

Pa i iogurt · Pain et yaourt 4.80€
Pa a la brasa amb iogurt i menta · Pain grillé au yaourt et à la menthe

Spring roll 8.80€
Rotillet cruixent de porc i nap rostit · Rouleau de printemps au porc et au navet rôti

Brioche steak 13.80€
Torrada de brioix amb vedella i rovell d'ou fumat · Brioche grillée au bœuf et au jaune d'œuf fumé

Llagostins en tempura · Crevettes en tempura 14.80€
Amb cremós de llimona, mel i gingebre · Crèmeux au citron, miel et gingembre

Aletes a la brasa · Ailes de poulet grillées 13.80€
Farcides de llagostins, menta i gingebre · Farcies aux crevettes, à la menthe et au gingembre

Tonyina vermella Balfegó · Thon rouge Balfegó 15.80€
Llom de tonyina vermella Balfegó sobre truita de blat de moro, advocat i crema agra
Longe de thon rouge Balfegó sur tortilla de maïs, avocat et crème aigre

Pollo Mandarinino 11.80€
Pollastre marinat amb soja i gingebre, fregit amb salsa de mandarina i sèsam
Poulet mariné à la sauce soja et au gingembre, frit, avec sauce à la mandarine et au sésame

Raviolis Coreans · Raviolis Coréens 12.80€
Farcits de porc amb demi-glace i kimchi
Farcis au porc, demi-glace et kimchi

Ostres · Huîtres Umami yuzu 4.80€/un 25.80€/6un
Ostres de Normandia nüm. 2 amb salsa de Yuzu a banda · Huîtres de Normandie n°2, sauce Yuzu servie à part

Calamars thai 14.80€
Calamars a la planxa lacats amb salsa Thai · Calamars grillés, laqués à la sauce Thai

Ceviche de corbina · Ceviche de maigre 15.80€
Corbina marinada en aguachile verd · Ceviche de maigre mariné à l'aguachile vert

Tartar de salmó · Tartare de saumon 14.80€
Salmó marinat amb maionesa de yuzu-kizami i xips de plàtan
Saumon mariné à la mayonnaise yuzu-kizami, chips de banane plantain

Sashimi 'hoe' 24.80€
Llom de tonyina Balfegó, salmó i corbina a l'estil coreà amb adobats i salsa artesanal
Thon Balfegó, saumon et maigre façon coréenne, pickles et sauce artisanale

Carnaval Uramaki 12.80€
Salmó, crema de formatge i advocat, embolicat amb kiwi i salsa de fruita de la passió
Saumon, fromage frais et avocat, enveloppés de kiwi, sauce aux fruits de la passion

Born Uramaki 15.80€
Foie-gras mi-cuit, xips de plàtan i dàtils, embolicat amb foie glacejat, caviar de tòfona i salsa de Porto
Foie gras mi-cuit, chips de banane plantain, foie gras glacé, caviar de truffe et sauce au Porto

Acevichado 14.80€
Corbina marinada a l'estil ceviche amb advocat, ceba adobada i cruixent de plàtan
Maigre façon ceviche, avocat, oignon mariné et croustillant de banane plantain

Tonyina spicy · Thon épicé 16.80€
Llom de tonyina Balfegó amb salsa de fruita de la passió i jalapenyo adobat
Longe de thon Balfegó, sauce aux fruits de la passion et jalapeño mariné

Morango Uramaki 12.80€
Crema de formatge, maduixa, llagostí en tempura i salsa Teriyaki
Fromage frais, fraises, crevette en tempura et sauce teriyaki

Birimbau Uramaki 13.80€
Llagostins furai, maionesa picant, tobiko, embolicats amb salmó lleugerament flamejat i ceba caramel·litzada
Crevettes furai, mayonnaise épicée, tobiko, saumon légèrement snacké et oignons caramélisés

Bubaloo 14.80€
Maki de tonyina en tempura amb tàrtar de tonyina, maduixa, peta-xetes i salsa Taré
Maki de thon en tempura, tartare de thon, fraises, sucre pétillant et sauce Taré

Hokkai 13.80€
Maki en tempura amb tàrtar de salmó i salsa Taré
Maki en tempura, tartare de saumon et sauce Taré

Atún 6.80€
Tàrtar de tonyina, cogombre i gochujang
Tartare de thon, concombre et gochujang

Anguila & foie 9.80€
Anguila i foie amb salsa de Porto
Anguille et foie gras, sauce au Porto

Salmón 5.80€
Amb maionesa de miso i advocat
Avec mayonnaise au miso et avocat

Langostino Tigre 5.80€
Llagostí fregit, advocat i ceba adobada
Crevette frite, avocat et oignon mariné

Dorada a la brasa 6.80€
Amb llimona i tobiko
Avec citron et tobiko

Sake 4.80€
De salmó · Saumon

Maguro 8.80€
De tonyina, mango i gingebre
Thon, mangue et gingembre

Thai 6.80€
De peix blanc · Poisson blanc

Unagi 7.80€
D'anguila fumada amb salsa taré
Anguille fumée, sauce taré

Foie 10.80€
Foie-gras glacejat amb caviar de tòfona i salsa de Porto
Foie gras glacé, caviar de truffe et sauce au Porto

