

金
継
ぎ

T
S
U
G
I

K
I
N

MENU SUSHI

Edamame

Grillés avec huile de sésame et shichimi togarashi

Gyozas de crevettes

3 gyozas farcies de gambas et gingembre aux notes de shiso

Usuzukuri

8 tranches de sashimi finement coupées avec ponzu et gel de ponzu wasabi

Nigiris

Sélection de 4 pièces au choix du chef

Uramaki

Uramaki de saumon, avocat et sésame noir
(4 pièces)

Uramaki dragon roll
(4 pièces)

Maki

Maki de thon (4 pièces)

Dessert

Mochis variés (2 pièces)

Eau

55,00 € par personne

Pas disponible au bar

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

MENU UNAGI

Apéritifs du Delta

Choix de notre chef en fonction des produits de saison

Ika shirataki

Calamar en deux textures

Maguro no tempura

Feuille croustillante de shiso avec tartare de *chutoro* et anguille fumée, fini avec des framboises et de la truffe

Tako no nasu

Poulpe braisé avec crème d'aubergine, miso blanc et koji

Tsukuri

Assortiment de sashimi aux poissons du marché

Sushi

Assortiment de sushi aux poissons du marché

Anguille Kabayaki

Anguille kabayaki du Delta braisée avec des touches de sake, réduction de l'arête d'anguille et poivre kinome

Thai no Tsuboyaki

Bar braisé à la manière Tsuboyaki

Kakuni

Côte ibérique laquée façon kakuni avec crème de patate douce et pickles

Pré-dessert – Yuzu cheesecake

Tarte au fromage frais avec yuzu

Dessert – Pastissets de Tortosa

Empanadas farcies de confiture de cheveux d'ange, épicée

Eau

80,00 € par personne

Pas disponible au bar

Menu disponible jusqu'à 14h30 et 21h30

MENU OMAKASE

Tsunami

Sélection de 8 apéritif au choix du chef

Sushi

Sélection de 11 pièces au choix du chef

Yuzu Raimo

Trompe l'oeil de yuzu, citron et kafir
parfumé au shiso

Eau

125,00 € par personne

Disponible du jeudi au dimanche à midi

Disponible du mercredi au samedi soir.

Menu réservable à 13h30 et 20h30

MENÚ EXECUTIF

Edamame

Gyozas

Pâtes japonaises à la façon du chef

Sushi varié

Plat principal de la semaine

Dessert

Eau et 1 boisson

38,00 € par personne

Pas disponible au bar

Disponible mercredi, jeudi et vendredi à midi.

Non disponible les jours fériés.

À LA CARTE

Pas disponible sur le bar

Gyozas

Gyozas de queue de taureau 5 gyozas farcis de queue de taureau avec gingembre et champignons shiitake	12,00 €
Gyozas de gamba 5 gyozas farcis de gambas et gingembre aux notes de shiso	10,00 €
Gyoza de porc ibérique 5 gyozas à l'abanico de porc ibérique	11,00 €
Gyosa aux légumes 5 gyozas aux légumes de saison	9,00 €

Entrées

Edamame Grillés avec huile de sésame et shichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu pané à la fécule de pomme de terre dans du bouillon de soja, saké et mirin, avec des légumes variés	13,00 €
Ika shirataki Calamar en deux textures	15,00 €
Kara-age Poulet pané trempé dans de la sauce soja, du saké, du mirin, du gingembre et de l'ail	12,00 €
Tako-age Poulpe pané trempé dans de la sauce soja, du saké, du mirin, du gingembre et de l'ail	13,00 €
Maguro no tempura Feuille de shiso croustillante avec tartare de chutoro et anguille fumée avec finition à la framboise et à la truffe	15,00 €
Korokke Croquette de porc ibérique braisée sur charbon de bois avec des notes de saké	8,00 €
Sabajime Faux rouleau de maquereau accompagné de riz, feuille de shiso, wasabi, mayonnaise au shiso, mousse de gingembre et croustillant d'arête de maquereau	12,00€

