

AL·LÈRGENS ALÉRGENOS



PICANT(PICANTE)



SÈSAM (SÉSAMO)



FRUITS SECS (FRUTOS SECOS)



SOJA



ALL (AJO)



CRUSTACIS(CRUSTÁCEOS)



OUS (HUEVOS)



LACTIS (LÁCTEOS)



SENSE GLUTEN (SIN GLUTEN)

-Els plats fregits poden causar al·lèrgies ja que porten ous i gluten
Los platos fritos pueden causar alergias ya que llevan huevos y gluten

-Els plats de uramaki poden causar al·lèrgies ja que porten grans de sèsam
Los platos de uramaki pueden causar alergias ya que llevan granos de sésamo

-Els plats de la planxa, uramaki, tataki i els plats amb salsa,
poden causar al·lèrgies al contenir soja
Los platos de la plancha, uramaki, tataki y los platos que llevan salsa,
pudiendo causar alergias al contener soja

Oishii



ABANS DE COMENÇAR / ANTES DE EMPEZAR

- * Obligatori demana una beguda per persona.
Obligatorio pedir una bebida por persona.
- * Si no s'acaba el menjar d'una comanda, no es pot realitzar el següent.
Si no termina la comida de un pedido, no se puede realizar el siguiente.
- * NO MALGASTAR EL MENJA SI US PLAU!
NO DESPERDICAR LA COMIDA POR FAVOR!
- * S'ha de carregar un suplement per desapropitar el menjar (+0,60€ per peça)
Se cargará un suplemento por desperdiciar la comida (+0,60€ por pieza)
- * Horari de la cuina 13:00 a 16:00 i 20:00 a 23:45
Horario de la cocina 13:00 a 16:00 y 20:00 a 23:45



Carta de postre, cafè



Profiteroles amb xocolata líquid. **1.65€**
Profiteroles con chocolate liquido



logurt Natural (Danone) **1.65€**
Yogurt Natural



Gelat(vainilla,maduixa,xocolata,llimona)...**1.65€**
Helado(vainilla,freesa,chocolate,limon)



Pastís (de Formatge o de Tiramisú) **1.85€**
Pastel (de Queso o de Tiramisú)



Flan de Vainilla(Casolà) . **1.65€**
F lan de Vainilla(Casero)



