

MENÚ ESPECIAL DE TEPPAN-YAKI

PREPARATS A LA VISTA DEL CLIENT

Especial menus cooked on large grill in dining room

MENÚ FUJIYAMA (A)

Ensalada
Sopa de Miso
Empanadilla
Salmón
Rollito de Ternera
Makisushi
Fideos de Arroz

20 €

Pastel japonés o Helado plancha

MENÚ IMPERIAL (B)

Ensalada
Sashimi
Empanadilla
Doada
Bogavante
Sepia
Fideos o Arroz

34 €

Pastel japonés o Helado plancha

MENÚ SAKURA (C)

Ensalada
Tempura Mixta
Sushi-Sashimi
Langostinos
Vieiras
Solomillo de Ternera
Fideos o Arroz

28 €

Pastel japonés o Helado plancha

MENÚ EJECUTIVO (D)

Ensalada
Mini Rollos
Mero
Rollito de Ternera
Fideos o Arroz

15 €

Pastel japonés o Helado plancha

MENÚ MIXTO (E)

Ensalada
Tempura Mixta
Salmón
Solomillo de Cerdo
Fideos o Arroz

18 €

Pastel japonés o Helado plancha

MENÚ ESPECIAL (F)

Ensalada
Mini Rollos
Sushi-Sashimi
Vieiras
Bogavante
Solomillo de Ternera
Ebi Tempura
Fideos o Arroz

37 €

Pastel japonés o Helado plancha

Menús Especiales para grupos A partir de 25 €. Concertar con la dirección del restaurante.

SALÓ TATAMI + 15% DE SERVEI

MENÚ DE LA CASA

Els menús que a continuació s'indiquen aniran acompanyats de:

Sopa de miso, Amanida, Minirotllet o Gyoza.

Postre: Flam, Lychee, Pastís de fruita, cafè o té

Los menús que a continuación se indican irán acompañados de:

Sopa de miso, Ensalada, Rollito o Gyoza.

Postre: Flan, Lychee, Pastel de fruta, café o té.

Menú A: KUSHIYAKI

Pintxos de pollastre i llagostins (4 peces). Arròs fregit o blanc o fideus japonesos.

Pinchos de pollo y langostinos (4 piezas). Arroz frito o blanco o fideos japoneses.

Menú B: FRITURAS VARIADAS

Fregidures variades. Arròs fregit o blanc o fideus japonesos.

Frituras variadas. Arroz frito o blanco o fideos japoneses.

Menú C: SASHIMI

Sashimi (Filetets de peix cru de temporada), Arròs fregit o blanc o fideus japonesos.

Sashimi (Filetitos de pescado crudo de temporada), Arroz frito o blanco o fideos japoneses.

Menú D: SUSHI VARIADO

Kushiyaki (2 pinxos)

Kushiyaki (2 pinchitos)

Menú E: TEMPURA MIXTA

Futomaki sushi (Rotlle d'arròs farcit)

Futomaki sushi (Rollo de arroz relleno)

Menú F: SAKIYAKI

Arròs fregit o blanc o fideus japonesos

Arroz frito o blanco o fideos japoneses

SOPES

(Soups)

1.- OSUIMONO

Consomé japonès

Japanaese consomé soup

2.- MISOSHIRU

Sopa de miso (pasta de soja fermentada)

Soybean pate soup

3.- ASARISHIRU

Sopa de miso amb cloïsses

Soybean paste soup with short necked clam

4.- NAMEKO SHIRU

Sopa de miso amb xampinyons cuinats

Paste soup with boiled stew mushrooms

5.- KAISEN SUPU

Sopa especial de la casa

Special homemade soup

ENTRANTS

(Hors-d'oeuvres)

6.- OSHINKO

Rave alinyat/ Pickled radish

7.- TAKO SU

Pop i cogombre alinyat / Vinegared octopus and cucumber

8.- WAKAME TO KYUURI NO SUNOMONO

Alga i cogombre alinyat / Vinegared seaweed and cucumber

9.- SUNOMO MORIAWASE

Amaniment mixt / Assorted vinegared dish

10.- ASARI

Cloïsses saltejades / Short naked clam

11.- OSHITASHI

Espinacs cuites amb làmines de bonítol sec / Boiled spinach with dried bonito shavings

12.- HARUMAKI

Rotllets/Minirolls

14.- GYOUZA

Empanadilles fregides de verdures i carn / Fried dumplings stuffed with minced pork and vegetables

15.- NIKU-MAN

Pa farcit de carn de porc / Stuffed bun with minced pork

16.- TAMAGO YAKI

Truita japonesa / Japanese omelet

17.- HIYA YAKKO

Formatge de soja (cuallada de soja) fresc amb condiments / Fried Tofu with condiments

