



SABORS

ASIÀTIC & SUSHI

ENTRANTS

| | |
|--|------|
| ✓ Edamame | |
| Beines de soia al vapor, oli de sèsam i sal Maldon | 4,50 |
| Tempura | |
| Llagostins | 9,50 |
| Verdures variades | 7,00 |
| Gyozas | |
| Crestes japoneses, 4 peces | |
| - Llagostins amb verdures | 7,00 |
| - Porc amb verdures | 6,50 |
| ✓ - Espinacs, pinyons, panses i formatge vegà | 7,00 |

| | |
|---|-------|
| ✓ Sopa Miso | |
| Sopa japonesa de miso blanc amb alga wakame, tofu i ceba tendra japonesa | 4,00 |
| ✓ Gohan | |
| Arròs blanc | 2,75 |
| Nems Vietnamitas | |
| Rotllo cruixent farcit de carn picada de porc, col, bolets i ceba tendra | 10,50 |
| Wonton de vieires amb foie | |
| Vieires a la planxa amb melmelada de roses, mango, foie micuit servit en un wonton fregit | 14,00 |

AMANIDES

| | |
|---|-------|
| Sunomono amb llagostins | |
| Amanida de cogombre, algues, llagostí, tomàquet, sèsam amb vinagreta de miso | 9,50 |
| 🍴 Rotllo Vietnamita de tonyina | |
| Enciam enrotllat farcit de tonyina, formatge fresc, menta i cacauet torrat | 8,50 |
| 🍴 ✓ Rotllo Vietnamita vegà | |
| Enciam enrotllat amb mezclum, formatge fresc vegà, mango, menta, brots de soia i sèsam torrat | 6,00 |
| Poké (Hawaii) | |
| Amanida de salmó fresc amb tres verdures al vostre gust | 10,00 |
| Summer Salad | |
| Enrotllada amb paper d'arròs i alvocat, mezclum amb llagostí, formatge crema, maionesa, llimona, salsa chilidulce i cacauet | 9,50 |

DEL MAR

| | |
|--|-------|
| Tartar de tonyina | |
| Tonyina, menta, figues amb gelat de wasabi | 15,00 |
| Tartar de salmó | |
| Salmó, gíngebre fresc, dàtils, mostassa d'anet, al toc de fum d'anet | 13,00 |
| 🍴 Cebiche de petxina de pelegrí (vieires) i tonyina | |
| Vieires, tonyina, ceba vermella, misuna, coriandre, tomàquet i litxi, amb suc de llima | 12,00 |
| 🍴 Cebiche de peix mantega | |
| Peix mantega, ceba vermella, misuna, coriandre, tomàquet i mànec amb suc de llima | 10,00 |
| ✓ Cebiche Thai vegà | |
| Ceba, cilantre, lichi, mango, alvocat, pastanaga i gamba vegana | 10,00 |
| Tataki de toro | |
| Sobre llit de guacamole amb tòfona | 16,00 |

PLATS ASIÀTICS

| | |
|--|-------|
| 🍴 Yakitori (Japó) | |
| Broquetes de pollastre amb ceba tendra japonesa i salsa teriyaki. 2 unitats | 7,00 |
| Pollastre satay (Tailàndia) | |
| Broquetes de pollastre amb salsa satay. 2 unitats | 7,50 |
| 🍴 Broqueta de vedella (Japó) | |
| Broqueta de vedella farcida de formatge i ceba tendra japonesa i salsa teriyaki. 2 unitats | 8,00 |
| Yakisoba de vedella i calamar (Japó) | |
| Fideus saltejats amb vedella, calamar i verdures de temporada | 13,00 |
| ✓ Yakisoba vegetal (Japó) | |
| Fideus saltejats amb verdures i shiitake | 10,50 |
| Nasi Goreng amb vedella (Indonèsia) | |
| Arròs saltejat amb vedella, ou i verdures, amb salsa de soia | 10,50 |

| | |
|--|-------|
| ✓ Yakimesi (Japó) | |
| Arròs saltejat amb verdures, amb salsa de soia al miso (ou opcional) | 9,00 |
| Pollastre Korma (Índia) | |
| Pollastre marinat amb iogurt i espècies índies, saltejat al wok amb verdures, llet de coco i curri | 12,00 |
| 🍴 Wok Myanmar (Birmània) | |
| Saltejat de pollastre amb verdura i gambes amb salsa de cacauet a l'estil del xef | 13,00 |
| Nems (Vietnam) | |
| Rotllo cruixent farcit de carn picada de porc, col, bolets i ceba tendra | 10,50 |
| Pad Thai (Tailàndia) | |
| Tallarines d'arròs salteados amb gambes, calamar, verdura i ou estavellat | 13,00 |
| 🍴 Curry Tailandès (Tailàndia) | |
| Curri amb gamba vegana, saltat amb verdures i fulla de llima, amb llet de coco, servit amb un toc de fum a l'anet) | 15,00 |



SABORS

ASIÀTIC & SUSHI

SUSHI

Hosomakis (6 peces)

Rotllet d'arròs embolicat amb alga Nori

| | |
|---|------|
| - SAKE MAKI (salmó) | 5,50 |
| - TEKA MAKI (tonyina) | 6,00 |
| - MAKI DE UNAGUI I PEIX BLANC (anguila i peix mantega) | 7,00 |
| - IKURA MAKI (ous de salmó) | 7,50 |
| ✓ - CAPA MAKI (cogombre) | 4,00 |
| ✓ - AVOCADO MAKI (alvocat) | 4,50 |
| ✓ - SHIITAKE MAKI (bolets i formatge vegà) | 4,00 |

