

CUINA

- ♣ opció vegetariana
- ♥ gluten free
- ♥*gluten free adaptable

- EN TRANTS →
- 4,50 ♥ **SUNOMONO** cogombre i wakame amb salsa vinagreta agredolça
 - 4,50 ♣ ♥ **EDAMAME** mongetes verdes de soja salades
 - 5,10 ♣ ♥ **NEW SPICY EDAMAME** mongetes verdes de soja amb salsa picant i sichimi
 - 4,75 ♣ ♥ **KIMUCHI** col fermentada picant
 - 6,75 ♣ **SWEET CHILLI TOFU** tofu fregit i saltat amb salsa japonesa de sweet chilli
 - 11,90 **EBI PANKO** 5 llagostins arrebossats amb maio de sweet chilli i ou a baixa temperatura
 - 10,50 ♥ **SABA SARADA** verat marinat, ceba tendra i vinagreta de miso
 - 9,40 ♥ **KAISOU SARADA** amanida d'algues servida amb salsa de miso
 - 6,85 ♣ ♥ **GOMA WAKAME SARADA** amanida de goma wakame amb sèsam
 - 5,50 ♥ **MISO SARADA** amanida d'enciam i wakame amb salsa de miso

- ARRÒS
- 3,25 ♣ ♥ **GOHAN** arròs blanc
 - 12,95 **YAKISOBA** fideus amb vegetals i carn, salsa japonesa i katsuobushi
 - 11,95 ♣ **YAKISOBA VEGETAL** fideus amb vegetals i salsa japonesa
 - 13,05 ♥***YAKIMESHI** arròs fregit amb vegetals, ou, llagostí, calamar, cibulet, kimuchi picant i oli de sèsam. Servit en bol de pedra
 - 12,45 **NIKU YAKIMESHI** arròs fregit amb vegetals, ou, cansalada de porc, ceba tendra, kimuchi picant i oli de sèsam. Servit en bol de pedra
 - 11,40 ♣ ♥***YASAI YAKIMESHI** arròs fregit amb vegetals, kimuchi picant i oli de sèsam
 - 8,50 ♣ **GYOSA VEGETAL** 5 crestes vegetals amb salsa de sèsam
 - 8,90 **GYOSA CARN** 5 crestes de porc amb salsa de sèsam
 - 9,90 **GYOSA MIXTA** 3 crestes vegetals i 3 de porc
 - 13,30 **KIMUCHI YAKI UDON** fideus grossos amb vegetals, llagostí, calamar, kimuchi picant, ceba tendra i katsuobushi
 - 13,55 **MISO RAMEN** brou de carn amb miso, fideus de pasta fresca, cansalada de porc, ou, ceba, germinats de soja i mantega
 - 13,55 **SHOYU RAMEN** brou de carn amb soja, fideus de pasta fresca, cansalada de porc, ou, ceba, germinats de soja i oli d'all torrat
 - 13,55 **SPICY PINATTSU RAMEN** brou de carn amb pasta de cacahuets amb chilli, fideus de pasta fresca, cansalada de porc, ou, ceba i germinats de soja

- ROBATA →
- 20,20 ♥***TATAKI DE WAGYU** wagyu marcat a la brasa i filetejat amb salsa yakiniku
 - 19,75 ♥***YAKINIKU DE WAGYU** rotllets de wagyu a la brasa amb espàrrec verd i ceba tendra recoberts amb salsa yakiniku, acompanyat d'arròs blanc
 - 8,60 ♥***YAKITORI** pintxos de pollastre amb ceba tendra, salsa yakitori i arròs blanc

- PLATS
- 4,50 ♥ **MISOSHIRU** sopa de miso
 - 5,25 ♥ **WAKAME NO MISOSHIRU** sopa de miso amb wakame
 - 9,70 **TORI NO KARAAGE** pollastre fregit a la japonesa amb maio
 - 8,25 ♣ ♥ **YASAI ITAME** verdures saltades amb bolets shiitake i sweet chilli
 - 8,75 ♣ **KAKIAGE** tempura de barreja de vegetals amb salsa tentsuyu
 - 10,75 **KAKIAGE + EBI IKA** tempura de vegetals amb llagostins i calamar trossejats
 - 11,95 **IKA OKONOMIYAKI** truita japonesa de calamar, ceba tendra, maio, salsa okonomiyaki i katsuobushi
 - 11,95 **NIKU OKONOMIYAKI** truita japonesa de cansalada, ceba tendra, maio, salsa okonomiyaki i katsuobushi

