat, tobiko, tenkatsu, sauce à l'anguille (CR)(SF)(POISSON)(SE)(S)(G)</i>	
HOSOMAKI SAKE	18
Uramaki de salmó i wasabi (PE)(SE)(S)	
<i>Uramaki au saumon et wasabi (POISSON)(SE)(S)</i>	
HOSOMAKI AKAMI	20
Uramaki de llom de tonyina i wasabi (PE)(SE)(S)	
<i>Longe de thon et wasabi uramaki (POISSON)(SE)(S)</i>	

PRINCIPALS / PLATS PRINCIPAUX	
IKA YAKI	30
Calamar, ponzu, negi, maionesa de Yuzu, oli de Shiso (MC)(S)(SE)(G)(ALH)	
<i>Calmar, ponzu, negi, mayonnaise au Yuzu, huile de Shiso (MQ)(S)(SE)(G)(ALH)</i>	
COL XINESA ROBATA	22
Kimuchi, all negre, xips de ceba, salsa goma dare (S)(SE)(VG)(SF)	
<i>Kimuchi, ail noir, chips d'oignon, sauce goma dare (S)(SE)(VG)(SF)</i>	
WAYGU A5 ROBATA	55
Lingot de Wagyu A5, bolet de card, sanshō, salsa Nikiri (S)(SF)(ALH)	
<i>Lingot de Wagyu A5, pleurote du panicaut, sanshō, sauce Nikiri (S)(SF)(ALH)</i>	
TONKATSU DE PORC IBÈRIC / TONKATSU DE PORC IBÉRIQUE	30
Arrebossat amb panko, sunomono de cogombre, salsa Tonkatsu (G)(S)(SE)(SF)(OUS)(PO)	
<i>Pané au panko, sunomono de concombre, sauce Tonkatsu (G)(S)(SE)(SF)(OEUF)(PORC)</i>	
GUARNICIONS / GARNITURES	
BOL D'ARRÒ S / BOL DE RIZ	6
Sèsam, negi (SE)(VG) / Sésame, negi (SE)(VG)	
VERDURES DE TEMPORADA (S)(SE)(VG)	9
LÉGUMES DE SAISON (S)(SE)(VG)	
BOLETS ASIÀTICS (S)(SE)(VG)	10
CHAMPIGNONS ASIATIQUES (S)(SE)(VG)	
POSTRES / DESSERTS	
CRÈME BRÛLÉE DE GINGEBRE AMB ROQUES CRUIXENTS DE TE VERD	10
Lleugera crema de gingebre caramelitzada, te verd cruixent i gingebre confitat (FS)(L)(OUS)	
<i>Légère crème brûlée au gingembre caramélisé, thé vert croustillant et gingembre confit (FS)(L)(OEUF)</i>	
BOMBÓ CAMEL	10
Bombó de xocolata i caramel, cremós de te matcha i compota de Yuzu (L)(FS)(OUS)	
<i>Bonbon au chocolat et caramel, crèmeux au thé matcha et compotée de Yuzu (L)(FS)(OEUF)</i>	
TEXTURA DE REMOLATXA	10
Mousse de coco, remolatxa en textures i gel de mirin (OUS)(L)(FS)(G)(ALH)	
<i>Mousse de coco, betterave en textures et gel de mirin (OEUF)(L)(FS)(G)(ALH)</i>	
NISSHOKU	10
Lluna de xocolata negra amb interior de pruna, gelatina de Choya ume i cruixent de praliné d'avellana (G)(L)(FS)(OUS)(ALH)	
<i>Lune de chocolat noir au cœur de prune, gelée de Choya ume et croustillant de praliné de noisette (G)(L)(FS)(OEUF)(ALH)</i>	
MOCHIS 1pc	5
Escull de la nostra varietat de mochis (L)(G)(OUS)(FS)(SF)	
<i>Choisissez parmi notre variété de mochis (L)(G)(OEUF)(FS)(SF)</i>	

Preus en Euros | IVA inclòs

Prix en Euros | TVA incluse

(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

(FS) Fruits secs, (VG) Végétalien, (L) Lactose, (G) Gluten, (POISSON) Poisson, (OEUF) Oeuf, (V) Végétarien, (CR) Crustacés, (SE) Sésame, (LUPINS) Lupins, (MQ) Mollusques, (S) Soja, (CE) Céleri, (SF) Sulfites, (PORC) Porc, (MO) Moutarde, (ALH) Alcohol, (CA) Cacahuète

Les consultes sobre ingredients específics dels nostres plats són benvingudes.

Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia o necessitat dietètica especial que hauríem de conèixer a l'hora de preparar el vostre menjar.

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

Les questions concernant les ingrédients spécifiques de nos plats sont les bienvenues.

Veillez nous informer de toute allergies ou besoin alimentaire particulier dont nous devrions être conscients lors de la préparation de votre repas.

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