

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

FÒRMULA IZAKAYA

Escolt un aperitiu + un plat + postre i et donem una beguda. 15€

APERITIUS

Edamame

(mongetes verdes de soja salades) (VEG + G.F.)

Spicy Edamame

(mongetes verdes de soja saltades amb shichimi) (SPICY + VEG)

Kyuri Encurtit Spicy Kimuchi +1€

(cogombres baby encurtits amb kimuchi) (SPICY + VEG + G.F.)

Kyuri amb Miso i Sèsam +1€

(cogombres baby amb salsa de miso i sèsam) (VEG + G.F.)

Kimuchi

(col fermentada picant) (SPICY + VEG + G.F.)

Pak Choi

(col xinesa saltada amb salsa d'allis torrats) (VEG + G.F.*)

Miso Sarada

(amanida d'enciam i wakame amb salsa de miso) (VEG + G.F.)

Moyashi Sarada

(amanida de germinats de soja, vinagreta de soja, shichimi i ceba tendra) (SPICY + VEG + G.F.)

Gyosa Vegetal

(3 empanadilles vegetals amb salsa de sèsam) (VEG)

Gyosa Carn

(3 empanadilles de porc amb salsa de sèsam)

PASTES I ARROSSOS

Yasai Yakimeshi

(arròs fregit amb vegetals, tirabecs, germinat de soja, kimuchi picant i oli de sèsam) (SPICY + VEG + G.F.)

Niku Yakimeshi

(arròs fregit amb vegetals, ou, cansalada de porc, ceba tendra, kimuchi picant i oli de sèsam) (SPICY)

Sakana Yakimeshi

(arròs fregit amb vegetals, ou, llagostí, calamar, kimuchi picant i oli de sèsam) (SPICY + G.F.)

Yasai Yakisoba

(fideus amb vegetals i salsa japonesa) (VEG)

Niku Yakisoba

(fideus amb vegetals i cansalada de porc amb salsa japonesa i katsuobushi)

Sakana Yakisoba

(fideus amb vegetals, calamar i llagostí amb salsa japonesa i katsuobushi)

Noodle Tonyina Kimuchi +1,50€

(fideus d'arròs saltats amb ceba tendra, maionesa de kimuchi i tàrtar de tonyina) (G.F.)

CUINA CALENTA

Ika Okonomiyaki

(fruita japonesa de calamar, ceba tendra, maio, salsa okonomiyaki i katsuobushi)

Niku Okonomiyaki

(fruita japonesa de cansalada, ceba tendra, maio, salsa okonomiyaki i katsuobushi)

Katsu Curri

(tonkatsu amb salsa de curri japonesa i arròs blanc)

DONBURI

Shoyu Kakuni - Don

(costelles de porc rostides en soja i ceba tendra sobre arròs)

Tsukune - Don

(6 mandonguilles de pollastre amb gingebre i salsa japonesa sobre arròs)

Yasai Itame - Don

(verdures saltades amb salsa japonesa, shitake, ceba tendra i sèsam sobre arròs) (VEG + G.F.)

Tonkatsu - Don

(llom de porc arrebossat amb panko, amb salsa tonkatsu sobre arròs amb ou marinat)

Tori No Teriyaki - Don

(pollastre a la planxa amb salsa teriyaki i maionesa, sobre arròs amb ou marinat)

Tori No Karaage - Don

(pollastre marinat i arrebossat amb maionesa japo sobre arròs)

Ebi Sweet Chilli - Don

(llagostins arrebossats amb panko, salsa sweet chilli sobre arròs)

Sweet Chilli Tofu - Don

(tofu fregit i saltat amb salsa japonesa de sweet chilli sobre arròs) (VEG)

POSTRES

Fruita Fresca

(pinya, meló o taronja) (G.F.)

Gelats Tradicionals

(vainilla, xocolata) (G.F.)

Gelats Japonesos +1€

(te verd, mongeta vermella, wasabi) (G.F.)