Lichi..... **1.95€**
Lichi



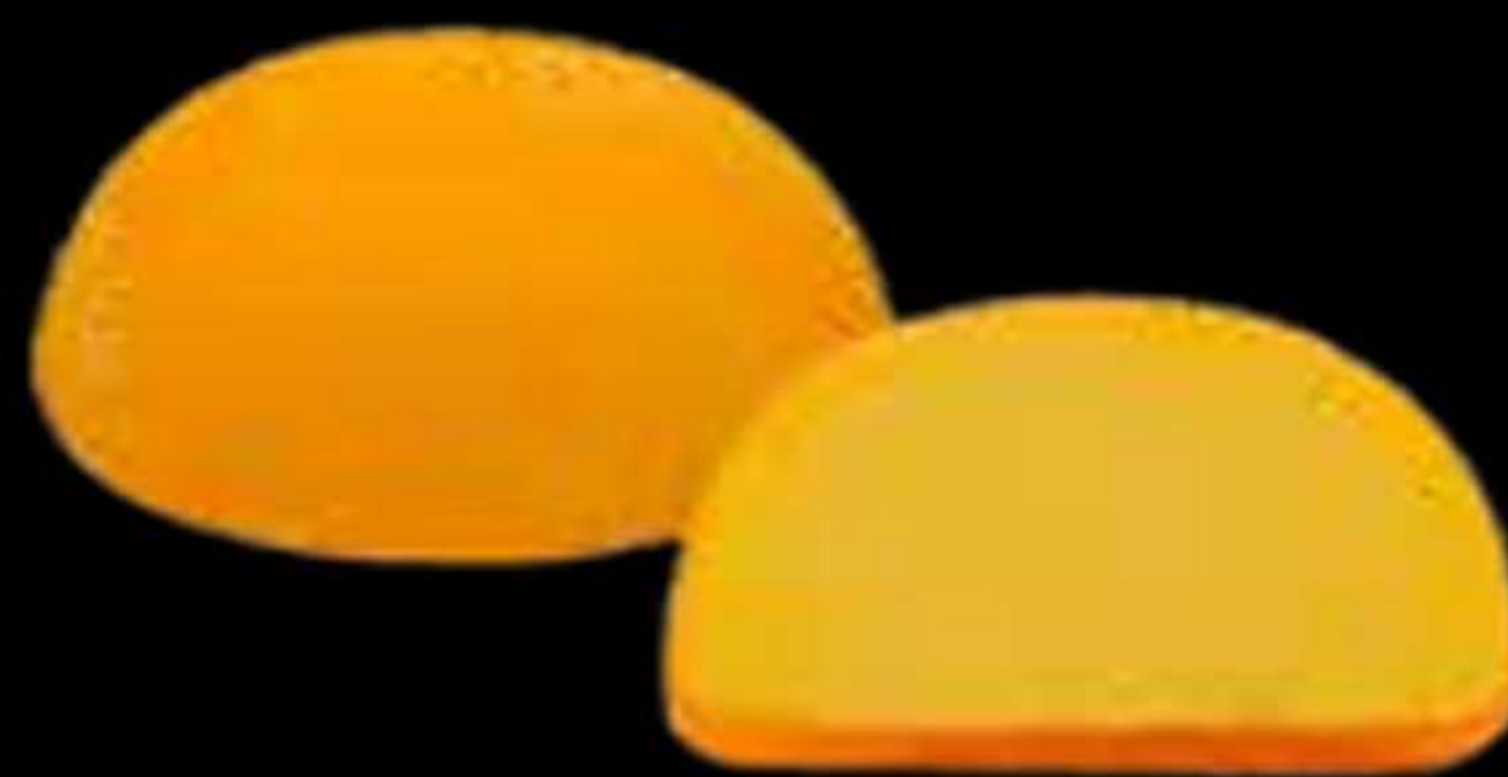
Mochi de cheesecake.....**4.50€**
Mochi de formatge



Mochi de te verd.....**4.50€**
Mochi de té verde



Mochi de oreo.....4.50€
Mochi d'oreig



Mochi de mango.....4.50€
Mochi de mango



Trufa de te verd.....4.50€
Trufa de te verde



Te verd (Gerra).....3.20€
Te verde (Jarra)

Infusió.....1.80€
Infusión

Cigaló.....2.95€
Carajillo

Cafè sol.....1.50€
Café solo

Cafè tallat.....1.70€
Café cortado

Cafè amb llet.....1.80€
Café con leche

Cafè americano.1.80€
Café americà

Cigaló.....2.95€
Carajillo

BEGUDES:

Aigua miniral.....	2.70	Cervesa Estrella.....	3.00
Aigua amb gas.....	2.90	Cervesa Clara.....	3.00
Nestea/Aquarius....	2.90	Cervesa Voll damm.	3.50
Refresc.....	2.90	Cervesa Sapporo.....	3.50
Sake de botella 180ml.	7.95	Copa de vi	3.20
Sake de botella 300ml.	11.95	Sake de gerra.....	7.95

VINS:

NEGRE:



De la casa.....	10.95
Sumarroca.....	11.95
Finca Resalso.....	16.95
Ramon Bilbao.....	16.95
El coto 3/4.....	14.95
El coto 3/8.....	9.50
El cune 3/4.....	14.95
El cune 3/8.....	9.50
Sangre Toro 3/4.....	12.95
Marqués de Cáceres.	16.95
Viña pomal.....	16.95

SANGRÍA:

Sangria de Vi 1/2.....	9.50
Sangria de Vi 1L.....	14.95
Sangria de Cava.....	16.95

CAVA:

Ana de codoriu.....	17.95
---------------------	-------

BLANC:

De la casa.....	10.95
Sumarroca.....	11.95
Viña Sol 3/4.....	14.95
Viña Sol 3/8.....	8.95
Viña Esmeralda 3/4...	16.95
Viña Esmeralda 3/8.....	9.95
Blanc Pescador.....	11.95
Rene Barbier.....	11.95
Marqués de Cáceres..	12.95
Perro Verde.....	17.95
Jose Pariente.....	16.95

