

Tapas Japonesas

Edamame Edamame al vapor	4,8 €
Spicy Edamame Edamame frito al aroma de sésamo picante	5,8 €
Age Edamame Truffle Edamame frito al aroma de trufa blanca	6,6 €
Sukiyaki croquette Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko	2,2 €
Yaki hotate to foie Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki	4,9 €
Ebi gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas de langostinos y verduras.	8,5 €
Tori gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas de pollo y verduras a la plancha.	8,5 €
Buta gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas de butifarra de Perol y verduras a la plancha	8,9 €
Kinoko gyoza (4 unidades) Empanadillas japonesas 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	7,9 €
Okonomi Omelette Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki	12,9 €
Ebi chili Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito	13,9 €
Tsukune Yaki Albóndigas de vaca con huevo frito sobre una base de fideos crujientes kataifi	15,9 €
Green wasabi salad Ensalada verde con aguacate, edamame y vinagreta de wasabi	7,5 €

Raw Bar

Ebi mayo mentaiko	11,5 €
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	19,9 €
Canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco	
Salmonete no tataki	18,5 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco	
Maguro taco	4,5 €
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	19,5 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso	
Ebi no tempura	13,8 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi	
Foie kaki age	14,9 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà	
Tori no Kara-Age	8,8 €
Pollo rebozado en kara-age	

Arroces y Fideos

Yakimeshi	10,9 €
Arroz frito con ternera y tortilla	
Unagui yakimeshi	14,5 €
Arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte	
Omu Yakisoba	12,9 €
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)	25,9 €
8 makis y 7 nigiris variados	
Sushi to sashimi (18 unidades)	25,9 €
6 makis, 3 nigiris y 9 piezas de sashimi variado	

Makis Clásicos Nomo

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

Nigiris

Nigiri Salmon Noruego Nigiri de salmón de Noruega. Sin gluten	2,8 €
Nigiri Tuna Nigiri de atún	2,9 €
Ikura Gunkan Gunkan de huevos de salmón	4 €
Nigiri Toro Nigiri de ventresca de atún	3,5 €
Unagui Nigiri Nigiri de anguila flambeada	3,7 €
Nigiri Aburi Toro Nigiri de ventresca de atún flambeada	3,8 €
Nigiri Aburi Salmon con Ikura Nigiri de salmón de Noruega flambeado con huevos de trucha	3,8 €
Nigiri Brie Nigiri de brie flambeado con miel y nueces	3,3 €
Nigiri Foie Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki	3,8 €
Gyu burger nigiri Nigiri de hamburguesa de vaca	3,9 €
Nigiri Butterfish Nigiri de pez mantequilla con crema de trufa negra	3 €
Uzura no medamayaki Nigiri de huevo frito de codorniz con crema de trufa negra	3,2 €

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	14,5 €
Smoke butterfish (8 unidades) Uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada	14,5 €
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	17,5 €
Philadelphia roll (8 unidades) Uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango.	13,9 €

Sashimi

Salmon sashimi (3 unidades) Sashimi de salmón de Noruega	7,6 €
Maguro sashimi (3 unidades) Sashimi de atún	8,5 €
Toro sashimi (3 unidades) Sashimi de ventresca de atún	9,9 €

Menú Naoyuki

Nomo Naoyuki

Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

45 €

Postres

Mousse de chocolate blanco caramelizado	7,5 €
Mousse de chocolate blanco caramelizado con fresas en almibar de shiso verde y sorbete de fresa	
100% Chocolate	7,5 €
Tarta cubierta de chocolate con bizcocho de chocolate y helado de chocolate	
Panna Cotta de taro	6,9 €
Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña	
Xuixo de crema a la brasa	5,9 €
Xuixo de crema a la brasa con helado de té houjicha	
Brioche caliente	5,9 €
Brioche caliente con helado de taro y frutos rojos	
Chagashi	5,9 €
Trufa de chocolate con miso, Nube de yuzu, Galleta bretona de avellanas con chocolate al té houjicha, Gominola de yuzu, Mini mochi de té matcha	
Crunchy mochi de mango	6,9 €
Mochi artesano de mango, fruta de la pasión y menta recubierto de chocolate con avellanas	
Mochi de té matcha	5,9 €
Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha	
Mochi de Oreo	5,9 €
Mochi artesano de Oreo con crumble de Oreo	
Helado de té matcha	5,4 €
Helado de té matcha con crumble	
Helado de té houjicha	5,4 €
Helado de té houjicha con crumble	
Helado de taro	5,4 €
Helado de taro con crumble	
Helado de chocolate	5,4 €
Helado de chocolate con crumble	
Helado de vainilla	5,4 €
Helado de vainilla con crumble	
Sorbete de mango	5,4 €
Sorbete de mango con crumble	