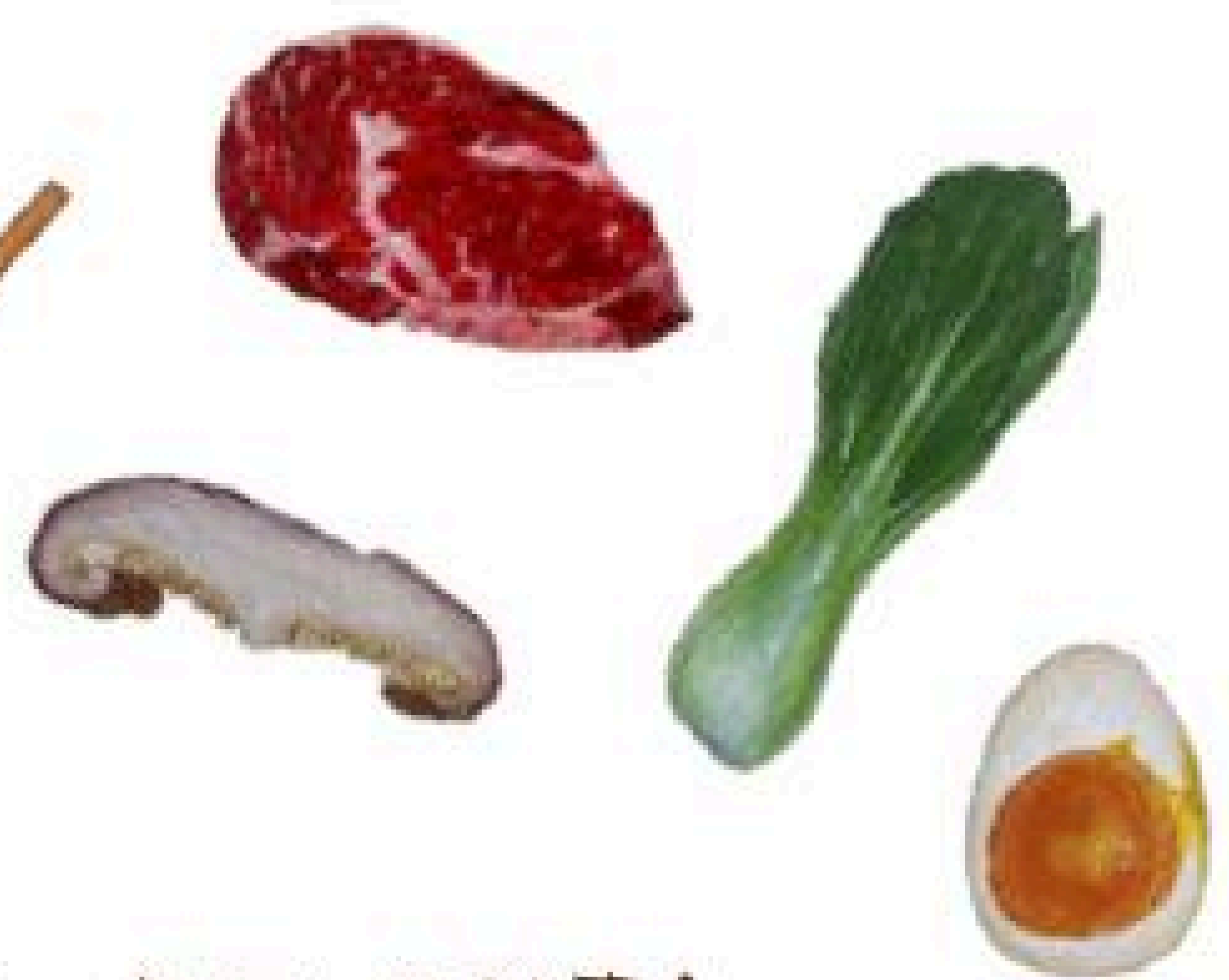
Mousse de Te Verd amb Crumble (G.F.*)

Mousse de Xocolata Blanca i Yuzu amb Crumble (G.F.*) +1€

Brownie de Xocolata

Pa de Pessic de Te Verd

Te Verd Japonès (infusió)



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

FÒRMULA RAMEN

Escolli un **ramen** de la carta afegint el topping que més t'agradi. Acompanya-ho d'un **aperitiu o postre** i et donem una beguda. 15€

Shoyu Ramen

(brou de porc i pollastre amb salsa de soja i oli d'all, fideus de pasta fresca, ou 6' marinat, bambú, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori)
Topping suggerit: Tsukune (mandonguilles de pollastre)

Tonkotsu Ramen

(brou espès de porc i pollastre, fideus de pasta fresca, ou a baixa temperatura, benisoga, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (G.F.)*
Topping suggerit: Tonkatsu (filet de porc arrebossat amb panko)

Miso Ramen

(brou de porc i pollastre amb miso blanc i mantega, fideus de pasta fresca, ou 6' marinat, bambú, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (G.F.)*
Topping suggerit: Chashu (rotllo de cansalada de porc rostida i marinada)

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) (SPICY* + G.F.)*
Topping suggerit: Vedella guisada amb miso i gingebre

Tan Tan Ramen

(brou de porc i pollastre amb salsa de sèsam i carn picada de porc estofada picant, fideus de pasta fresca, naruto, benisoga, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (SPICY*)
Topping suggerit: Tori no teriyaki (cuixa de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki)

