

CUINA		♣ opció vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable
E N T R A N T S →	4,10	♥ SUNOMONO cogombre i wakame amb salsa vinagreta agredolça
	4,15	♣♥ EDAMAME mongetes verdes de soja salades
	6,75	♣ AGE NASU albergínia fregida servida en brou japonès
	5,95	AGEDASHI TOFU tofu arrebossat, gíngebre, cibulet, katsuobushi i salsa tentsuyu
	12,55	♣ ASPARA NO FURAI espàrrecs verds arrebossats amb salsa tonkatsu
	10,55	EBI NO FURAI 5 llagostins arrebossats amb salsa tonkatsu
	13,35	FURAI NO MORIAWASE llagostins i espàrrecs verds arrebossats amb salsa tonkatsu
	8,95	♥ KAISOU SARADA amanida d'algues servida amb salsa de miso
	6,50	♣♥ GOMA WAKAME SARADA amanida de goma wakame amb sèsam
	5,15	♥ MISO SARADA amanida d'enciam i wakame amb salsa de miso
P L A T S →	-.-	-.-
	2,95	♣♥ GOHAN arròs blanc
	4,15	♥ MISOSHIRU sopa de miso
	4,75	♥ WAKAME NO MISOSHIRU sopa de miso amb wakame
	10,40	EBI CHILLI + GOHAN gambetes amb salsa de tomàquet picant i arròs blanc
	11,95	SALMÓ TERIYAKI salmó a la planxa amb salsa teriyaki i arròs blanc
	18,25	♥ YAKINIKU rotllets de filet de vedella amb espàrrec verd i ceba tendra, recoberts amb salsa de miso blanc i soja
	7,90	♥* YAKITORI pintxos de pollastre amb ceba tendra, salsa yakitori i arròs blanc
	9,25	TORI NO KARAAGE pollastre fregit a la japonesa amb maio
	7,20	TONKATSU filet de porc arrebossat amb salsa tonkatsu
C A L E N T S →	10,75	♥* YAKIMESHI arròs fregit amb vegetals, gamba, calamar, cibulet, kimuchi picant i oli de sèsam
	10,15	NIKU YAKIMESHI arròs fregit amb vegetals, carn, cibulet, kimuchi picant i oli de sèsam
	12,55	YAKISOBA fideus amb vegetals i carn, salsa japonesa i katsuobushi
	11,95	♣ YAKISOBA VEGETAL fideus amb vegetals i salsa japonesa
	12,65	KIMUCHI YAKI UDON fideus grossos amb vegetals, gamba, calamar, kimuchi picant, cibulet i katsuobushi
	9,85	TORI UDON (a l'estiu es serveix fred) udon amb caldo japonès, pollastre, verdures i shiitake
	8,15	♣ GYOSA VEGETAL 5 crestes vegetals amb salsa de sèsam
	8,70	GYOSA CARN 5 crestes de porc amb salsa de sèsam
	9,80	GYOSA MIXTA 3 crestes vegetals i 3 de porc
	8,35	KAKIAGE tempura de barreja de vegetals amb salsa tentsuyu
	10,25	KAKIAGE + EBI IKA tempura de vegetals amb gambetes i calamar trossejats
	12,05	EBI TEMPURA tempura de llagostins amb salsa tentsuyu
	17,30	KANI TEMPURA tempura de cranc de closca tova amb salsa tentsuyu

POSTRES	
C L À S S I C S →	6,15 COULANT pa de pessic amb xocolata fosa a l'interior
	7,35 COULANT + GELAT TRADICIONAL >vainilla o xocolata
	8,15 COULANT + GELAT JAPONÈS >mongeta vermella, te verd o wasabi
	6,15 PASTÍS DE FORMATGE amb coulis de fruits del bosc
	6,15 TIRAMISÚ DE TE VERD amb pa de pessic de te verd
	4,35 ♥ FLAM DE XOCOLATA BLANCA
	6,55 TARTE TATIN servida calenta amb crema de llet
	4,85 ♥ AMANIDA DE FRUITES
	5,95 ♥ AMANIDA DE FRUITES + GELAT amanida de fruites amb gelat de vainilla
	4,15 ♥ GELATS TRADICIONALS >vainilla o xocolata
	~.~ ~.~

M Ô N →	6,90 TEMPURA ICE CREAM gelat tradicional arrebossat de tempura >vainilla o xocolata
	4,20 ♥ BRIGADEIRO 3 bombons de dolç de llet amb cacau
	7,50 ♥ BRIGADEIRO VARIATS 6 brigadeiros de coco, sèsam i cacau
	~.~ ~.~
J A P Ô →	6,55 ♥ MOCHI 1 bola gran de pasta d'arròs amb mousse >maduixa, te verd o xocolata
	5,25 ♥ MOCHI JAPONÈS 2 boles de gelat de vainilla recobertes de pasta d'arròs
	5,25 ♥* GELATS JAPONESOS >mongeta vermella, te verd o wasabi