18.- TOFU

Formatge de soja (cuallada de soja) fregit amb condiments / Fried Tofu with condiments

ARRÓS I FIDEUS

(Rice and Noodles)

19.- KATSUDON

Farcit d'ous amb escalopa i ceba guisada sobre arròs blanc en bol
A bowl of rice covered with pork cutlet in curdles egg

20.- OYAKODON

Farcit d'ou amb pollastre cuinat i verdures sobre arròs blanc en bol
Chicken and vegetables on rice in curdles eggs

21.- GYUUDON

Llences de vedella bullit en salsa especial sobre arròs blanc en bol
Sliced beef cooked with special sauce on rice

22.- TENDON

Gambes i verdures arrebossades amb farina japonesa
A bowl of rice covered with fried vegetable and shrimo in curdles egg

23.- EBI YAKIMESHI

Arròs fregit amb gambes / Fried rice with shrimp

24.- TORI YAKIMESI

Arròs fregit amb pollastre / Chicken fried rice (Japanese style)

25.- GOHAN

Arròs blanc / Steamed rice (White rice)

25 a.- ZARUSOBA

Fideu d'Alfonso servits freds
Noodles of cold Alfonso

25 b.- ZARUSOBA

Fideu d'Alfonfon amb tempura / Noodles of cold Alfonfón with tempura

25 c.- SOUMEN

Fideus servits freds amb gambes i truita japonesa / Noodles of cold with shrimp and japanese omelet

25 c.- YASAI YAKISOBA

Fideus a la planxa / Noodles iron

KUSHIYAKI

(Skewered Barbecue, 2 for dish)

26.- YAKITORI

Pintxos de pollastre / Skewered chicken

28.- TEBA

Pinxos d'ales de pollastre / Skewered chicken wings

29.- KAMO

Pinxos d'ànec / Skewered duck

30.- GYUU CHEESE

Pinxos de vedella amb formatge / Skewered beef with cheese

31.- HITSUJI

Pinxos de carn de be / Skewered lamb

32.- UZURA

Pintxos de guatlla / Skewered quail

33.- EBI

Pinxos de gambes / Skewered prawn

34.- SHAKE

Pintxos de salmó / Skewered salmon

36.- KUSHIYAKE MORIAWASE

Assortit de pinxos (8 peces) / Assorted kushiyaki (8 pieces)

37.- EBI NO SUGATAYAKI

Llagostins a la graella amb espècies / Prawns barbecue with especes

37 a.- Llagostins a la sal amb pebre / Prawns salt and peppers

MAKI SUSHI /SUSHI ROLLS)

Rotllo d'arròs cobert amb làmies d'alga marina

Roller rice wrapped with processed seaweed

40.- FUTOMAKI

Makisushi gran farcit de truita, tires de carbassa, espinacs i delícia de la mar

Makisushi filled with omelette, gourd shavings, spinach and crab taste boiled fish paste.

41.- TEKKAMAKI

Farcit de tonyina / Tuna roll

42.- SHAKE MAKI

Farcit de salmó / Salmon roll

43.- KAPPA MAKI

Farcit de cogombre amb sèsam / Cucumber and sesame rolls

44.- KANPYOU MAKI

Farcit de tires de carbassa / Gourd shaving rolls

45.- MAKISUSHI MORIAWASE

Farcit variat / Assorted makisushi

46.- CALIFORNIA MAKI

Farcit d'avocat amb palet de la mar / California roll with avocado and crab sticks

SUSHI(RAW FISH ON RICE BALL)

Taula de filets de peix cru sobre boles d'arròs

A board of raw fish on rice ball

50.- TOKUJYOU SUSHI

Sushi mixte amb peixos especials/ Assorted sushi with special fishes

51.- FUNAMORI SUSHI

Sushi mixte presentat sobre vaixell de fusta / Assorted sushi presented on wooden boat

52.- MATSU SUSHI

Set varietats de Sushi i Makisushi farcit de tonyina / Seven assorted Sushi and one Makisushi fillet with tuna

53.- TAKE SUSHI

Set varietats de Sushi i Makisushi farcit de cogombre / Seven assorted Sushi and one Makisushi fillet with cucumber

54.- CHIRASHI SUSHI

Bol d'arròs de Sushi amb assortit de peix cru / A bowl of Sushi rice with assorted raw fish