Spicy Pinattsu Ramen

(brou de porc i pollastre amb salsa de llet de coco, cacauets i pasta de soja picant, fideus de pasta fresca, ou 6' marinat, naruto, bambú, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (SPICY**)
Topping suggerit: Tori dumplings (empanadilles de pollastre)

Kimuchi Ramen

(brou de porc i pollastre amb kimuchi, fideus de pasta fresca, ou 6' marinat, naruto, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (SPICY**)
Topping suggerit: Ebi dimsum (empanadilles de llagost)

Curri Vermell Ramen

(brou de porc, pollastre i marisc, curri vermell i llet de coco, fideus de pasta fresca, ou 6' marinat, pak choi, bambú, naruto, ceba tendra i alga nori) (SPICY** + G.F.)*
Topping suggerit: Ebi panko (llagostins arrebossats amb panko)

Geikakara Ramen

(brou de porc i pollastre, pasta de soja fermentada amb chilli i mantega, fideus de pasta fresca, porro saltat, blat de moro dolç, benisoga, naruto, ceba tendra i alga nori) (SPICY***)
Topping suggerit: Spicy pork (filet de porc guisat picant)

Shio Ramen Veggie

(brou de verdures, fideus de pasta fresca, pak choi, bambú, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (VEG + G.F.)*
Topping suggerit: Tofu a la planxa

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) (VEG + G.F.)*
Topping suggerit: Shitake i espinacs

Curri Vermell Ramen Veggie

(brou de verdures amb llet de coco i curri vermell, fideus de pasta fresca, pak choi, benisoga, ceba tendra, germinat de soja i alga nori) (SPICY** + VEG + G.F.)*
Topping suggerit: Gyoses vegetals

TOPPINGS

Veggies: Tofu a la planxa (G.F.)*, Shitake i espinacs (G.F.)* o Gyoses vegetals
Pollastre: Tori dumpling (+1,5€), Tsukune o Tori no teriyaki
Porc: Chashu, Spicy pork, Tonkatsu o Gyoses de carn
Vedella guisada amb miso i gingebre +1,5€
Marisc: Ebi dimsum, Ebi panko +1,5€

APERITIVS

Edamame

(mongetes verdes de soja salades) (VEG + G.F.)

Spicy Edamame

(mongetes verdes de soja saltades amb shichimi) (SPICY + VEG)

Kyuri Encurtit Spicy kimuchi +1€

(cogombres baby encurtits amb kimuchi) (SPICY + VEG + G.F.)

Kyuri amb Miso i Sèsam +1€

(cogombres baby amb salsa de miso i sèsam) (VEG + G.F.)

Kimuchi

(ool fermentada picant) (SPICY + VEG + G.F.)

Pak Choi

(ool xinesa saltada amb salsa d'alls torrats) (VEG + G.F.)*

Miso Sarada

(amanida d'enciam i wakame amb salsa de miso) (VEG + G.F.)

Moyashi Sarada

(amanida de germinats de soja, vinagreta de soja, shichimi i ceba tendra) (SPICY + VEG + G.F.)

POSTRES

Fruita Fresca

(pinya, meló o taronja) (G.F.)

Gelats Tradicionals

(vainilla, xocolata) (G.F.)

Gelats Japonesos +1€

(te verd, mongeta vermella, wasabi) (G.F.)

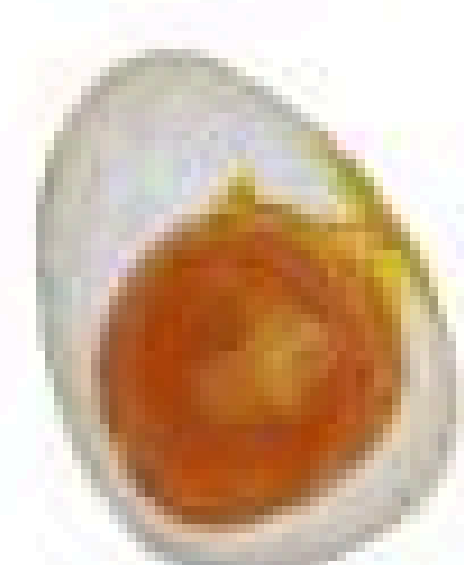
Mousse de Te Verd amb Crumble (G.F.)*

Mousse de Xocolata Blanca i Yuzu amb Crumble (G.F.)* +1€

Brownie de Xocolata

Pa de Pessic de Te Verd

Te Verd Japonès (infusió)



*Opció de pasta sense gluten (fideus d'arròs)
(*) Per a ser gluten free s'ha d'adaptar

