

Tapas Japonesas

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

Entrantes

16 - Miso-shiru	4,9 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame	
17 - Nasu miso	7,9 €
Berenjena con salsa de miso	
18 - Okonomi Omelette	12,9 €
Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki	
19 - Ebi chili	13,9 €
Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito	
20 - Tsukune Yaki	15,9 €
Albóndigas de vaca con huevo frito sobre una base de fideos crujientes kataifi	
21 - Green wasabi salad	7,5 €
Ensalada de aguacate a la brasa con canónigos, vinagreta de wasabi y lima	

Raw Bar

26 - Ebi mayo mentaiko	11,5 €
Ensaladilla japonesa de langostinos y aguacate con mayonesa de mentaiko con un toque picante	
27 - Maguro Tataki	13,9 €
Tataki de atún con crema de aguacate	
28 - Toro no caneloni	19,9 €
Canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco	
29 - Salmonete no tataki	18,5 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco	
30 - Maguro taco	4,5 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	
31 - 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	
32 - 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	
33 - 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

50 - Tako yaki	14,9 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante	
51 - Gyu niku no tataki	19,5 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso	
52 - Kama toro no mini temaki (8 unidades)	21,5 €
Parpatana de atún marinado, servida en 8 mini temakis de alga nori con arroz	
53 - Ebi no tempura	13,8 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi	
54 - Foie kaki age	14,9 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà	
55 - Tori no Kara-Age	8,8 €
Pollo rebozado en kara-age	

Arroces y Fideos

40 - Yakimeshi	10,9 €
Arroz frito con ternera y tortilla	
41 - Unagui yakimeshi	14,5 €
Arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte	
42 - Omu Yakisoba	12,9 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla.	
43 - Aka ebi yakisoba	20 €
Fideos con gamba roja, shiitake y yema de huevo	

Variados de sushi

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

Makis Clásicos Nomo

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

Nigiris

91 - Nigiri Salmon Noruego Nigiri de salmón de Noruega. Sin gluten	2,8 €
92 - Nigiri Maguro Nigiri de atún	2,9 €
93 - Nigiri Toro Nigiri de ventresca de atún	3,5 €
94 - Ikura Gunkan Gunkan de huevas de salmón	4 €
95 - Unagui Nigiri Nigiri de anguila flambeada	3,7 €
96 - Nigiri Aburi Toro Nigiri de ventresca de atún flambeada	3,8 €
97 - Nigiri Aburi Salmon con Ikura Nigiri de salmón de Noruega flambeado con huevas de trucha	3,8 €
98 - Nigiri Brie Nigiri de brie flambeado con miel y nueces	3,3 €
99 - Nigiri Foie Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki	3,8 €
100 - Gyu burger nigiri Nigiri de hamburguesa de vaca	3,9 €
101 - Nigiri Butterfish Nigiri de pez mantequilla con crema de trufa negra	3 €
102 - Uzura no medamayaki Nigiri de huevo frito de codorniz con crema de trufa negra	3,2 €

Rainbow Rolls

80 - Hokkai Pepper Uramaki (8 unidades) Uramaki de tempura de aguacate con vieira y salmón de Noruega, salsa picante y cebolla crujiente	13,9 €
81 - Salmon smoke ebi furai (8 unidades) Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego flambeado, salsa tártara y aceite ahumado	14,5 €
82 - Smoke butterfish (8 unidades) Uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada	14,5 €
83 - Spider Roll (8 unidades) Uramaki de cangrejo de concha blanda con aguacate, langostino, tobiko y salsa picante	17,9 €
84 - Rainbow Tuna (8 unidades) Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo	17,5 €
85 - Philadelphia roll (8 unidades) Uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango.	13,9 €

Sashimi

106 - Salmon sashimi (3 unidades) Sashimi de salmón de Noruega	7,6 €
107 - Maguro sashimi (3 unidades) Sashimi de atún	8,5 €
108 - 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 crumble 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.	
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	

Carta de Alérgenos Nomo

030h

TAPAS JAPONESAS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Edamame judías de soja al vapor						●								
Age edamame truffle edamame frito al aroma de trufa blanca						●								
Spicy edamame edamame frito al aroma de sésamo picante						●					●			
Sukiyaki croquette croqueta japonesa de rabo de toro rebozado con panko	●		●			●	●					●		
Yaki hotate to foie pincho de vieira a la plancha con foie salsa teriyaki						●	●							●
Tori gyoza empanadillas de pollo y verduras	●		⚡			●					●			⚡
Ebi gyoza empanadillas de langostinos y verduras	●	●				●						●		
Buta gyoza empanadillas de butifarra con verduras	●											●		
Kinoko gyoza empanadillas de setas y butifarra, con ralladura de foie del Empordà	●						●					●		