Niguirí (2 peces)

Boletes d'arròs cobert de peix o vegetals

| | |
|--|------|
| - SAKE (salmó i freses) | 4,50 |
| - SAKE FLAMEJAT (salmó flamejat amb ceba caramel·litzada) | 4,75 |
| - MAGURO (tonyina amb cibulet) | 5,00 |
| - PEIX MANTEGA FLAMEJAT (amb tòfona) | 4,75 |
| - EBI (gamba amb foie) | 5,00 |
| - HOTATE (vieires) | 5,00 |
| - UNAGUI (anguila) | 4,00 |
| ✓ - AVOCADO (alvocat) | 3,75 |
| ✓ - CAPA (cogombre) | 3,50 |
| ✓ - ALBERGÍNIA caramel·litzada | 3,75 |
| ✓ - GAMBA VEGANA amb caviar de soia | 4,00 |
| - TORO (ventresca de atonyina) flambejat amb foie | 7,50 |

Uramakis (8 peces)

Rotllo d'arròs amb alga Nori a l'interior

| | |
|--|-------|
| - MOSAIC (llagostí en tempura, formatge crema, alfàbrega, cobert de salmó, tonyina i alvocat) | 13,50 |
| ✂ - SPICY TUNA (tàrtar de tonyina amb maionesa picant, misuna, alvocat, cobert de tobiko) | 12,50 |
| - SAKE EBI (llagostí en tempura, xips d'alga Nori, cobert de salmó i maionesa amb llimona) | 11,00 |
| - DAKAR TOKYO (llagostí, ceba macerada amb llimona i coriandre, misuna i alvocat, cobert de peix mantega i togarashi) | 12,00 |
| ✂ - HOTATE GUAY (tonyina amb papaia macerat en soia, amb maionesa de wasabi, cobert de vieires amb foie) | 13,50 |
| - GOREE (salmó fumat, formatge crema amb salsa d'anet i mango, cobert de festuc verd) | 10,50 |
| ✂ - SABORS (llagostí i alvocat amb maionesa picant, amb tobiko i fulla de shiso) | 11,00 |
| - VISHNU (Anguilla i peix mantega amb mango, cobert de salmó i ceba caramel·litzada) | 11,00 |
| ✓ - SHIVA (Llagostí vegà en tempura amb formatge vegà cobert d'alvocat amb salsa teriyaki) | 12,50 |
| ✓ - TIGER (El nostre salmó vegà amb formatge vegà i misuna, cobert de caviar de soia) | 10,50 |
| - TORO ROLL (ventresca de tonyina gegant amb vieira flamejada, maionesa spicy, misuna, alvocat i freses de peix volador cobert amb toro) | 15,00 |

Gunkan (2 peces)

Boleta d'arròs, envoltada amb alga Nori amb el farciment a sobre

| | |
|--|------|
| ✂ - SPICY TUNA (tàrtar de tonyina amb maionesa picant) | 5,50 |
| - IKURA (freses de salmó) | 7,00 |
| - TOBIKO (ous de peix volador) | 5,50 |
| - ESPECIAL (salmó i farcit de tàrtar de tonyina) | 6,50 |

Sashimi (4 peces)

Talls de peix cru

| | |
|--|-------|
| - SALMÓ | 5,00 |
| - TONYINA | 6,00 |
| - PEIX MANTEGA | 5,50 |
| - TORO (ventresca de tonyina gegant) | 8,50 |
| - ASSORTIMENT (salmó, tonyina, peix mantega, llagostins, ous de peix) 3 peces de cada | 17,00 |

Hot Rolls

Rotllo d'arròs embolicat amb alga Nori en tempura

| | |
|---|-------|
| ✂ - SOW SOW (tonyina amb formatge crema, cibulet amb tàrtar de salmó amb maionesa picant per damunt) | 13,50 |
| - BEACH (anguila, peix mantega, foie i cibulet) | 11,50 |
| ✓ - UNICORN (formatge vegà, sitake, ceba caramel·litzada i rave) | 10,00 |
| - TORO (tàrtar de toro, formatge crema, cibulet, ají groc amb guacamole per damunt) | 14,00 |

Variats/assortits

| | |
|--|-------|
| - NIGUIRI XEF (10 peces de niguis variats) | 23,00 |
| - SABORS 2 pers (8 peces Uramakis, 6 peces Hosomakis, 6 peces Niguiris i 6 peces Sashimi) | 40,00 |
| - GOURMET (16 peces Uramakis, 12 peces Hosomaki, 6 peces Niguiris i 6 peces Sashimi) | 58,00 |
| - SABOR BOX (32 peces Uramakis, 12 peces Hosomakis, 8 peces Niguiris) | 80,00 |

CARNS

Tataki d'ànec al miso

Magret d'ànec amb salsa miso i gingebre cruixent 11,00

Tataki de bou amb foie

Filet amb foie micuit flamejat amb salsa teriyaki 16,00

“Chuletón” a la pedra 200gr 21,00

Steak tartar 90gr filet d'Angus 19,00

POSTRES

Fets per nosaltres

| | |
|--|-------|
| Tiramisú de maracujà amb gelat de te verd | 5,00 |
| Pastís trencat de llimona | 5,00 |
| Mousse de yuzu | 6,00 |
| Fondant de xocolata amb soia | 5,00 |
| Gelat de te verd | 4,00 |
| Gelat de vainilla | 4,00 |
| Gelat de wasabi | 4,00 |
| Pastís de xocolata amb alvocat i fruits del bosc | 7,50 |
| Surtit de tres postres | 13,00 |