ROSAT:

De la casa.....	10.50
Sumarroca.....	11.95
Torre de Casta 3/4...	12.95
Torre de Casta 3/8.....	7.95
Lambrusco.....	11.95
Mateu Rose.....	13.95



1.SOPA DE MISO

Pasta de tofu, algues i cibulet
Pasta de tofu, algas y cebollino



2.EBI FURAY MISO RAMEN

Llagosti, cranc, algues i ramen
Langostino, cangrejo, algas y ramen



3.AMANIDA DE LA CASA /POLLO GAMBAS

Enciam, avocat, tomaquet i salsa fruites
Lechuga, aguacate, tomate i salsa fruitas



5. AMANIDA DE COGOMBRE

Cogombre, algues i sèsam
Pepino, algas y sèsamo



6.AMANIDA D'ALGUES

Algues , all, pastanaga i sèsam
Algas, ajo, zanahoria y sèsamo



7. WAKAME

Algues japonesa
Algas japonesa



8. EDAMAME(Soja)

Soja cuita amb sal
Soja cocido con sal



9.SHUMAI AL VAPOR (3u)

Carn, gambes, verdures i farina d'arròs
Carne, gambas, verduras y harina de arroz



10. GYOZA DE POLLO (4u)

Pollastre i verdures
Pollo y verduras



11. ROLLETS JAPONÈS (2u)

Carn, verdures i fideus d'arròs
Carne, verduras y fideos de arroz



12. WEN TUN FREGIT (4u)

Carn i verdures
Carne y verdueas



14. PASTÍS DE CARBASSA (2u)

Farina d'arròs, carbassa i sèsam
Harina de arroz, calabaza y sèssamo



15. PA XINÈS FREGIT (2u)

Farina i pols de llet
Harina y polvo de leche



16. ROLLETS DE GAMBES (2u)

Gambes, carn i verdures
Gambas, carne y verduras



17. LLAGOSSTINS ARREBOSSATS (4u)

Llagostins, ous, farina i pa ratllat
Langostino, huevo, harina y pan rallado



18. GAMBES AMB SÉSAM (4u)

Gambes, sésam, ous, farina
Gambas, sésamo, huevo y harina



20.POLLASTRE ARREBOSSAT

Pit de pollastre, ous i pa ratllat
Pechuga de pollo, huevo y pan rallado



21. POLLASTRE AMB SÉSAM

Pollastre, sésam, ous i farina
Pollo, sésamo, huevo y harina



22.TEMPURA DE VERDURES

Verdures i farina de tempura
Verduras y harina de tempura



23.TRIANGLE DE CURRI (4u)

Verdures, farina i cùrry
Verduras, harina y curry



25.PATATAS FREGITS

Patates, salsa de tomàquet
Patatas, salsa de tomate



27.GAMBES AMB SAL I PEBROTS (6u)

Gambes, pebrots, ous i cebes fregides
Gambas, pimientos, huevo y cebolla fritas



28.GAMBES AGREDOLÇ(6u)

Gambes, farina, pebrots, ous i salsa agredolç
Gambas, harina, pimientos, huevo y salsa agridulce



