

SNACKS

Lotus Chips 3
Xips d'arrel de lotus

Edamame 4
Beines de soja a la brasa amb sal

Spicy Edamame 4 🍢
Opció picant

Gyozas 8
6 crestes de pollastre i verdures

Llangostinos Kushiage 8
2 llagostins arrebossats amb panko

Sticky Chicken Wings 8 *
5 Aletes de pollastre caramel·litzades

AMANIDES

Wakame Salad 7
Alga wakame marinada

Mango Salad 12
Verds, mango, pollastre saltat, tomàquets cherry, germinats, sèsam i condiment de mel i mostassa

SASHIMI 3 talls

Salmó 5

Tonyina 7

Daurada 7

Toro 8

TOP SIX

Pulpo a l'oliva 21
Pop a la brasa amb salsa d'olives kalamata

Toro Rostit 25
Ventresca de tonyina BlueFin amb salsa yakiniku

Ceviche 19 🍢
Reig marinada amb lima, ceba, coriandre i ají

Tataki de Tonyina 19
Tonyina coberta de sèsam i amaniment japonès

Robata Steak 29
Angus de Nebraska a la brasa.
Llom alt

Wagyu 59
Autèntic Wagyu Japonès
certificat A5 (100 grs).
Llom alt

WARM DISHES

Okonomiyaki 10
Pancake a l'estil d'Osaka amb col, trossets de porc, bonítol, salsa okonomiyaki amb maionesa japonesa

Yakisoba Pollastre 11
Fideus saltejats amb verdures i pollastre

Donburi d'Anguila 17 *
Anguila glacejada a la brasa sobre arròs amb salsa tare

Crispy Duck 15 *
Pota d'ànec caramel·litzada i crocant

ROBATA Brasa Japonesa

Yakitori 4 *
Broqueta de pollastre amb salsa tare

Filet 5
Broqueta de filet de bou

Secreto 4
Broqueta de secret ibèric

Costilletes de Xai 7
2 costelles amb un toc de sal

Panotxa 3
2 trossos de panotxa de blat de moro

Cherry & Bacon 4
Broqueta de tomàquets cherry embolicats en cansalada

Espàrrecs 3,5
Broqueta d'espàrrecs verds

Shishito Peppers 4
Pebrots de Padrón amb salsa ponzu i bonítol flakes

Yaki Onigiri 3
Triangle d'arròs amb soja, daurat a la brasa

Salmó 5
Broqueta de salmó

🍢 PICANT SEGONS PALADAR
* UNA MICA DOLÇ

炉端

Donada la complexitat d'alguns plats, només indiquem els ingredients principals. Per a més informació sol·licita la nostra carta d'al·lèrgens.