ENTRANTES

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Miso-shiru sopa de miso con tofu y alga wakame	●			●		●								
Nasu miso berenjena con salsa de miso	●					●								
Ebi chili langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito	●	●	●			●								
Okonomi omelette tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki	●		●	●		●				●				●
Tsukune yaki albóndigas de Wagyu con huevo frito sobre una base de fideos crujientes kataifi	●		●			●	●					●		
Green wasabi salad 2022 ensalada verde con aguacate, edamame y vinagreta de wasabi	●		●			●								

ALÉRGENOS

No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

⚡ TRAZAS	GL GLUTEN	PE PESCADO	LE LECHE	AP APIO	SU SULFITOS
● CONTIENE	CR CRUSTÁCEOS	CA CACAHUETES	FR FRUTA DE CÁSCARA	MS MOSTAZA	AL ALTRAMUCES
	HU HUEVOS	SO SOJA		SÉ SÉSAMO	MO MOLUSCOS

RAW BAR

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Maguro tataki tataki de atún con crema de aguacate				●		●						●	●	
Toro no caneloni canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha, hoja de wasabi fresco	●			●		●								
Ebi mayo mentaiko ensaladilla japonesa de langostinos y aguacate con mayonesa de mentaiko con un toque picante	●	●	●	●		●				●				
Salmonete no tataki tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi	●			●		●								
Ebi taco mini taco de tartar de gamba blanca con salsa de alga nori, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	●	●	●			●				●		●		●
Maguro taco mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	●		●	●		●						●		●
Salmon taco 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 mini taco de tartar de ventresca de atún, yema de huevo y huevas de trucha, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino	●		●	●		●						●		●

ARROCES Y FIDEOS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Yakimeshi arroz frito con ternera y tortilla	●		●	●		●					●			
Unagui yakimeshi arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte	●		●	●		●								
Omu yakisoba fideos con ternera y verduras en saco de tortilla	●		●	●		●				●	●			
Aka ebi yakisoba fideos con gamba roja, shiitake y yema de huevo	●	●	●	●							●	●		

BRASAS Y TEMPURAS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Tako yaki pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante	●		●			●								●
Gyu niku no tatakí tatakí de vaca gallega con setas confitadas y salsa de miso						●								
Kama toro no mini temaki (8p) parpatana de atún marinado, servida en 8 mini temakis de alga nori con arroz	●			●		●					●			
Ebi no tempura tempura de langostinos con salsa kimuchi	●	●	●			●								
Foie kaki age tempura de verduras con huevo y foie del Empordà	●		●			●								
Tori no kara-age pollo rebozado en kara-age	●		●			●				●				

VARIADO DE SUSHI

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Bandeja especial (35p) Selección especial del chef de makis y nigiris variados	●	●	●	●		●					●	●		
Sushi (15p) 8 makis y 7 nigiris variados	●	●	●	●		●					●	●		
Sushi to sashimi (18p) 6 makis, 3 nigiris y 9 piezas de sashimi variado	●	●	●	●		●					●			

ALÉRGENOS

No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

 TRAZAS	GL GLUTEN	PE PESCADO	LE LECHE	AP APIO	SU SULFITOS
 CONTIENE	CR CRUSTÁCEOS	CA CACAHUETES	FR FRUTA DE CÁSCARA	MS MOSTAZA	AL ALTRAMUCES
	HU HUEVOS	SO SOJA		SÉ SÉSAMO	MO MOLUSCOS

MAKIS CLÁSICOS NOMO

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Salmon hosomaki (6p) hosomaki de salmón noruego				●										
Tekka hosomaki (6p) hosomaki de atún				●										
California (8p) uramaki de cangrejo, aguacate y mayonesa	●	●	●	●		●					●			
Salmon to avocado (8p) uramaki de salmón de noruego con aguacate y mayonesa			●	●		●					●			
Foie no teriyaki maki (5p) futomaki de foie a la plancha con salsa teriyaki						●								
Unagui to foie maki (5p) futomaki de anguila del delta del Ebro, foie de l'Empordà y salsa miso				●		●								
Spicy tuna (5p) futomaki de atún salsa picante			●	●		●					●			
Crispy toro (5p) futomaki de ventresca de atún con piñones, galleta de arroz y hoja de shiso				●				●			●			

RAINBOW ROLLS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Hokkai pepper uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y cebolla crujiente	●		●	●		●					●			●
Smoke salmon ebi furai uramaki de langostino rebozado en panko con salmón de Noruega flambeado, salsa tártara y aceite ahumado	●	●	●	●		●						●		
Smoke butter fish uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada	●	●	●	●		●					●			
Spider roll uramaki de cangrejo de caparazón blando con aguacate, gambas, tobiko y salsa picante	●	●	●	●		●								
Rainbow tuna uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo	●		●	●		●								
Philadelphia roll uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango	●					●	●							