30.ARRÒS A LA PLANXA

Arròs, verdures, carn i soja

Arroz, verduras, carne y salsa soja



31.ARRÒS AMB GAMBES A LA PLANXA

Arròs, verdures i gambes

Arooz, verduras y gambas



33. ARRÒS AMB VEDELLA

Arròs, vedella i ceba

Arroz, ternera y cebolla



34.YAKISOBA AMB VERDURES Ó AMB VEDELLA

Fideus amb verdures / o amb vedella

Fideos con verdura / o con ternera



35.FIDEUS DE ARROZ AMB VERDURES

Fideus de arroz amb verdures

Fideos de arros con verduras



36. YAKIUDON AMB GAMBES

Udon, gambes i verdures

Udon, gambas y verduras



37.POLLASTRE AGREDOLÇ

Pollastre, farina, ous i salsa agredolça

Pollo, harina, huevo y salsa agridulce



38.VEDELLA AGREDOLÇA

Vedella, farina, ous i salsa agredolça

Ternera, harina, huevo y salsa agridulce



39.VEDELLA AMB SALSA OSTRA

Vedella, pebrots i salsa ostra
Ternera, pimientos y salsa ostra



40.BRÒQUIL SALTEJAT

Bròquil, all i soja
Brocòli, ajo y soja



41. CLOÏSSES BLANQUES

Cloïsses, all i soja
Almejas, ajo y soja



42.POTES DE CALAMAR FREGI AMB SAL I PEBRE

Potes de calamar, pebres i ou
Patas de caramar, pimientos y huevo



43.CHAMPIÑON SALTEAT

Champiñon i soja
Champiñones y soja

PLAT ESPECIAL DEL TEMPS



44.ESPÀRREC A LA PLANXA

Espàrrec
Espárrago



55.POLLASTRE AMB TERIYAKI

Pollastre amb salsa teriyaki
Pollo con salsa teriyaki



56.BROQUETES DE POLLASTRE (2u)

Pollastre amb salsa teriyaki
Pollo con salsa teriyaki



57.BROQUETES DE SALMÓ (2u)

Salmó amb salsa teriyaki
Salmón con salsa teriyaki



58.BROQUETES DE GAMBES (2u)

Gambes amb salsa de marisc
Gambas con salsa de marisco



59.BROQUETES DE BOLETS (2u)

Bolets amb salsa teriyaki
Seras con salsa teriyaki



61.NIGIRI DE SALMÓ (2u)

Salmó fresc
Salmón fresco



62.NIGIRI DE TONYINA (2u)

Tonyina fresc
Atún fresco



63.NIGIRI DE GAMBES (2u)

Gambes cuites
Gambas cocidos



64.NIGIRI DE PIEX MANTEGA (2u)

Peix mantega
Pez mantequilla



65.BOLES DE ARRÒS FREGIDES (2u)

Arròs de sushi fregit
Arroz de sushi frita



67. NIGIRI DE SALMÓ FLAMEJAT (2u)

Nigiri de salmó flamejar
Nigiri de salmón flameado



69. NIGIRI DE PEIX MANTEGA FLAMEJAT (2u)

Nigiri de peix mantega flamejar
Nigiri de pez matequilla flameado



70. MAKI SALMÒ FREGIT AMB MANGO(4u)

Salmò, ous, y mango
Salmon, huevo y mango



70A. MAKI SALMÒ FREGIT AMB NABIU(4u)

Salmò, ous, i nabiu
Salmon, huevo y arándano



71. MAKI DE SALMÓ (4u)

Salmó fresc
Salmón fresco



72. MAKI DE TONYINA (4u)

Tonyina fresca
Atún fresco



73. MAKI DE GAMBES (4u)

Gambes cuites
Gambas cocido



74. MAKI DE ALVOCAT (4u)

Alvocat
Aguacate



75.MAKI DE MANGO (4u)

Mango

Mango



76.MAKI DE COGOMBR. (4u)

Cogombre

Pepino



77.HANA MAKI SALMÓ SÈSAM (4u)

Salmó, alvocat, formatge PHL i sèsam

Salmón, aguacate, queso PHL y sésamo



78.HANA MAKI SALMÓ CEBÀ (4u)

Salmó, alvocat, formatge PHL i ceba

Salmón, aguacate, queso PHL y cebolla



79.CEBÀ VERMELL ROLL (4u)

Salmó, alvocat i ceba

Salmón, aguacate y cebolla



80.HANA MAKI CON CIBOULETTE (4u)

Salmó, alvocat, formatge PHL i ciboulette

Salmón, aguacate, queso PHL ciboulette



81.HANA MAKI (4u)

Salmó, alvocat, formatge PHL

Salmón, aguacate, queso PHL



82.URAMAKI PLÀTAN (4u)