KIBUKA		C A T →
S U S H I	かぶき	日本飛レ ス人ラソ
	~ KIBUKA.COM ~	
MAKI		通 美

MAKI → 8 peces a cada maki o uramaki ♦ 6 peces grans ♣ opció vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable	
K I B U K A →	9,70 ♥ FILET-MAKI filet de vedella flamejat amb salsa de miso 8,70 SPICY TUNA tonyina i maio picant 11,75 SPICY TONYINA-URAMAKI tonyina picant, cranc natural, maio, alvocat i ceba confitada per sobre 9,85 SPICY SALMÓ-URAMAKI tartar de salmó picant amb alvocat 8,40 SPICY EBI llagostí de sushi, cibulet i maio picant 10,65 ♥ MAGURO AVOCADO-URAMAKI alvocat i tonyina 9,15 ♥ SHAKE AVOCADO-URAMAKI alvocat i salmó 8,70 TORI-URAMAKI pollastre fregit a la japonesa, enciam, alvocat i maio 7,75 ♣ ♥ SHIITAKE-URAMAKI shiitake i espinacs saltats amb soja
M E D I T E R R A N I S →	-O- -O- 10,20 IWASHI TEMPURA-URAMAKI recobert d'alvocat i sèsam, farcit de tempura de sardina fumada, enciam, takuan i maio 8,70 IWASHI-URAMAKI recobert de sardina fumada i cibulet, farcit de tomàquet, alvocat, cogombre i ceba tendra amb salsa ponzu 8,80 ♦ ♥* RUCA-FUTOMAKI salmó, ruca i maio amb reducció de Mòdena per sobre 7,55 ♣ ♥ CAPRESSE-URAMAKI mozzarella de búfala, tomàquet i ruca 8,15 ♥ ALFÀBREGA-URAMAKI salmó, tomàquet, formatge crema i alfàbrega 8,05 ♣ ♥ TOMATO-URAMAKI porro saltat, cogombre, formatge crema i melmelada de tomàquet per sobre 7,60 ♣ ♥ YASAI-URAMAKI tomàquet, alvocat i cogombre 11,30 ♥ MOZZARELLA-URAMAKI recobert de salmó, farcit de mozzarella de búfala, tomàquet, alvocat, fulles de menta i oli d'oliva verge extra 13,60 ♥ ITALIANO-URAMAKI recobert de salmó, alvocat i oli d'alfàbrega, farcit de mozzarella de búfala, tomàquet sec i espàrrec verd 12,15 GREC-URAMAKI recobert d'alvocat i pistatxo, farcit de tempura de salmó, tomàquet sec i tsatsiki >salsa de iogurt, cogombre, menta i all
TR OP IC AL S →	-O- -O- 9,75 MENTA-URAMAKI salmó i alvocat amb salsa tàrtara de menta per sobre 13,15 PAULISTA-URAMAKI alvocat i tempura de plàtan, recobert d'anguila 11,50 ♥ CEVICHE-URAMAKI peix blanc, llagostí, suc de llima, tomàquet i coriandre
CL ÀS SI CS →	-O- -O- 8,20 ♥ TEKA-MAKI tonyina 4,85 ♣ ♥ KAPPA-MAKI cogombre 7,15 ♥ SHAKE-MAKI salmó 7,15 ♣ ♥ AVOCADO-MAKI alvocat 10,95 CALIFORNIA-URAMAKI cogombre, alvocat, cranc natural, maio i masago

E S P E C I A L S →	12,50 DRAGON URAMAKI recobert d'alvocat, salsa teriyaki i maio, farcit de tempura de llagostí i cogombre 11,50 SPICY TORI-URAMAKI recobert d'alvocat, salsa chipotle i ceba adobada, farcit de pollaste fregit japonès, enciam i maio 13,10 MEXICÀ-URAMAKI recobert d'alvocat, salsa chipotle i shichimi, farcit de ceviche de salmó amb jalapeños, ceba i formatge crema 12,85 CONTRAMAR-URAMAKI recobert d'alvocat, salsa chipotle i ceba crispy, farcit de tonyina i porro saltat 13,15 TACO FISH-URAMAKI recobert d'alvocat, salsa chipotle, shichimi i coriandre, farcit de tempura de peix blanc, sour cream, ceba i enciam 13,55 MISO & MAGURO-URAMAKI recobert d'alvocat amb salsa de miso i sèsam, farcit de tonyina picant i enciam 13,55 ABURI-URAMAKI recobert de salmó flamejat i ceba confitada, farcit de tempura de llagostí, formatge crema, masago i tomàquet sec 11,50 THAI-URAMAKI recobert de cruixent, farcit de tempura de llagostí, espinacs i carbassó >salsa de curri verd picant 12,15 ♦ HOT PHILADELPHIA ROLL arrebossat i fregit, farcit de salmó, alvocat, ceba i formatge crema >salsa ponzu 11,25 ♥ SALMON SKIN-URAMAKI recobert de salmó, alvocat i katsuobushi, farcit de pell de salmó cruixent, formatge crema i cogombre 12,15 EBI TEMPURA-URAMAKI recobert de cruixent i ouera de peix, farcit de tempura de llagostí, alvocat i maio 13,95 TATAKI-URAMAKI recobert de tonyina tataki, alvocat i sèsam, farcit de tempura de llagostí, maio i takuan amb salsa ponzu 14,35 KIBUKA-URAMAKI recobert d'anguila, alvocat i sèsam, farcit de tempura de salmó, cogombre i maio 13,70 ♦ SPICY MAGURO TEMPURA tempura de rotllo d'algues farcit de tonyina picant i espàrrecs verds >salsa ponzu 13,70 SOFT SHELL CRAB farcit de takuan, maio, alvocat, cogombre i cranc natural sencer arrebossat >salsa ponzu 13,95 RAINBOW-URAMAKI recobert de tres peixos diferents, farcit de cogombre, alvocat, cranc natural, maio i masago
--	---

