

Izakaya informa: No hi ha ordre establert a la sortida dels plats. Llei Anisakis. El Reial Decret 1420/2006 del 1 de desembre, obliga a tots els establiments que serveixen peix cru, a congelar prèviament el producte durant 24 h.

# ZENSAI

L'aperitiu ideal mentre esperem

- |   |       |
|---|-------|
| 1.- Edamame (mongetes verdes de soja)   | 3,40€ |
| 2.- Amanida oriental (mezclum, alga wakame, alga kombu, cogombre i daus de salmó) | 6,40€ |
| 3.- Gohan (bol d'arròs blanc)   | 3,00€ |
| 8.- Tires de pollastre arrebossades al teriyaki                                   | 6,60€ |
| 9.- Aletes de pollastre a l'estil Nipó  | 6,90€ |
| 10.- Sopa de miso (alga wakame, ceba tendra, formatge fresc i shitake)            | 4,90€ |

# GYOZAKAYA

Raviolis farcits a la mel de mirin (3+1 ració)

- |   |       |
|---|-------|
| 70.- Tradicional (vedella, porc, ceba, pastanaga i col)           | 4,60€ |
| 71.- Hotate (vieira, fruits secs i ceba caramel·litzada)          | 5,80€ |
| 72.- Okkusutëru ("Rabo de Toro")                                  | 5,20€ |
| 73.- Ebi (llagostí, all i julivert)                               | 5,60€ |
| 74.- Curry (pollastre, pebrot, ceba i curry)                      | 5,10€ |
| 75.- Ahiru (magret d'ànec, tomàquet dolç, panses, ceba i pinyons) | 5,20€ |
| 76.- Picant (vedella, porc, col i chili dolç)                     | 5,20€ |





# ESPECIALITATS SEMICRUES

---

## Tàrtars tallats a ganivet

---

- 4.- Pastisset de daus de salmó, ikura i alvocat amb salsa de cítrics, gíngebre i anet sobre llit d'arròs marinat 7,20€
- 5.- Pastisset de daus de tonyina picant, tobiko i alvocat amb aroma d'alfàbrega i cibulet sobre llit d'arròs marinat 8,40€
- 

## Tatakis marcats a la planxa

---

- 11.- Tataki de peix mantega amb ceba caramel·litzada i salsa de tòfona sobre llit d'arròs marinat 9,10€
- 14.- Tataki de tonyina amb wakame, salsa chili dolça i tobiko sobre llit d'arròs marinat 9,80€
- 51.- Tataki de magret d'ànec amb oli de sèsam i salsa hoisyn sobre llit d'arròs al wok 9,80€
- 52.- Tataki de salmó cruixent amb crema d'eriçó sobre llit d'arròs macerat 9,90€
- 

# VEGETARIÀ

---

- 19.- Maki vegetal (alvocat) 4,20€
- 31.- Boicott Roll (futomaki d'alvocat, cogombre, enciam, pastanaga i crema de formatge) 5,90€
- 60.- Kakiage (verdures en tempura) 7,90€
- 61.- Wok de verdures amb shiitake i bambú 8,80€



Izakaya informa: No hi ha ordre establert a la sortida dels plats. Llei Anisakis. El Reial Decret 1420/2006 del 1 de desembre, obliga a tots els establiments que serveixen peix cru, a congelar prèviament el producte durant 24 h.

# ELS DE SEMPRE

## Sashimis (rodanxa de peix cru)

12.- Sashimi sake (salmó) 6u.	6,20€
13.- Sashimi maguro (tonyina) 6u.	7,80€
15.- Sashimi moriwase (salmó, tonyina i peix blanc) 12u.	14,10€

## Makis (roll d'arròs amb l'alga per fora)

16.- Maki sake (salmó) 8u.	5,30€
17.- Maki maguro (tonyina) 8u.	6,00€
18.- Maki zuzuki (peix blanc) 8u.	5,90€

## Uramakis (roll d'arròs amb l'alga per dins)

20.- Sake avocado (salmó i alvocat) 8u.	7,80€
21.- Maguro avocado (tonyina i alvocat) 8u.	8,40€
22.- Kalifornia Roll (carn de cranc, llagostins, alvocat i tobiko) 8u.	8,20€