55.- MAGURO

Tonyina / Tuna

56.- SHAKE

Salmó / Salmon

57.- TAI

Orada / Red Snapper

58.- EBI NIGIRI

Gambes rostides / Boiled prawns

59.- SABA

Cavalla / Mackerel

60.- TAKO

Pop cuit / Boiled octopus

61.- IKURA

Freses de salmó / Salmon roe

62.- DAURADA SENSERA AL VAPOR AMB SALSA ESPECIAL

Red Snapper complet to vapour with especial sauce

63.- LLAMANTOL SENCER AL VAPOR AMB SALSA ESPECIAL

Fresh crab steamed complete to vapour with especial sauce

64.- LLOBARRO SENCER AL VAPOR SALSA ESPECIAL

Steamed fish to vapour with especial sauce

SASHIMI

Filetets de peix cru amb salsa de soja / Raw fish fillet

65.- SASHIMI MORIAWASE

Taula mixta de Sashimi / Assorted raw Sashimi

66.- SASHIMI PUNAMORI

Sashimi variat presentat sobre vaixell de fusta / Assorted raw fish presented on wooden boat

67.- MAGURO

Tonyina / Tuna

68.- TAI

Orada / Red Snapper

69.- SHAKE

Salmó / Salmon

71.- SABA

Cavalla / Mackerel

IPPIM RYOURI

(Racions / Menu)

75.- TEMPURA MORIAWASE

Gambes i verdures fregides variades / Assorted vegetable and shrimp tempura (fried)

76.- EBI TEMPURA

Llagostins arrebossats / Prawn tempura

77.- TONKATSU

Escalopa de porc empanat / Pork cutlet

78.- SAKANA FURAI

Filet de peix empanat / Fried fish

79.- IKA FURAI

Calamars empanats / Fried cuttlefish

80.- EBI FURAI

Gambes empanades amb salsa japonesa / Fried prawns with japanese sauce

81.- MIX FURAI

Empanats mixte de peix i gambes amb guarnició / Assorted fried fishes and prawn with garniture

82.- SUKIYAKI

Llences de vedella i verdures variades rostides amb salsa especial / Beef and vegetable cooked in special sauce

83.- MAGURO TERIYAKI

Tonyina cuinat amb salsa especial / Cooked tuna in special sauce

84.- TORI NO KARAAGE

Pollastre fregit amb salsa especial / Fried chicken in special sauce

85.- SHAKE TERIYAKI

Salmón cuinat amb salsa especial / Cooked salmon in special sauce

86.- YASAI ITAME

Verdures saltejades amb salsa de soja / Vegetables saute with soy sauce

TEPPAN-YAKI

Planxa Japonessa

51.- HIYA TAKKO

Formatge de soja (cuallada de soja) amb guarnició / Fresh soybean curd with garnish

52.- YASAI MORIAWASE

Verdures variades / Vegetables varied

53.- SAKARA

Filet de mere amb guarnició / Mere filet with garnish

54.- SAKKE

Salmó amb guarnició / Salmon with garnish

55.- ASARI

Cloïsses amb guarnició / Short naked clam with garnish

56.- IKA

Calamars amb guarnició / Cuttlefish with garnish

57.- ISE EBI

Llagostins amb guarnició / Cuttlefish with garnish

58.- KOTORI

Pollastre amb guarnició / Chicken with garnish

59.- GYUU

Entrecot amb guarnició / Sirloin Beef Steak with garnish

60.- GILERIGO

Filet amb guarnició / Sirloin Beef with garnish

61.- OKAI

Llagostins, peix, cloïsses amb calamars / Prawns, fish, short naked clam and cuttlefish

62.- AHIRU

Ànec japonès amb guarnició / Japanese duck with garnish

63.- YAKISOBA

Tallarins amb carn, gambes i verdures / Noodles with meat, shrimp and vegetables

ETC...

MENÚ DEL MEDIO-DIA II

TEEPAN-YAKI (*Planxa japonesos*)

DE DILLUNS A DIVENDRES (EXCEPTE FESTIUS)

PRIMER.- Amanida mixta de la casa o misoshiru (sopa de miso)

SEGON .- Harumaki (rotllet) o Gyouza (Empanadilles)

TERCER.- Fideus a la planxa o Arròs fregit o pa especial de la casa

QUART.-

P1.- SAKARA-TEPPAN-YAKI

Filet de mere amb guarnició

P2.- KOTORI-TEPPAN-YAKI

Pollastre amb guarnició

P3.- AHIRU-TEPPAN-YAKI

Ànec japonès amb guarnició

P4.- HIYA YAKO TEPPAN-YAKI

Formatge de soja amb guarnició

P5.- GYUU-TEPPAN-YAKI

Entrecote amb guarnició

P6.- YASAI- TEPPAN-YAKI

Verdures variades a al planxa

ETC...

