

...OSTRAS Y CAVIAR...

Ostra Special nº2 al natural / estilo nikkei* (1 ud)
Ostra Special nº2 al natural / estil nikkei*
5,00 / 7,00*

Ostra Special nº2 al natural / estilo nikkei* (6 uds)
Ostra Special nº2 al natural / estil nikkei*
26,00 / 38,00*

Ostra Special nº2 al natural con caviar Amur Beluga
Ostra de Normandia nº2 al natural amb caviar Amur Beluga
(1 ud) **9,00 / (6 uds) 52,00**

Real Caviar Amur Beluga (10 gr) **35,00 / (30 gr) 90,00**

SUSHI

OMAKASE ★ (35 uds) **75,00**
Selección de las mejores piezas del chef
Selecció de les millors peces del xef

Sashimi de pescado y marisco (12 uds) **19,00**
Láminas de salmón, atún, lubina y viera
Làmines de salmó, tonyina, llobarro i viera

Moriawase (12 uds) **22,00**
Selección de las mejores piezas del chef
Selecció de les millors peces del xef
Maki (4 uds), nigui (4 uds) y sashimi (4 uds)

Selección de niguiris (8 uds) **21,00**
Atún, salmón, lubina, gunkan de ikura y ebi
Tonyina, salmó, llobarro, gunkan de ikura i ebi

Veggie roll (8 uds) **17,00**
Uramaki relleno de mango, pepino, aguacate y chutney de mango
Uramaki farcit de mango, cogombre, alvocat i chutney de mango

...
SUPLEMENTO / SUPLEMENT
DE CAVIAR AMUR BELUGA 10 gr **+ 25,00**

Spicy tuna roll (8 uds) **22,00**
Uramaki de atún relleno de aguacate, crujientes y emulsión picante / Uramaki de tonyina farcit d'alvocat, cruixents i emulsió picant

Beef uramaki roll (8 uds) **24,00**
Uramaki de tartar de ternera relleno de foie, espárragos y teriyaki trufado / Uramaki de tàrtar de vedella farcit de foie, espàrrecs i teriyaki amb tòfona

Salmón fusión (8 uds) **19,50**
Uramaki de salmón relleno de mango y queso
Uramaki de salmó farcit de mango i formatge

Crispy ebi roll (8 uds) **19,50**
Maki rebozado, relleno de langostinos, queso, tobiko y teriyaki
Maki arrebossat, farcit de llagostins, formatge, tobiko i teriyaki

Shôko roll (8 uds) **20,00**
Uramaki de tartar de salmón con ikura, mayonesa japo y crujiente de arroz / Uramaki de tàrtar de salmó amb ikura, maionesa japo i cruixent d'arròs

TARTARES

Tartar de atún rojo, wakame y salsa umami **21,00**
Tàrtar de tonyina vermella, wakame i salsa umami
+ Extra de Caviar Amur Beluga (5 gr) *+ 14,00*

Steak tartar sobre brioche tostado en mantequilla y mousse de foie **16,00**
Steak tàrtar sobre brioix torrat en mantega i mousse de foie

Ceviche de corvina con leche de tigre de rocoto **18,00**
Ceviche de reig amb llet de tigre de rocoto

SAIADS

Burrata de puglia con tomates marinados, pesto de pistacho y pan Guttiau **15,50**
Burrata de puglia amb tomàquets marinsats, pesto de festucs i pa Guttiau

Ensalada de salmón marinado en remolacha, aguacate y vinagreta de limón **16,50**
Amanida de salmó marinat en remolatxa, alvocat i vinagreta de llimona

Bol de ensalada fresca y hortalizas de proximidad **9,00**
Bol d'amanida fresca i hortalisses de proximitat

TAPAS

Nuestro pan rústico de <i>masa madre</i> con mantequilla de hierbas  / El nostre pa rústic de <i>massa mare</i> amb mantega d'herbes	8,00	Guacamole con nachos y chips crujientes de vegetales 	12,00
Jamón 100% ibérico 5J Pata Negra cortado a mano	24,50	Calamares a la andaluza con alioli de lima	18,00
Pernil 100% ibérico 5J <i>Pata Negra</i> tallat a mà 		Tempura de langostinos con salsa ponzu y chilli dulce	18,00
+ <i>Pan de coca con tomate / Pa de coca amb tomàquet</i>	+ 4,50	Mejillones a la plancha o al vapor con ajo y perejil	12,50
Gyozas de pollo / verduras*	13,00 / 10,00*	Edamame salteado con togarashi 	5,00
con salsa hoisin y teriyaki  (5 uds)			
Gyozas de pollastre / <i>verdures*</i> amb salsa hoisin i teriyaki			
Croqueta casera de jamón ibérico 100% de bellota con trufa (1 ud) / Croqueta casolana de pernil ibérico 100% de gla amb tòfona	3,50		

PAELLAS

Paella de marisco con gambas, almejas, mejillones y sepia	23,00
Paella de marisc amb gambes, cloïsses, musclos i sípia	
Paella de montaña con pollo de corral y verduras km 0  	22,00
Paella de muntanya amb pollastre de corral i verdres km 0	
Paella de mar y montaña con pollo de corral, gambas y sepia	24,00
Paella de mar i muntanya amb pollastre de corral, gambes i sípia	
Arroz negro con gambas, almejas y sepia acompañada de alioli casero	23,00
Arròs negre amb gambes, cloïsses i sípia acompanyada d'alioli casolà	

Precio por persona - Mínimo 2
Preu per persona - Mínim 2

PRINCIPALES

Rodaballo asado con arroz meloso de setas de temporada	27,00
Turbot rostít amb arròs melós de bolets de temporada	
Salmón con salsa <i>beurre blanc</i> al aroma de yuzu, crema de céleri y espárragos	23,00
Salmó amb salsa <i>beurre blanc</i> a l'aroma de juzu, crema de céleri i espàrrecs	
+ <i>extra de caviar Amur Beluga (10 gr)</i>	25,00
Nuestro clásico Arroz Cantones de pollo, pato Pekín y gambas	18,00
El nostre clàssic <i>Arròs Cantonès</i> de pollastre, ànec Pekin i gambes	
Entrecot de vaca con patatas primor rellenas de emulsión ají amarillo y chimichurri de kimchi	26,00
Entrecot de vaca amb patates primor farcides d'emulsió d'ají groc i chimichurri de <i>kimchi</i>	
Solomillo de ternera con foie, parmentier de patatas y salsa de trufa negra	28,00
Filet de vedella amb foie, parmentier de patates i salsa de tòfona negra	
Pappardelle ai funghi, parmigiano reggiano y trufa	19,00
Pappardelle ai funghi, parmigiano reggiano i tòfona	
Chuletón de vaca de Girona, madurada 30 días con patatas y pimientos de Padrón (Para compartir)	80,00
Mitjana de vaca de Girona madurada 30 dies amb patates i pebrots de Padró (Per a compartir)	
Hamburguesa de ternera con pan brioche, queso cheddar, cebolla caramelizada y salsa Shôko (Disponible de 12.00h - 20.00h)	16,00
Hamburguesa de vedella amb pa brioix, formatge cheddar, ceba caramel·litzada i salsa Shôko	

Vegetariano 
Vegetarià

Opción vegetariana disponible 
Opció vegetariana disponible

Carne halal disponible 
Carn halal disponible

Menú infantil disponible

PRECIO € - IVA INCLUIDO PREU € - IVA INCLÒS