## Niguiris (bola d'arròs amb peix) 1u.

36.- Salmó	1,60€	40.- Vieira caramel·litzada	1,90€
37.- Tonyina	2,10€	41.- Anguila caramel·litzada	1,90€
38.- Llobarro	1,80€	42.- Peix mantega	1,90€
39.- Llagostí cuit	1,60€	43.- Foie planxa	3,30€



# UMAMI\* IZAKAYA

---



23.- Ebi Hot (uramaki de llagostí tempuritzat i enciam, cobert de salmó caramel·litzat, ceba crispy i salsa Izakaya) 8u. 9,00€

24.- Chicken Roll (uramaki de pollastre fregit, shitake i enciam amb salsa tonkatsu, maionesa japonesa i fruits secs) 8u. 8,50€

25.- Raimbow (uramaki d'alvocat cobert de salmó, llobarro, tonyina, kombu i tobiko) 8u. 9,80€

26.- Crispy Roll (uramaki de foie planxa i alvocat, cobert amb anguila caramel·litzada, salsa Izakaya, salsa unagi i ceba crispy) 8u. 11,60€

27.- Cream Roll (uramaki de salmó cruixent i crema de formatge cobert amb brie fos, salsa mel-mostassa i fruits secs) 8u. 9,80€

55.- Drinking Roll (uramaki de salmó, mango i crema de formatge cobert de plàtan, ceba caramel·litzada al PX i ron Barceló) 8u. 9,10€

56.- "Umai" Roll (uramaki de cruixent d'alvocat, cobert de salmó i peix mantega amb crema d'eriçó i teriyaki) 8u. 9,80€

57.- Buquet Roll (uramaki de llagostí cuit, tomàquet i ceba dolça cobert de vieira poële i salsa mil illes) 8u. 9,20€

---

32.- Hot Spice Tuna (futomaki cruixent de tonyina picant, alfàbrega, cibulet i alvocat) 6u. 9,90€

33.- Cream Hot (futomaki cruixent de salmó, vieira, crema de formatge i alvocat) 6u. 9,50€

34.- Cheese Roll (futomaki cruixent de mozzarella, gorgonzola, brie, crema als quatre formatges i fruits secs) 6u. 9,60€

35.- Nonna Hot (futomaki cruixent de foie planxa, enciam, espàrrec i salsa Izakaya) 6u. 9,90€

69.- Sotto Roll (maki cruixent d'alvocat i crema de formatge cobert amb picada de salmó, teriyaki i furikake) 8u. 9,20€



Izakaya informació: No hi ha ordre establert a la sortida dels plats. Llei Anisakis. El Reial Decret 1420/2006 del 1 de desembre, obliga a tots els establiments que serveixen peix cru, a congelar prèviament el producte durant 24 h.

# VARIATS SUSHI

Ideals per tastar sushi tradicional

45.- 18 Peces variades (8 makis, 3 niguiris, 4 uramakis i 3 sashimi) **20,60€**

46.- 28 Peces variades (8 makis, 6 niguiris, 8 uramakis i 6 sashimi) **32,90€**

# TRADICIONALS NIPONS

Wok, Teppanyaki, estofats...

47.- Yakisoba (fideus de blat saltats amb verdures, gambes, calamar i truita) **9,50€**

48.- Yakiudon (tallarins udon picants amb verdures i secret ibèric) **9,80€**

49.- Yakimeshi (arròs fregit amb verdures, shitake i tires de pollastre arrebossades) **8,60€**

80.- Katsudon (porc cruixent al tonkatsu amb ceba caramel·litzada, fruits secs, truita amb verdures i arròs al wok) **8,90€**

81.- Gyudon (vedella estofada al sake amb gingebre i truita amb verdures) **9,50€**

82.- Tori Shitake Udon (fideus udon en brou, shitake, ceba tendre i pollastre cruixent) **9,20€**

\*Tots els nostres preus tenen l'IVA inclòs.

\*Umami és un dels cinc sabors bàsics. Coneixem el dolç, l'àcid, l'amarg i el salat. En aquest cas li donarem aquest adjectiu a l'aliment particularment saborós amb aromes i contrastos fins ara desconeguts.