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Soupe

Soupe miso	7,00€
Bouillon dashi, miso, tofu, algue wakamé et ciboulette japonaise	
Ebi hotate jiro	12,00€
Cal Bouillon dashi avec pétoncle, gambas grillées fumées aux copeaux de sakura, ciboulette japonaise et zestes de yuzu	

Sushi

Nigiri moriawase du chef	26,00€
8 pièces, assortiment à la façon du chef	
Nigiri aux poissons du marché	8,00 €
Akami (thon) 2 pièces	8,00 €
Maguro Zuke (thon mariné) 2 pièces	9,00 €
Chutoro (thon) 2 pièces	9,00 €
Toro (Ventre de thon) 2 pièces	12,00 €
Shake (Saumon) 2 pièces	8,00 €
Shake Zuke (Saumon mariné) 2 pièces	9,00 €
Hamachi 2 pièces	8,00 €
Hotate (Coquille) 2 pièces	8,00 €
Anguille Kabayaki 2 pièces	10,00 €

Sashimi (9 pièces)

Sashimi moriawase du chef	25,00 €
3 types, assortiment à la façon du chef	
Shake maguro sashimi	19,50 €
Maguro sashimi	20,00 €
Toro sashimi	25,00 €
Shake sashimi	15,00 €
Hamachi sashimi	18,00 €
Hotate sashimi (Coquille)	18,00 €
Sashimi aux poissons du marché	14,00 €
Usuzukuri sashimi (poisson du jour)	17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki	19,00 €
Uramaki au crabe bleu, avocat, couverture de saumon, thon et poisson blanc	
California maki	16,00 €
Uramaki au crabe bleu et à l'avocat recouvert de tobiko	
Unagi uramaki	20,00 €
Anguille braisée avec concombre, avocat et sauce de l'anguille	

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Smoked unagi Anguille fumée, gambas, concombre, gingembre et sauce de Kimchi à la mangue	18,00 €
Spicy tuna maki Uramaki de thon, concombre, avec des touches de sauce kimchi	19,00 €
Tekka maki Hosomaki au thon rouge	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventrèche, oignon tendre et shiso	16,00 €
Shake maki Hosomaki de saumon	8,00 €
Unagi maki Hosomaki d'anguille du delta grillée façon kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de concombre kyuri	9,00 €
<u>Techniques de Tempura</u>	
Yasai tempura Tempura de légumes variés	15,00 €
Ebi tempura Tempura de gambas et sauce tentsuyu	19,00 €
Unagi tempura Tempura d'anguille fraîche	16,00 €
Tempura mori Assortiment de légumes, gambas et poisson	19,00 €
<u>Pâtes</u>	
Ebi cha yakisoba Nouilles soba au thé matcha sautées avec légumes et gambas de la Ràpita	16,00 €
Tempura udon Udons au bouillon avec assortiment de tempuras	14,00 €
Chikiteri udon Udons sautés à la sauce teriyaki et cuisses de poulet	13,00 €
Niku udon Udon au bouillon Dashi, plume ibérique avec légumes sautés.	16,00 €

Les plats de ce menu peuvent contenir des allergènes. Merci de communiquer à notre personnel si vous avez des intolérances ou des allergies au moment de prendre votre commande

Poisson

Shiromi no koji

22,00 €

Poisson blanc mûré dans de l'algue kombu pendant 15 jours braisé à la crème d'edamame et sauce aux huîtres

Aburi Balfego

20,00 €

Aburi de thon Balfego

Viande

Kakuni

25,00 €

Côte ibérique laquée façon kakuni avec crème de patate douce et pickles

Plume ibérique

20,00 €

Plume ibérique braisée avec sauce d'huîtres, mirin, patate douce déshydratée et champignons

Dessert

Yuzu Raimo

9,00 €

Trampantojo de yuzu, limón y kafir aromatizado con shiso

Fondant au thé vert et chocolat blanc

9,00 €

Yuzu cheesecake

9,00 €

Tarte au fromage frais avec yuzu

Mochis

7,00 €

Pastissets de Tortosa

6,00 €

Empanadas farcies de confiture de cheveux d'ange, épicée