HAND ROLL¹ L'oferta de hand rolls és per tots els makis menys pels especials i els compostos de filet de vedella

<u>NIGIRI</u> ² (1 und) & <u>SASHIMI</u> ³ (3 und)		<u>NIGIRI</u>	<u>SASHIMI</u>
KANOTEGI sushi eròtic	_____	♥ 5,25	
SHAKE salmó	_____	♥ 3,30	♥ 6,85
ABURI-SHAKE salmó flamejat	_____	♥ 3,95	
THAI peix blanc	_____	♥ 3,45	♥ 6,85
ABURI-THAI peix blanc flamejat	_____	♥ 3,95	
MASAGO ouera de peix	_____	♥ 3,15	
SABA verat	_____	♥* 3,15	♥* 6,60
EBI llagostí	_____	♥ 3,15	♥ 6,60
TAKO pop	_____	♥ 3,45	♥ 6,85
IKURA ouera de salmó	_____	♥ 4,20	
MAGURO tonyina bluefin	_____	♥ 3,75	♥ 7,40
ABURI-MAGURO tonyina bluefin flamejada	_____	♥* 4,25	
MAGURO TATAKI tonyina bluefin tataki	_____	♥* 3,85	♥* 7,85
UNAGI anguila	_____	4,50	8,15
AVOCADO alvocat	_____	♣♥ 2,80	

¹Hand Roll = *cons d'alga enrotllats que es mengen amb la mà.*
²Nigiri = *peça de peix cru amb arròs de sushi.*
³Sashimi = *peça de peix cru.*

SUSHI 福前 美州 BAR↓	
E N T R A N T S →	12,90 ABURI SHAKE salmó flamejat amb all, llima, masago, shichimi i salsa ponzu 14,65 ABURI MAGURO tonyina bluefin flamejada amb all, llima, masago, shichimi i salsa ponzu 9,65 ABURI SABA verat marinat i flamejat amb salsa ponzu 12,90 ♥ TATAKI SARADA amanida de tonyina bluefin tataki i wakame amb salsa de miso 10,85 ♥ SASHIMI SARADA amanida de peix cru i wakame amb salsa de miso 14,70 ♥ CEVICHE peix blanc i llagostí macerats amb llima, tomàquets cherry, ceba adobada i coriandre 8,25 TAKO-SU amanida de sunomono amb pop i vinagreta de miso
ES PE CI AL IT AT S →	-◇- -◇- 16,50 MAGURO TÀRTAR tàrtar de tonyina amb ou de guatlla i salsa de sèsam 13,65 SHAKE-AVOCADO TÀRTAR tàrtar de salmó i alvocat amb salsa ponzu i wasabi 14,30 TATAKI CARPACCIO tonyina bluefin tataki, ceba confitada i oli d'oliva amb salsa ponzu 4,20 ♥ NIKU NIGIRI nigiri de filet de vedella brasejat amb salsa de miso per sobre
V A R I A T S →	-◇- -◇- 21,45 ♥* CHIRASHI bol d'arròs de sushi amb sashimi variat 20,25 ♥* SUSHI NO MORIAWASE variat de sushi: 7 nigiris + 1 maki 22,00 ♥* SASHIMI NO MORIAWASE variat de sashimi: 11 peces 23,90 ♥ COMBINAT DE SUSHI I SASHIMI 6 sashimis, 4 nigiris, ½ maki 24,90 ♥ COMBINAT DE MAGURO I SHAKE 6 sashimis, 4 nigiris, 1 maki
♥ VARIATS AMB SOPA DE MISO + 2,50 €	

Preus en €. IVA INCLÒS