Ebi 7.80€
De llagostí tigre, maionesa d'ají groc i brots de coriandre
Crevette tigrée, mayonnaise à l'ají jaune et pousses de coriandre



PLATILLOS

Carrillera Pekín 16.80€
Galta de vedella cuinada a baixa temperatura amb salsa Hoisin, verdures i bóbing (creps fines)
Joue de bœuf cuite à basse température, sauce Hoisin, légumes et bóbing (fines crêpes)

Thai Curry 15.80€
Curri de llagostins, pinya i cacauets acompanyat d'arròs gessamí al vapor
Curry de crevettes, ananas et cacahuètes, accompagné de riz jasmin vapeur

Katsu kare 14.80€
Curri japonès tradicional amb salsa Kare, pollastre katsu i arròs
Curry japonais traditionnel, sauce Kare, poulet katsu et riz

Wagyu Sando 15.80€
Entrepà japonès clàssic de Wagyu amb patates i salsa de miso
Sandwich japonais traditionnel au Wagyu, pommes de terre et sauce miso

Ikisoba 14.80€
Pollastre marinat al Josper sobre pasta artesanal amb herbes fresques i fruits secs
Poulet mariné au Josper sur pâtes artisanales, herbes fraîches et fruits secs

Orada 44.80€ Per a 2 persones · 2 personnes
Orada del Mediterrani a la brasa Josper
Daurade de Méditerranée grillée au Josper

Picanha de Wagyu 38.80€
Picanha de Wagyu a la brasa Josper amb pebrot escalivat
Picanha de Wagyu grillée au Josper, poivron rôti

Pollastre a la brasa · Poulet grillée 19.80€
Cuixa de pollastre de pagès a la brasa Josper amb salsa Satay (cacauets)
Cuisse de poulet fermier grillée au Josper, sauce Satay (cacahuètes)

Porc lacat · Porc laqué 18.80€
Llom de porc cuinat a baixa temperatura amb salsa Pekín
Longe de porc cuite à basse température, sauce Pékin

Entrecot d'Angus · Entrecôte d'Angus 28.80€
Llom alt d'Angus a la brasa Josper · Entrecôte d'Angus grillée au Josper

live GREEN

Tempura de loto 10.80€
Arrel de lotus en tempura amb verdures i salsa Ponzu
Racine de lotus en tempura, légumes et sauce Ponzu

Alvocat wakame 11.80€
Alvocat a la brasa amb amanida de wakame i sèsam
Avocat grillé, salade de wakame et sésame

Bossanova Maki 12.80€
Futomaki vegetarià amb guacamole i alga wakame
Futomaki végétarien au guacamole et wakame

Tofu hand roll 5.80€
Tofu fregit amb alvocat i maionesa vegana de miso
Tofu frit, avocat et mayonnaise vegan au miso

Col a la brasa 9.80€
Cuinada a baixa temperatura amb miso, cacauets i herbes fresques
Chou cuit à basse température, miso, cacahuètes et herbes fraîches

Fruita i xocolata 9.80€
Bol de fruita de temporada amb xocolata Valrhona
Bol de fruits de saison au chocolat Valrhona

GUARNICIONS
garnitures

Iuca Manioc 4.80€
Bastonets de iuca fregida amb maïo d'aji groc

Arròs Riz 4.80€
Arròs gesamí al vapor

Patates Frites 4.80€
Patates fregides artesanals

Bao's 3.80€
Panets japonesos al vapor

BRASA

MENÚS

min. 2 persones
min. 2 personnes

Pa i yogurt
Spring roll
Aletes a la brasa
Uramaki acevichado
Hokkai
Hand roll de llagostí tigre
Porc lacat
Flam de dolç de llet

38€
Beguda no inclosa
Boisson non comprise

Tonyina vermella Balfegó
Calamars Thai
Morango uramaki
Hand roll d'orada a la brasa
Nigiri de foie
Raviolis Coreans
Picanha de Wagyu
Flam de dolç de llet i key lime pie

58€
Bebida no incluida
Boisson non comprise

DULCE

Coulant de tè verd · Coulant thé vert 9.80€
Amb gelat de festuc · Avec de la glace à la pistache

Key lime pie 7.80€
Pastís de formatge i llima amb crema · Cheesecake au citron vert et à la crème

Flam de dolç de llet 7.80€
Amb crema d'haba tonka · Flan au Dulce de Leche et crème à la haba tonka

Fruita i xocolata 9.80€
Bol de fruita de temporada amb xocolata Valrhona · Bol de fruits de saison au chocolat Valrhona

Pecat de xocolata · Péché au chocolat 8.80€
Mousse amb textures de xocolata · Mousse aux textures de chocolat

Gelats artesanals Del nostre propi obrador 6.80€
Festuc · avellana · xocolata Issu de notre propre atelier... Pistache · noisette · chocolat

