

Tapas Japonesas

Edamame Judías de soja al vapor	4,5 €
Spicy Edamame Edamame frito al aroma de sésamo picante	5,4 €
Age Edamame Truffle Edamame frito al aroma de trufa blanca	6,4 €
Sukiyaki croquette Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko	2,1 €
Yaki hotate to foie Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki	4,8 €
Ebi gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas de langostinos y verduras.	8,4 €
Tori gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas de pollo y verduras a la plancha.	8,1 €
Buta gyoza Empanadillas de butifarra de Perol con verduras a la plancha	8,9 €
Kinoko gyoza Empanadillas de setas y butifarra, con ralladura de foie del Empordà	8,9 €

Entrantes

Miso-shiru Sopa de miso con tofu y alga wakame	4,9 €
Nasu miso Berenjena con salsa de miso	7,3 €
Okonomi Omelette Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki	12,9 €
Ebi chili Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito	12,9 €
Tsukune Yaki Albóndigas de Wagyû con huevo frito sobre una base de fideos crujientes kataifi	14,9 €
Green wasabi salad Ensalada verde con aguacate, edamame y vinagreta de wasabi	7,5 €

Raw Bar

Ebi mayo mentaiko	10,9 €
Ensaladilla japonesa de langostinos y aguacate con mayonesa de mentaiko con un toque picante	
Maguro Tataki	13,9 €
Tataki de atún con crema de aguacate	
Toro no caneloni	19,4 €
Canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha, hoja de wasabi fresco	
Salmonete no tataki	17,9 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco	
Maguro taco	4,2 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	
Salmon taco	3,8 €
Mini taco de tartar de salmón noruego con mango, huevas de trucha y yema de huevo, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	
Toro taco	5,6 €
Mini taco de tartar de ventresca de atún, yema de huevo y huevas de trucha, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	
Ebi taco	6,4 €
Mini taco de tartar de gamba blanca con salsa de alga nori, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	

Brasa y Tempuras

Tako yaki	14,9 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante	
Gyu niku no tataki	18,9 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso	
Kama toro no mini temaki (8 unidades)	21 €
Parpatana de atún marinado, servida en 8 mini temakis de alga nori con arroz	
Ebi no tempura	13,4 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi	
Foie kaki age	14,6 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà	
Tori no Kara-Age	8,4 €
Pollo rebozado en kara-age	

Arroces y Fideos

Yakimeshi	10,7 €
Arroz frito con ternera y tortilla	
Unagui yakimeshi	14,3 €
Arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte	
Omu Yakisoba	12,4 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla.	
Aka ebi yakisoba	20 €
Fideos con gamba roja, shiitake y yema de huevo	

Variados de sushi

Bandeja especial (35 unidades)	69 €
Selección especial del chef de makis y nigiris variados	
Sushi (15 unidades)	25,4 €
8 makis y 7 nigiris variados	
Sushi to sashimi (18 unidades)	25,4 €
6 makis, 3 nigiris y 9 piezas de sashimi variado	

Makis Clásicos Nomo

Salmon Hosomaki (6 unidades) Hosomaki de Salmón de Noruega	7,4 €
Tekka Hosomaki (6 unidades) Hosomaki de atún	7,4 €
California roll (8 unidades) Uramaki de cangrejo, aguacate y mayonesa	10,7 €
Salmon to avocado (8 unidades) Roll de salmón noruego con aguacate, sésamo negro y mayonesa.	10,2 €
Foie no Teriyaki Maki sushi (5 unidades) Futomaki de foie a la plancha con salsa teriyaki	11,3 €
Unagui to Foie (5 unidades) Futomaki roll de anguila del delta del Ebro, foie de l'Empordà y salsa miso. 5 piezas	12,4 €
Spicy Tuna (5 unidades) Futomaki de atún con salsa picante	10,7 €
Crispy Toro (5 unidades) Futomaki de ventresca de atún con piñones, galleta de arroz y hoja de shiso	14,9 €

Nigiris

Nigiri Salmon Noruego Salmón de Noruega	2,7 €
Nigiri Tuna Nigiri de atún	2,9 €
Ikura Gunkan Huevas de salmón gunkan	3,9 €
Nigiri Toro Nigiri de ventresca de atún	3,5 €
Unagui Nigiri Anguila flambeada	3,6 €
Nigiri Aburi Toro Ventresca de atún flambeada	3,8 €
Nigiri Aburi Salmon con Ikura Salmón de Noruega flambeada con huevas de trucha	3,8 €
Nigiri Brie Brie flambeado con miel y nueces	3,1 €
Nigiri Foie Foie a la plancha con salsa teriyaki	3,6 €
Nigiri Wagyu Burguer Hamburguesa de Wagyū	3,9 €
Nigiri Butterfish Pez mantequilla con crema de trufa negra	3 €
Uzura no medamayaki Huevo frito de codorniz con crema de trufa negra	3,1 €

Rainbow Rolls

Hokkai Pepper Uramaki (8 unidades) Uramaki de tempura de aguacate con vieira y salmón de Noruega, salsa picante y cebolla crujiente	13,9 €
Salmon smoke ebi furai (8 unidades) Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego flambeado, salsa tártara y aceite ahumado	13,9 €
Smoke butter fish (8 unidades) Uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada	13,9 €
Spider Roll (8 unidades) Uramaki de cangrejo de concha blanda con aguacate, langostino, tobiko y salsa picante	17,9 €
Rainbow Tuna (8 unidades) Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo	16,9 €
Philadelphia roll (8 unidades) Uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango	13,8 €

Sashimi

Salmon sashimi (3 unidades) Sashimi de salmón de Noruega	7,4 €
Maguro sashimi (3 unidades) Sashimi de atún	8,1 €
Toro sashimi (3 unidades) Sashimi de ventresca de atún	9,7 €

Nomo Experience

Nomo Hit 45 €
Con este menú podrás disfrutar de nuestros clásicos

Nomo Experience 60 €
Con este menú podrás degustar lo mejor de nuestra carta

Postres

Mochi de te verde Mochi de té verde artesano.	5,7 €
Mochi de chocolate blanco Mochi de chocolate blanco	5,7 €
Mochi de Oreo Mochi de oreo	5,7 €
Crunchy mochi mango Mochi de mousse de mango, crema de avellanas y chocolate	6 €
Crunchy mochi frambuesa Mochi de mousse de frambuesa, crema de pistacho y chocolate blanco	6 €
Mini mochis variados (3 unidades) Té verde, fresa y chocolate blanco	5,6 €
Trufas japonesas (4 unidades) Praliné de avellana, té verde, frambuesa y miso	5,6 €
Coulant de chocolate Coulant de chocolate con helado de té verde	6,7 €
Panna cotta de taro Panna cotta de taro con crujiente de piña y yogurt	6 €
Torrija de té verde Torrija bañada en té verde, acompañada de helado de vainilla	5,9 €
Brioche Caliente Brioche caliente con helado de taro y mermelada de frutos rojos	4,5 €
Helado de té verde Helado de té verde	4,5 €
Helado de vainilla Helado de vainilla	5,4 €
Helado de chocolate Helado de chocolate	5,4 €
Sorbete de mango Sorbete de mango	5,4 €
Helado de taro Helado de taro	5,4 €