BEGUDA: Vi de la casa, Cervesa, Aigua mineral o Refresc

POSTRE: Lychee, Gelatina japonesa, gelat, cafè o té

PREU: 10,48 € (IVA inclòs)

MENÚ DEL DIA 9.28 €

Els següents menús que a continuació s'indiquen aniran acompanyats de: Amanida, Sopa de miso, rotllets, arròs blanc o fregit o fideus, beguda i postre; cafè, tè o flon

The following menus will be accompanied with: Salad, miso soup, mini rolls, boiled rice or fried or noodles, drink and dessert; coffee, tea or flan

P1.- TEMPURA MORIAWASE

Gambes i verdures fregides variades / Assorted vegetable and shrimp tempura (fried)

P2.- SUKI YAKI

Llencs de vedella i verdures variades rostides amb salsa especial / Beef and vegetable cooked in special sauce

P3.- EBI TEMPURA

Llagostins arrebossats / Prawn tempura

P4.- TONKATSU

Escalopa de porc empanat / Pork cutlet

P5.- SAKANA TERIYAKI

Peixos variats de temporada cuinats amb salsa especial / Fish cooked in special sauce

P6.- SASHIMI

Filets de peix cru / Raw fish fillet

P7. TORI NO KARAAGE

Pollastre fregit amb salsa especial / Fried chicken in special sauce

P8.- YAKI TORI

Pinxos de pollastre / Skewered chicken

P9.- SUSHI

Peix cru amb arròs / Raw fish on rice ball

**AQUESTS MENÚS SÓN SOLAMENT VÀLIDS DE DILLUNS A DIVENDRES AL
MIGDIA, LLEVAT DELS FESTIUS**

MENÚ DEL MIGDIA

DE DILLUNS A DIVENDRES (Excepte Festius)

PRIMER: Amanida mixta de la casa o Misoshiru (sopa de miso)

SEGON: Harumaki (Rotllet)

TERCER: Arròs Fregit Especial o Fideus japonesos o Arròs blanc o Empanadilles fregides o Pa japonès

QUART:

P1.- TEMPURA NO MORIAWASE

Gambes i verdures arrebossades variades

P5.- YAKITORI

Pintxos de pollastre

P2.- SUSHI NO MORIAWASE

Cinc varietats de sushi

P6.- SAKE

Pintxos de salmó

P3.- SASHIMI NO MORIAWASE

Filets de peix cru de temporada

P7.- YASAI ITAME

Verdures saltejades amb salsa de soja

P4.- MAKISUSHI NO MORIAWASE

Makisushi variats

P8.- TORI NO KARAAGE

Pollastre fregit amb salsa especial

BEGUDA: Vi de la casa, Cervesa, Aigua mineral, Refresc

POSTRE: Flam, Gelat, Lychee, Gelatina japonesa, cafè o té.

PREU: 8.58 € (IVA INCLÒS)

CARTA DE BEGUDES

VINS BLANCS

Vi de la Casa
Viña Sol 1/2
Viña Sol
René Barbier 3/4
Viña Esmeralda
Diamante 3/4
Blanc Pescador
Marqués de Riscal 3/4
Campo Viejo 3/4
Mateus-Rosé (agulla)

VINS ROSATS

Vi de la Casa
Marqués de Cáceres
René Barbier
Torres de Casta 1/2
Torres de Casta
Cresta Rosa
Mateus-Rosé (agulla)

VINS NEGRES

Vi de la Casa
René Barbier 1/2
René Barbier
El Coto
Cuné 1/2
Cuné
Viña Tondonia
Viña Pomal
Marqués de Cáceres 1/2
Marqués de Cáceres
Marqués de Riscal
Campo Viejo (Reserva) 1/2
Campo Viejo (Reserva)
Lan (Reserva)
Sangre de Toro 1/2
Sangre de Toro

SANGRIA

Sangria de Vi 1/2
Sangria de Vi
Sangria de Cava

AIGÜES I REFRESCOS

Aigua
Vichy Catalan
Refresc
Bitter-Kas (Tónica)
Suc de Taronja

CERVESA

Estrella
Cervesa Japonesa
(Kirin, Sapporo)

CAVES

Rimat Brut Nature
Anna de Codorniu
Mœt&Chandon
(Brut Imperial)

LICORS

Sake Japonés (jarreta)
Sake (ampolla)
Licor Japonés
Licor (normal)
Conyac (normal)
Vermuth
(Martini, Campari)
Ginebra
Carlos I
Cardhu (12 anys)
Whisky JB
Cutty Sark
Jhonny Walker
Jack Daniel's
Vodka Smirnoff