

金継ぎ

T S U G I

K I N

MENÚ SUSHI

Edamame

Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi

Gyozas de gamba

3 gyozas japoneses farcides de llagostins i gingebre amb tocs de sisho

Usuzukuri

8 talls de sashimi en tall fi amb ponzu i gel de ponzu wasabi

Uramaki

Uramaki de salmó, alvocat i sèsam negre [4 uts]

Uramaki de tonyina i alvocat [4 uts]

Maki

Maki de tonyina [4 uts]

Niguiris

4 peces a elecció del xef

Postres

Mochis variats [2 uts]

Aigua

50,00 € per persona

No disponible a la barra

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

MENÚ UNAGI

Aperitiu del Delta

A elecció del Xef segons producte de temporada

Ika shirataki

Calamar amb dues textures

Sabajime

Fals roll de verat acompanyat d'arròs, fulla de perilla, rave japonès, maionesa de perilla, escuma de gingebre i cruixent d'espina de verat

Kaki age

Quenelle de llagostins de la Ràpita i espardenyes del Delta

Tsukuri

Assortit de sashimi amb peix de llotja

Sushi

Assortit de sushi amb peix de llotja

Mini unagi-don

Anguila kabayaki del Delta servida amb arròs

Shiromi no koji

Peix blanc madurat en alga kombu durant 15 dies brasejat amb crema d'edamame i salsa d'ostres

Kakuni

Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema de moniato i confitats

Primeres postres

Makis assortits [2 varietats]

Postres

Mousse de yuzu, crema de vainilla, melmelada de yuzu, crumble d'ametlles, cobertura de xocolata blanca

Aigua

80,00 € per persona

Harmonia de vins 35,00 € per persona

Harmonia de sakes 35,00 € per persona

No disponible a la barra

Menú reservable fins a les 14.30 h. i 21.30 h.

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitius a elecció del Xef

K

T

Sushi

11 peces a elecció del Xef

金

Postres

I

S

Aigua

継

N

U

ぎ

G

I

115,00 € per persona

Harmonia de vins 46,00 € per persona

Harmonia de sakes 46,00 € per persona

Només disponible a la barra

Disponible de dimecres a dissabte mig dia i nit.

Dilluns i dimarts només disponible a la nit.

Menú reservable a les 13:30 h. i les 20:30 h.

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

A LA CARTA

No disponible a la barra

Gyozas

Gyozas de cua de bou 5 gyozas farcides de cua de bou amb gingebre i bolets shitake	12,00 €
Gyozas de gamba 5 gyozas japoneses farcides de llagostins i gingebre amb tocs de sisho	10,00 €
Gyoza de porc ibèric 5 gyozas d'abanico de porc ibèric	11,00 €
Gyoza de verdures 5 gyozas de verdures de temporada	9,00 €

Entrants

Edamame Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu empanat amb fècula de patata amb brou de soja, sake i mirin, amb verdures variades	13,00 €
Ika shirataki Calamar amb dues textures	14,00 €
Kara-age Pollastre arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	11,00 €
Tako-age Pop arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	13,00 €
Maguro no tempura Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada acabat amb gerds i tōfona	15,00 €
Korokke Croqueta de porc ibèric brasejada amb carbó amb tocs de sake	7,00 €
Sabajime Fals roll de verat acompanyat d'arròs, fulla de perill·la, rave japonès, maionesa de perill·la, escuma de gingebre i cruixent d'espina de verat	12,00 €

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Sopa

Sopa miso 7,00 €
Brou dashi, miso, tofu, alga wakame amb cibulet japonès

Ebi hotate jiro 12,00 €
Brou dashi amb vieira, llagostins brasejats fumats amb encenalls de sacura, cibulet japonès i raspadures de yuzu

Sushi

Nigiri moriawase del xef 26,00 €
8 peces variades a l'estil del xef

Nigiri de peix de llotja 7,00 €
Akami [tonyina] 2 unitats 8,00 €
Maguro Zuke [tonyina marinada] 2 unitats 9,00 €
Chutoro [tonyina] 2 unitats 9,00 €
Toro [Ventresca] 2 unitats 12,00 €
Shake [salmó] 2 unitats 6,00 €
Shake Zuke [salmó marinat] 2 unitats 6,50 €
Hamachi 2 unitats 8,00 €
Hotate [vieira] 2 unitats 8,00 €
Anguila Kabayaki 2 unitats 10,00 €

Sashimi [9 unitats]

Sashimi moriawase del xef 25,00 €
3 tipus variats a l'estil del xef

Shake maguro sashimi 19,50 €
Maguro sashimi 20,00 €
Toro sashimi 25,00 €
Shake sashimi 15,00 €
Hamachi sashimi 18,00 €
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €
Sashimi de peix de llotja 14,00 €
Usuzukuri sashimi [Peix del dia] 17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki 17,00 €
Uramaki amb cranc blau, alvocat, cobert amb salmó, tonyina i peix blanc

California maki 15,00 €
Uramaki amb cranc blau i alvocat cobert amb ous de tobiko

Unagi uramaki	17,00 €
Anguila brasejada amb cogombre coberta amb alvocat i salsa d'anguila	
Smoked unagi	15,50 €
Anguila fumada, llagostins, cogombre, gíngebre i salsa de kimtxi de mango	
Spicy tuna maki	17,00 €
Uramaki de tonyina, cogombre, amb punts de salsa kimchi	
Tekka maki	12,00 €
Hosomaki de tonyina vermella	
Negi toro maki	15,00 €
Maki de ventresca, ceba tendra i perilla	
Shake maki	8,00 €
Hosomaki de salmó	
Unagi maki	14,00 €
Hosomaki d'anguila del Delta brasejada a l'estil kabayaki	
Kappa maki	9,00 €
Hosomaki de cogombre japonès kiury	
<u>Tècniques de Tempura</u>	
Yasai tempura	13,50 €
Tempura de verdura variada	
Ebi tempura	17,50 €
Tempura de llagostins i salsa tensuyu	
Unagi tempura	16,00 €
Tempura d'anguila fresca	
Tempura mori	18,00 €
Assortit de verdures, llagostins i peix	
<u>Pasta</u>	
Ebi cha yakisoba	16,00 €
Fideus soba de te matxa saltejats amb verdura i llagostins de la Ràpita	
Tempura udon	12,00 €
Udon en brou amb tempura variada	
Chikiteri udon	12,00 €
Udon saltejat amb salsa teriyaki y cuixes de pollastre	

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Tanuki udon 10,00 €
Brou dashi udon, ceba tendra i tenkatsu

Peix

Shiromi no koji 18,00 €
Peix blanc madurat en alga kombu durant 15 dies
brasejat amb crema d'edamame i salsa d'ostres

Aburi Balfegó 17,00 €
Aburi de tonyina Balfegó

Carn

Kakuni 25,00 €
Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema
de moniato i confitats

Ploma ibèrica 20,00 €
Ploma ibèrica brasejada amb salsa d'ostres, mirin,
moniato deshidratat i bolets

Postres

Makis assortits 6,00 €
3 varietats

Murazaki-imo Massini 8,00 €
Cremós de moniato lila, bescuit tendre i mousse de
coco

Yuzu 8,00 €
Mousse de yuzu, crema de vainilla, melmelada de
yuzu, crumble d'ametlles, cobertura de xocolata
blanca

Mousse de xocolata guanaja 8,00 €
Bescuit de xocolata, crema infusionada amb fava de
cacau i cruixent de praliné

Sota petició del client, existeix la possibilitat d'endur-se, sense cap cost
addicional, els aliments que no hagin consumit

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al
nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.