Alvocat, salmó i plàtan fregit

Aguacate, salmón y plátano frito



84. CALIFORNIA DE CRANC (4u)

Alvocat, surimi i tobiko
Aguacate, surimi y tobiko



85. URAMAKI TOKIO (4u)

Llagostins, alvocat i salsa picant
Langostinos, aguacate y salsa picante



86. URAMAK DRAC (4u)

Llagostins, alvocat, salmó y plátan fregit
Langostinos, aguacate, salmón y plátano frito



87. URAMAKI DE SANT MARTÍ (4u)

Llagostins, alvocat i salmó
Langostinos, aguacate y salmón



89. URAMAKI DE LLAGOSTINS
CON SALMÓ FLAMEJAT (4u)

Llagostins, alvocat i salmó
Langostinos, aguacate y salmón



90. URAMAKI DE FRUITES (4u)

Alvocat, mango i formatge PHL
Aguacate, mango y queso PHL



91. URAMAKI DE SALMÓ PICANT (4u)

Salmó, ciboulette i salsa picant
Salmón, ciboulette y salsa picante



92. URAMAKI DE CEBÀ FREGIT (4u)

Mango, alvocat, cogombre i salsa picant
Mango, aguacate, pepino, y salsa picante



93. URAMAKI DE POLLASTRE. (4u)

Pollastre arrebossat, alvocat i ametlles
Pollo rebozado, aguacate y allmendras



94. ORANGE ROLL (4u)

Papaia, salmó i formatge PHL
Papaya, salmón y queso PHL



97. URAMAKI DE SALMÓ I MANGO (4u)

Salmó, mango i formatge PHL
Salmón, mango y queso PHL



99. HANA MAKI SALMÓN FRAMEJAT (4u)

Salmó, alvocat i formatge PHL
Salmón, aguacate y queso PHL



101. HANA MAKI FREGIT (4u)

Salmó, alvocat i formatge PHL
Salmón, aguacate y queso PHL



102. URAMAKI LLAGOSTIN FREGIT (4u)

Llagostins, alvocat i salsa picant
Langostinos, aguacate y salsa picante



108. GUNKAN DE SALMÓ (2u)

Salmó i ciboulette
Salmón y ciboulette



110. SASHIMI DE SALMÓ (4u)

Salmó fresc
Salmón fresco



113. TATAKI DE SALMÓ (4u)

Salmó fresc flamejal amb salsa
Salmón fresco flameado con salsa



115. TARTA DE SALMÓ ALVOCAT

Arròs, salmó i alvocat
Arroz, salmón y aguacate



116. TARTA DE SALMÓ CEBÀ FREGIT

Arròs Salmó, alvocat i ceba fregit
Arroz, Salmón, aguacate y cebolla frito



117. TEMAKI DE SALMÓ (1u)

Salmó i alvocat
Salmón y aguacate



118. TEMAKI DE LLAGOSTIN ARREBOSSATS(1u)

Llagostin i alvocat
Langostino y aguacate



119. TEMAKI VEGETABLE (1u)

Cogombre i alvocat
Pepino y aguacate



120. TEMAKI DE POLLASTRE

Pollastre i alvocat
Pollo y aguacate



121. HANAMAKI CEBÀ FREGIT(4u)

Salmó, alvocat, formage i ceba fregit
Salmon, aguacate, queso y cebolla frita



122.CALIFORNIA MAKI CEBA FREGIT(4u)

Cranc, alvocat i ceba fregit
Cangrejo, aguacate y cebolla frita



124.URAMAKI TONYINA PICANT(4u)

Tonyina, alvocat ciboulet i salsa picant
Atun, aguacate, ceboullete y salsa picante



125.URAMAKI TOBIKO(4u)

Salmò, cogombre i tobiko
Salmon, pepino y tobiko



126.URAMAKI SURIMI MANGO(4u)

Mango i cranc
Mango y cangrejo



127.URAMAKI PLÀTAN(4u)

Plàtan
Platano



128.FOTOMAKI FREGIT AMB CEBA FREGIT(5u)

Salmò, tonyina, alvocat i ceba fregit
Salmon, atun, aguacate y cebolla frita



129.POKE SALMÒ

Salmò, alvocat i arros
Salmon, aguacate y arroz