NIGIRIS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Salmon salmón de Noruega				●										
Maguro atún				●										
Toro ventresca de atún				●										
Ikura no gunkan gunkan de huevas de salmón				●										
Unagui anguila flambeada				●		●								
Aburi toro ventresca de atún flambeada				●		●						●		
Aburi salmon salmón de Noruega flambeada con huevas de salmón				●										
Brie brie flambeado con miel y nueces						●	●	●			●	●		
Foie foie a la plancha con salsa teriyaki						●						●		
Gyu burger hamburguesa de Wagyū						●						●		
Butterfish pez mantequilla con crema de trufa negra				●										
Uzura no medamayaki huevo frito de codorniz con crema de trufa negra			●											

SASHIMI

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Salmon salmón de Noruega				●										
Maguro atún				●										
Toro ventresca de atún				●										

ALÉRGENOS

No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

 TRAZAS	GL GLUTEN	PE PESCADO	LE LECHE	AP APIO	SU SULFITOS
 CONTIENE	CR CRUSTÁCEOS	CA CACAHUETES	FR FRUTA DE CÁSCARA	MS MOSTAZA	AL ALTRAMUCES
	HU HUEVOS	SO SOJA		SÉ SÉSAMO	MO MOLUSCOS

POSTRES

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Mochi de té macha con helado de té matcha			●			●	●	▨						
Mochi de oreo con crumble de oreo	●					●	●							
Crunchy mochi de mango relleno de avellana con mango y fruta de la pasión fresca y menta						●	●	●						
100% chocolate con mousse, bizcocho, esponja y helado de chocolate	●		●				●	●						
Pannacota de taro con crema, bizcocho, helado de yogur y crumble de piña	●		●			●	●	●						
Mousse de chocolate blanco caramelizado , fresas frescas en almibar de shiso verde y sorbete de fresa			●				●	●						
Brioche caliente con helado de taro y frutos rojos	●	▨	●	▨		▨	●	▨		▨		▨		▨
Xuixo de crema a la brasa con helado de té houjicha	●		●			▨	●	▨						
Chagashi trufa de chocolate con miso, nube de yuzu, galleta de sable bretona de avellanas con chocolate al houjicha, gominola de yuzu, mini mochi de té matcha	●		●			●	●	●						
Helado de té matcha con crumble	●		●			▨	●	●						
Helado de taro con crumble	●		●			▨	●	●						
Helado de chocolate con crumble	●		●			●	●	●						
Helado de vainilla con crumble	●		●			▨	●	●						
Helado de té houjicha con crumble	●		●			▨	●	●						
Sorbete de mango con crumble	●		●			▨	●	●						

Carta de Alérgenos Nomomoto



Take Away & Delivery

ENTRANTES

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Edamame judías de soja al vapor						●								
Spicy edamame edamame frito al aroma de sésamo picante						●					●			
Age edamame truffle edamame frito al aroma de trufa blanca						●								
Sukiyaki croquette croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko	●		●			●	●					●		
Miso-shiru sopa de miso con tofu y alga wakame	●			●		●								
Ebi chili langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo poché	●	●	●			●								
Ebi gyoza empanadillas de langostinos	●	●				●						●		
Tori kara-age pollo rebozado en kara-age	●		●			●				●				
Tori gyoza empanadillas de pollo y verduras	●		▨			●					●			▨
Spicy tori kara-age pollo picante rebozado en Kara Age	●		●			●								

SANDWICH JAPONÉS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Yakisoba burrito burrito de fideos yakisoba con verduras	●		●	●		●					●			
Ebi furai hot dog sandwich de langostino rebozado en panko y salsa tártara	●	●	●	▨		●	●	▨			▨	●		▨

TARTARES Y TATAKIS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Ebi mayo mentaiko ensaladilla japonesa de langostinos y aguacate con mayonesa de mentaiko con un toque picante	●	●	●	●		●				●				
Tartar salmon to avocado Tartar de salmón con aguacate, salsa tártara, huevas de trucha y ralladura de lima			●	●		●						●		
Toro no caneloni canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha, hoja de wasabi fresco	●			●		●								
Maguro tataki tataki de atún con crema de aguacate				●		●					●	●		
Maguro tartar Tartar de atún con huevo a baja temperatura y wasabi fresco, sobre una base de fideos kataifi	●		●	●		●								

ARROCES Y FIDEOS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Yakimeshi arroz frito con ternera y tortilla	●		●	●		●					●			
Yakisoba fideos a la plancha al estilo japonés salteados con calabacín, col y zanahoria	●			●		●					●			
Omu yakisoba fideos con ternera y verduras en saco de tortilla	●		●	●		●				●	●			
Ebi yakisoba fideos a la plancha al estilo japonés salteados con langostinos, camarones de Cádiz y verduras	●	●		●							●	●		

