

# MENÚ MIGDIA

KIBUKA IZAKAYA TAVERNA JAPONESA

Migdies  
Laborables

## 1 FÓRMULA IZAKAYA

APERITIU + PLAT + POSTRE + BEGUDA

- ESCULL UN PLAT  
(PASTES I ARROSSOS / CUINA CALENTA / DONBURI)
- ESCULL UN APERITIU
- ESCULL UN POSTRE
- BEGUDA INCLOSA

*\*TENIM OPCIONS VEGETARIANES I SENSE GLUTEN*



EL PREU ÉS DE 15,00€. IVA INCLÒS

# MENÚ MIGDIA

KIBUKA IZAKAYA TAVERNA JAPONESA

Migdies  
Laborables

## 2 FÓRMULA RAMEN

RAMEN + APERITIU + POSTRE + BEGUDA

- ESCULL UN RAMEN DE LA NOSTRA CARTA (AFEGINT EL TOPPING QUE MÉS T'AGRADI)
- ESCULL UN APERITIU
- ESCULL UN POSTRE
- BEGUDA INCLOSA

*\*TENIM OPCIONS VEGETARIANES I SENSE GLUTEN*



EL PREU ÉS DE 15,00€. IVA INCLÒS

# **MENÚ DE GRUP\_RAMEN ESPECIAL**

(Exemple per 8 pax - Tot a compartir)

---

## **Entrants per compartir**

2 SPICY EDAMAME

Mongetes verdes de soja saltejades amb shichimi

2 GYOZA MIXTA

Crestes vegetals i de porc

2 KIMUCHI

Col fermentada picant

2 KYURI CON MISO Y SÉSAMO

Cogombres baby amb salsa de miso blanc i sèsam

2 SHOYU KAKUNI

Costelles de porc rostides amb soja i ceba tendra

## **Principal**

(Un plat a escollir per persona)

TONKOTSU RAMEN

Caldo espès de porc i pollastre, fideus de pasta fresca, ou a baixa temperatura, gingebre encurtit, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Tonkatsu (llom de porc arrebossat amb panko)

KINOKO RAMEN

Caldo de porc i pollastre amb salsa de bolets i oli de sèsam picant, fideus de pasta fresca, ou a baixa temperatura, pak choi, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Chashu (panxeta de porc rostida)

CURRY VERMELL RAMEN

Caldo de porc, pollastre i marisc, curry roig i llet de coco, fideus de pasta fresca, ou marinat 6', pak choi, bambú, naruto, ceba tendra i alga nori

Topping: Tsukune (mandonguilles de pollastre)

MISO RAMEN VEGGIE

Caldo de verdures amb miso, fideus de pasta fresca, blat de moro dolç, pak choi, bambú, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Shiitake i espinacs

SAKANA YAKIMESHI

Arròs fregit amb verdures, ou, llagostí, calamar, kimuchi picant i oli de sèsam

## **Postres per compartir**

2 TIRAMISÚ DE TE VERD: Tiramisú japonès amb pa de pessic de te verd

2 MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA I YUZU: Amb crumble

2 COULANT: Pa de pessic de xocolata amb interior líquid

**26 € per persona (IVA inclòs)**

\*Beguda no inclosa

\*Menú subjecte a possibles modificacions

# **MENÚ DE GRUP\_RAMEN NOMÉS ENTRE SETMANA**

(Exemple per 8 pax - Tot a compartir)

---

## **Entrants per compartir**

2 EDAMAME

Mongetes verdes de soja salades

2 GYOZA MIXTA

Crestes vegetals i de porc

2 KYURI AMB KIMUCHI PICANT

Cogombres baby encurtits amb kimuchi

2 MOYASHI SARADA

Amanida de germinat de soja, vinagreta de soja, shichimi i ceba tendraa

## **Principal**

(Un plat a escollir per persona)

TONKOTSU RAMEN

Brou espès de porc i pollastre, fideus de pasta fresca, ou a baixa temperatura, gíngebre encurtit, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Tonkatsu (llom de porc arrebossat amb panko)

KINOKO RAMEN

Brou de porc i pollastre amb salsa de bolets i oli de sèsam picant, fideus de pasta fresca, ou a baixa temperatura, pak choi, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Chashu (panxeta de porc rostida)

CURRY VERMELL RAMEN

Brou de porc, pollastre i marisc, curry vermell i llet de coco, fideus de pasta fresca, ou marinat 6', pak choi, bambú, naruto, ceba tendra i alga nori

Topping: Tsukune (mandonguilles de pollastre)

MISO RAMEN VEGGIE

Brou de verdures amb miso, fideus de pasta fresca, blat de moro dolç, pak choi, bambú, ceba tendra, germinat de soja i alga nori

Topping: Shiitake i espinacs

SAKANA YAKIMESHI

Arròs fregit amb verdures, ou, llagostí, calamar, kimuchi picant i oli de sèsam

**22€ per persona (Iva inclòs)**

\*Beguda no inclosa

\*Disponible de dilluns a dijous i divendres migdia

\*Menú subjecte a possibles modificacions

# **MENÚ DE GRUP\_IZAKAYA**

(Exemple per 8 pax - Tot a compartir)

---

## **Aperitius**

2 SPICY EDAMAME

Mongetes de soja saltejades amb shichimi

2 KYURI AMB MISO I SÈSAM

Cogombres baby amb salsa de miso blanc i sèsam

## **Entrants**

2 SHOYU KAKUNI

Costelles de porc rostides amb soja i ceba tendra

2 EBI PANKO

Llagostins arrebossats amb panko, salsa sweet chilli i ou a baixa temperatura

2 SWEET CHILLI TOFU

Tofu fregit i saltejat amb salsa japonesa de sweet chilli

2 EBI DIM SUM

5 crestes al vapor de llagostí amb salsa de sèsam

## **Principals**

2 IKA OKONOMIYAKI

Truita japonesa de calamar, ceba tendra, maionesa, salsa okonomiyaki i katsuobushi

2 NOODLE TONYINA KIMUCHI

Fideus d'arròs saltejats amb ceba tendra, maionesa de kimuchi i tàrtar de tonyina

2 NIKU YAKIMESHI

Arròs fregit amb verdures, ou, panxeta de porc, ceba tendra, kimuchi picant i oli de sèsam

2 TORI NO KARAAGE

Pollastre marinat i arrebossat amb maionesa japonesa

## **Postres**

2 TIRAMISÚ DE TE VERD: Tiramisú japonès amb pa de pessic de te verd

2 MOUSSE DE XOCOLATA BLANC I YUZU: amb crumble

2 COULANT: Pa de pessic de xocolata amb interior líquid

2 GELATS JAPONÈS: Wasabi

**26€ per persona (Iva inclòs)**

\*Beguda no inclosa

\*Menú subjecte a possibles modificacions