

ENTRANTES

EDAMAME CON ACEITE DE SÉSAMO TOSTADO	4.80
EDAMAME CON ACEITE DE TRUFA BLANCA	5.80
SPICY EDAMAME CON SHISHIMI PICANTE	5.50
GYOZAS DE LANGOSTINOS AL VAPOR	9.00
GYOZAS DE POLLO CRUJIENTES	7.80
GYOZAS DE VERDURITAS AL VAPOR	7.50
TEMPURA DE VERDURAS DE TEMPORADA	8.50
LANGOSTINO PANKO CON MAYONESA DE SOJA	8.00
POLLO PANKO CON SALSA SIRACHA	8.00
TONKATSU (CERDO IBÉRICO REBOZADO)	9.50

TARTAR & TATAKI

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y IKURA	12.50
TARTAR DE ATÚN CON GUACAMOLE	14.80
TATAKI DE ATÚN CON HUMMUS DE VERDURAS	15.50

POKE BOWL

BASE DE ARROZ O MEZCLUM

LA PLATGETA	
SALMÓN, AGUACATE, MANGO, EDAMAME Y RABANITOS	11.00
GOLFET	
ATÚN, AGUACATE, EDAMAME, ALGA WAKAME, CEBOLLA MORADA Y ZANAHORIA	12.50
SANT ROC	
POLLO PANKO, AGUACATE, MAYONESA, CEBOLLA CRUJIENTE Y TOMATES CHERRY	10.50

TEPPANYAKI

PULPO CON PANKO, WAKAME Y KIMCHI	15.00
YAKITORI DE POLLO CON CEBOLLA JAPONESA	8.50

YAKISOBA

FIDEOS DE TRIGO SALTEADOS CON SALSA YAKISOBA

VERDURITAS Y SETAS JAPONESAS	8.50
POLLO MARINADO	9.00
GAMBA DE PALAMÓS	14.00
TERNERA DE GIRONA Y YEMA DE HUEVO	10.50

HOSOMAKI

ROLLO PEQUEÑO DE ALGA NORI CON ARROZ

SALMÓN	7.00
ATÚN	7.50
AGUACATE O MANGO	6.50
MIX	7.50

URAMAKI

ROLLO DE ALGA NORI CON EL ARROZ INVERTIDO

CALIFORNIA	10.50
CANGREJO, AGUACATE, MANGO Y MAYONESA JAPONESA	
ORANGE	11.00
SALMÓN, MANGO, AGUACATE Y CREMA DE QUESO	

RED PRAWN	16.00
LANGOSTINO PANKO, AGUACATE Y RECUBIERTO DE GAMBA	

MAGURO	14.00
CANGREJO, AGUACATE Y TARTAR DE ATÚN	

EBI RAINBOW	15.00
LAGOSTINO PANKO, AGUACATE CON ATÚN Y SALMÓN	

VEGGIE ROLL	13.00
ALBERGUINA TEMPURA, PASTANAGA I MADUIXA	

SPICY VIEIRA	15.00
LANGOSTINO PANKO, AGUACATE Y RECUBIERTO DE VIEIRA	

FOIE MANGO	14.00
FOIE FRESCO, MANGO Y SALSA TERIYAKI	

TERIYAKI CHICKEN	11.00
POLLO PANKO, AGUACATE, MAYONESA Y CEBOLLA	

FUTOMAKI

ROLLO GRANDE DE ALGA NORI CON ARROZ

SPICY TUNA	10.50
ATÚN, LECHUGA Y SALSA PICANTE	

HOT CRISPY SALMON	13.00
ROLLO REBOZADO CON LANGOSTINO Y TARTAR DE SALMÓN	

HOT CRISPY MAGURO	14.50
ROLLO REBOZADO CON LANGOSTINO Y TARTAR DE ATÚN	

HOT SALMON CREAM	12.50
ROLLO REBOZADO DE SALMÓN, AGUACATE Y QUESO CREMA	

SASHIMI

PESCADO CRUDO FILATEADO	5U
SALMÓN	9.00
ATÚN	11.00
MIX	10.00

NIGIRI

BOLA DE ARROZ RECUBIERTA DE PESCADO	1U
SALMÓN	2.20
ATÚN	2.50
LANGOSTINO	2.00
GAMBA DE PALAMÓS	4.50
FOIE FRESCO DEL EMPORDÀ	3.00
VIEIRA	3.00
PULPO	3.50
QUESO BRIE, MIEL Y NUECES	2.00

VARIADOS SUSHI

PORT BO	18.00
6 HOSOMAKI, 4 NIGIRI Y 4 URAMAKI	

CANADELL	34.00
12 HOSOMAKI, 6 NIGIRI, 4 URAMAKI Y 4 FUTOMAKI	