

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€
Rotllet 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

Gyozas 13.80€
Farcides de vedella de dasbi, ceba tendra i xiitake · Farci au bœuf au dasbi, à la ciboule et au shiitake

Tonyina vermella Balfegó · Thon rouge Balfegó 15.80€
Tàrtar de tonyina sobre torrades de blat de moro i llavors, cítrics i emulsió d'avocat
Tartare de thon sur toasts au maïs et aux graines, agrumes et émulsion d'avocat

Pollastre Crocant 11.80€
Amanida estil sud-est asiàtic amb pinya, cacauets, cberris, cogombre, pastanaga i herbes fresques
Salade façon Asie du Sud-Est avec ananas, cacahuètes, tomates cerises, concombre, carotte et herbes fraîches

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 núm. 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 15.80€
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 19.80€
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 16.80€
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 18.80€
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 15.80€
Crema de formatge, maduixa, llagostí en tempura i salsa Teriyaki
Fromage frais, fraises, crevette en tempura et sauce teriyaki

Birimbau Uramaki 16.80€
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 18.80€
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 16.80€
Maki en tempura amb tàrtar de salmó i salsa Taré
Maki en tempura, tartare de saumon et sauce Taré



asian grill kitchen

HAND&ROLLS · 1un

NIGIRIS · 2un

Variat · Assortiment Ikiborn 64€
28 pièces de nos meilleurs makis, nigiris et handrolls
28 peces dels nostres millors makis, nigiris i handrolls

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



E S P E C I A L S

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 Pollastre a la brasa 14.80€ Entrecot Black Angus 18.80€
Grilled chicken Black Angus Entrecôte

Pasta japonesa artesanal amb vegetals, fruits secs i herbes fresques
Pâtes japonaises artisanales aux légumes, fruits à coque et herbes fraîches

Arròs asiàtic Pollastre a la brasa 14.80€ Entrecot Black Angus 18.80€
Grilled chicken Black Angus Entrecôte

Arròs fregit saltat amb cacauets, gingebre, menta i coriandre
Riz frit sauté aux cacahuètes, au gingembre, à la menthe et à la coriandre

Muqueca Bahiana 23.80€
Clàssic de la cuina Brasileira, amb corbina, llagostins, arròs de coco i iuca fregida
Un classique de la cuisine brésilienne, avec du maigre, des crevettes, du riz à la noix de coco et du manioc frit

Llobarro 23.80€
Llobarro del Mediterrani a la brasa Josper amb cremós de coliflor i yuzu amb salsa Tare
Bar de Méditerranée grillé au four Josper, crémeux de chou-fleur au yuzu et sauce Tare

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

I N V E G R E E N

Tempura veggie 10.80€
Carbassó, pastanaga, bolets i ceba tendra amb salsa de mel-gingebre
Courgette, carotte, champignons et oignon au miel et au gingembre

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
g a r n i t u r e s

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

Patates Frites 4.80€
Patates fregides artesanals

Arròs Riz 4.80€
Arròs gesamí al vapor

Bao's 3.80€
Panets japonesos al vapor

B R A S A

M E N Û S
min. 2 personnes

Pa i yogurt
Spring roll
Gyozas
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 incluída
Boisson non comprise

D U L C E

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 · Pêché 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 · vainilla
Issu de notre propre atelier... Pistache · noisette · chocolat

