

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 gíngebre amb
tocs de sisho

Usuzukuri

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

Niguiris

4 peces a elecció del xef

Uramaki

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

Uramaki dragon roll [4 uts]

Maki

Maki de tonyina [4 uts]

Postre

Mochis variats [2 uts]

Aigua

55,00 € per persona

No disponible a la barra

MENÚ UNAGI

Aperitiu del Delta

A elecció del Xef segons producte de temporada

Ika shirataki

Calamar amb dues textures

Maguro no tempura

Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada, acabat amb gerds i tòfona.

Tako no nasu

Pop brasejat amb crema d'albergínia, amb miso blanc i koji

Tsukuri

Assortiment de sashimi amb peix de llotja

Sushi

Assortiment de sushi amb peix de llotja

Anguila Kabayaki

Anguila kabayaki del Delta brasejada amb tocs de sake i reducció d'espina d'anguila i pebre kinome

Thai no Tsuboyaki

Llobarro brasejat a l'estil Tsuboyaki

Kakuni

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

Pre Postre - Cheesecake de yuzu

Pastís de formatge amb yuzu

Postre - Pastissos de Tortosa

Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel.

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.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitius a elecció del Xef

Sushi

11 peces a elecció del Xef

Yuzu Raimo

"Trampantojo" de yuzu, llimona i quefir
aromatitzat amb shiso

Aigua

125,00 € per persona

Harmonia de vins 46,00 € per persona

Harmonia de sakes 46,00 € per persona

Exclusiu a la barra

Disponible els mig dies de dijous a diumenge.

Disponible les nits de dimecres a dissabte

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

MENÚ EXECUTIU

Edamame

Gyozas

Pasta japonesa a l'estil del xef

Sushi variat

Plat principal de la setmana

Postre

Aigua i 1 beguda

38,00 € per persona

No disponible a la barra
Disponible dijous i divendres al migdia.
No disponible els dies festius.

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 12,00 €
5 gyozas farcides de cua de bou amb gíngebre i bolets shiitake

Gyozas de gamba 10,00 €
5 gyozas japoneses farcides de llagostins i gíngebre amb tocs de sisho

Gyoza de porc ibèric 11,00 €
5 gyozas d'abanico de porc ibèric

Gyoza de verdures 9,00 €
5 gyozas de verdures de temporada

Entrants

Edamame 7,00 €
Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi

Age Dashi tofu 13,00 €
Tofu empanat amb fècula de patata amb brou de soja, sake i mirin, amb verdures variades

Ika shirataki 15,00 €
Calamar amb dues textures

Kara-age 12,00 €
Pollastre arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gíngebre i all

Tako-age 13,00 €
Pop arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gíngebre i all

Maguro no tempura 15,00 €
Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada acabat amb gerds i tòfona

Korokke 8,00 €
Croqueta de porc ibèric brasejada amb carbó amb tocs de sake

Sabajime 12,00 €
Fals roll de verat acompanyat d'arròs, fulla de shiso, wasabi, maionesa de shiso, escuma de gíngebre i cruixent d'espina de verat

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 8,00 €
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 8,00 €
Shake Zuke [salmó marinat] 2 unitats 9,00 €
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 19,00 €
Uramaki amb cranc blau, alvocat, cobert amb salmó, tonyina i peix blanc

California maki 16,00 €
Uramaki amb cranc blau i alvocat cobert amb ous de tobiko

Unagi uramaki Anguila brasejada amb cogombre coberta amb alvocat i salsa d'anguila	20,00 €
Smoked unagi Anguila fumada, llagostins, cogombre, gíngebre i salsa de kimchi de mango	18,00 €
Spicy tuna maki Uramaki de tonyina, cogombre, amb punts de salsa kimchi	19,00 €
Tekka maki Hosomaki de tonyina vermella	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventresca, ceba tendra i sisho	16,00 €
Shake maki Hosomaki de salmó	8,00 €
Unagi maki Hosomaki d'anguila del Delta brasejada a l'estil kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de cogombre japonès kiury	9,00 €
<u>Tècniques de Tempura</u>	
Yasai tempura Tempura de verdura variada	15,00 €
Ebi tempura Tempura de llagostins i salsa tensuyu	19,00 €
Unagi tempura Tempura d'anguila fresca	16,00 €
Tempura mori Assortit de verdures, llagostins i peix	19,00 €
<u>Pasta</u>	
Ebi cha yakisoba Fideus soba de te matxa saltejats amb verdura i llagostins de la Ràpita	16,00 €
Tempura udon Udon en brou amb tempura variada	14,00 €
Chikiteri udon Udon saltejat amb salsa teriyaki i cuixes de pollastre	13,00 €

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.

Niku udon Brou dashi udon, ploma ibèrica amb verdures saltejades.	16,00 €
--	---------

Peix

Shiromi no koji Peix blanc madurat en alga kombu durant 15 dies brasejat amb crema d'edamame i salsa d'ostres	22,00 €
--	---------

Aburi Balfegō Aburi de tonyina Balfegō	20,00 €
--	---------

Carn

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

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

Postres

Yuzu Raimo <i>Trampantojo</i> de yuzu, llimona i quefir aromatitzat amb shiso.	9,00 €
---	--------

Coulant de té matcha Coulant de té verd i xocolata blanca.	9,00 €
--	--------

Cheesecake de yuzu Pastís de formatge amb yuzu	9,00 €
--	--------

Mochis	7,00 €
---------------	--------

Pastisssets de Tortosa Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel, condimentades.	6,00 €
---	--------