BANDEJAS DE SUSHI

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Maki moriawase (10p) 10 piezas de maki variado			●	●		●					●			
Salmon selección (14p) 10 makis, 4 nigiris			●	●		●					●			
Salmon y atun selección (14p) 10 makis, 4 nigiris			●	●		●					●			
Bandeja nomo friends (45p) 35 makis, 10 nigiris	●	●	●	●		●					●			
Bandeja Nomo premium (45p) 35 makis, 10 nigiris	●	●	●	●		●		●			●	●		●

ALÉRGENOS

No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

 TRAZAS	GL GLUTEN	PE PESCADO	LE LECHE	AP APIO	SU SULFITOS
 CONTIENE	CR CRUSTÁCEOS	CA CACAHUETES	FR FRUTA DE CÁSCARA	MS MOSTAZA	AL ALTRAMUCES
	HU HUEVOS	SO SOJA		SÉ SÉSAMO	MO MOLUSCOS

MAKIS CLÁSICOS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
California (8p) uramaki de cangrejo, aguacate y mayonesa	●	●	●	●		●					●			
Salmon to avocado (8p) uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa			●	●		●					●			
Spicy tuna (5p) futomaki de atún con salsa picante			●	●		●					●			
Crispy toro (5p) futomaki de ventresca de atún con piñones, galleta de arroz y hoja de shiso				●				●			●			
Foie no teriyaki maki (5p) futomaki de foie a la plancha con salsa teriyaki						●								
Unagi to foie maki (5p) futomaki de anguila del delta del Ebro, foie de l'Empordà y salsa miso				●		●								
Salmon hosomaki (6p) hosomaki de salmón noruego				●										
Tekka hosomaki (6p) hosomaki de atún				●										
Ebimayo mentaiko maki (5p) Futomaki de langostinos y aguacate con mayonesa de mentaiko con un toque picante	●	●	●	●		●					●			
Tuna nori mayo maki (5p) Futomaki de atún con mayonesa de algas y shiso			●	●		●					●			

RAINBOW ROLLS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Hokkai pepper roll (8p) uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y cebolla crujiente	●		●	●		●					●			●
Philadelphia roll (8p) uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango	●					●	●							
Rainbow tuna roll (8p) uramaki de tempura de aguacate, ventresca de a tún flambeada, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo	●		●	●		●								
Spider roll (8p) uramaki de cangrejo de caparazón blando con aguacate, gambas, tobiko y salsa picante	●	●	●	●		●								
Smoke butter fish (8p) uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada	●	●	●	●		●					●			
Smoke salmon ebi furai (8p) uramaki de langostino rebozado en panko con salmón de Noruega flambeado, salsa tártara y aceite ahumado	●	●	●	●		●						●		

NIGIRIS

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Aburi salmon salmón de Noruega flambeada con huevas de trucha				●										
Maguro atún				●										
Toro ventresca de atún				●										
Unagui anguila flambeada				●		●								
Foie foie a la plancha con salsa teriyaki						●						●		
Butterfish pez mantequilla con crema de trufa negra				●										
Ikura no gunkan huevas de salmón gunkan				●										
Aburi toro ventresca de atún flambeada				●		●						●		
Brie brie flambeado con miel y nueces						●	●	●			●	●		
Gyu burger hamburguesa de Wagyū						●						●		

SASHIMI

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Salmon salmón de Noruega				●										
Maguro atún				●										
Toro ventresca de atún				●										

ALÉRGENOS

No se puede descartar la presencia de trazas de todos los alérgenos en cualquier plato

 TRAZAS	GL GLUTEN	PE PESCADO	LE LECHE	AP APIO	SU SULFITOS
 CONTIENE	CR CRUSTÁCEOS	CA CACAHUETES	FR FRUTA DE CÁSCARA	MS MOSTAZA	AL ALTRAMUCES
	HU HUEVOS	SO SOJA		SÉ SÉSAMO	MO MOLUSCOS

POSTRES

	GL	CR	HU	PE	CA	SO	LE	FR	AP	MS	SÉ	SU	AL	MO
Crunchy mochi de mango mochi de mousse de mango, crema de avellanas y chocolate						●	●	●						
Mochi de té matcha mochi de te matcha			●			●	●							
Mochi de oreo mochi de oreo	●					●	●							
Helado de taro helado de taro			▨			▨	●	▨						
Helado de té houjicha helado de té houjicha			▨			▨	●	▨						
Helado de té matcha helado de té matcha			▨			▨	●	▨						

0302