POSTRES

- CLASSICS →
- 6,15 **COULANT** pa de pessic amb xocolata fosa a l'interior
 - 7,35 **COULANT + GELAT TRADICIONAL** >vainilla o xocolata
 - 7,95 **COULANT + GELAT JAPONÈS** >mongeta vermella, te verd o wasabi
 - 6,15 **PASTÍS DE FORMATGE** amb coullís de fruites del bosc
 - 6,15 **TIRAMISÚ DE TE VERD** amb pa de pessic de te verd
 - 4,85 ♥ **AMANIDA DE FRUITES**
 - 5,95 ♥ **AMANIDA DE FRUITES + GELAT** amanida de fruites amb gelat de vainilla
 - 4,55 ♥ **GELATS TRADICIONALS** >vainilla o xocolata
 - 4,55 ♥***MOUSSE DE TE VERD** amb crumble

- JAPANESE →
- ~.~ - ~.~ -
 - 6,55 ♥ **TRUFES JAPONESES** 2 de te verd i 2 de sake
 - 6,55 ♥ **MOCHI** 1 bola gran de pasta d'arròs amb mousse >maduixa, te verd o xocolata
 - 5,25 ♥ **MOCHI GELAT** 2 boles de gelat de vainilla recobertes de pasta d'arròs
 - 5,25 ♥***GELATS JAPONESOS** >mongeta vermella, te verd o wasabi

VINS



KIBUKA

CAT →



~ KIBUKA.COM ~

		→ 8 peces a cada maki o uramaki ♦ 6 peces grans ♣ opció vegetariana ♥ gluten free ♥*gluten free adaptable	
K I B U K A →	10,65	WAGYU-MAKI	wagyu a la brasa
	10,20	♥ FOIE-MAKI	foie a la planxa amb flor de sal
	9,15	♥ SPICY TUNA	tonyina i maio picant
	12,35	♥ SPICY TONYINA-URAMAKI	tonyina picant, cranc natural, maio, alvocat i ceba confitada per sobre
	10,35	♥ SPICY SALMÓ-URAMAKI	tartar de salmó picant amb alvocat
	8,80	♥ SPICY EBI	llagostí de sushi, cibulet i maio picant
	11,20	♥ MAGURO AVOCADO-URAMAKI	alvocat i tonyina
	9,60	♥ SHAKE AVOCADO-URAMAKI	alvocat i salmó
	9,15	TORI-URAMAKI	pollastre fregit a la japonesa, enciam, alvocat i maio
	8,15	♣ ♥ SHIITAKE-URAMAKI	shiitake i espinacs saltats amb soja
-o- -o-			
ME DI TE RR AN IS →	10,70	IWASHI TEMPURA-URAMAKI	recobert d'alvocat i sèsam, farcit de tempura de sardina fumada, enciam, takuan i maio
	9,15	IWASHI-URAMAKI	recobert de sardina fumada i cibulet, farcit de tomàquet, alvocat, cogombre i ceba tendra amb salsa ponzu
	9,25	♦ ♥ RUCA-FUTOMAKI	salmó, ruca i maio amb reducció de Mòdena per sobre
	7,95	♣ ♥ CAPRESSE-URAMAKI	mozzarella de búfala, tomàquet i ruca
	8,55	♥ ALFÀBREGA-URAMAKI	salmó, tomàquet, formatge crema i alfàbrega
	8,45	♣ ♥ TOMATO-URAMAKI	porro saltat, cogombre, formatge crema i melmelada de tomàquet per sobre
	7,95	♣ ♥ YASAI-URAMAKI	tomàquet, alvocat i cogombre
	11,90	♥ ITALIANO-URAMAKI	recobert de salmó i oli d'alfàbrega, farcit de mozzarella de búfala, tomàquet sec i alvocat
	12,75	GREC-URAMAKI	recobert d'alvocat i pistatxo, farcit de tempura de salmó, tomàquet sec i tsatsiki >salsa de iogurt, cogombre, menta i all
	-o- -o-		
TR OP IC AL S →	10,25	♥ MENTA-URAMAKI	salmó i alvocat amb salsa tàrtara de menta per sobre
	13,80	PAULISTA-URAMAKI	alvocat i tempura de plàtan, recobert d'anguila
	12,10	♥ CEVICHE-URAMAKI	peix blanc, llagostí, suc de llima, tomàquet i coriandre
	-o- -o-		
	8,60	♥ TEKA-MAKI	tonyina
ÀS SI CS →	5,10	♣ ♥ KAPPA-MAKI	cogombre
	7,50	♥ SHAKE-MAKI	salmó
	7,50	♣ ♥ AVOCADO-MAKI	alvocat
	11,50	♥ CALIFORNIA-URAMAKI	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

E S P E C I A L S →	12,10	♣ NEW TOFU URAMAKI	recobert d'alvocat i salsa ninniku, farcit de tempura de tofu, takuan, formatge crema i tomàquet sec
	13,50	DRAGON URAMAKI	recobert d'alvocat, salsa teriyaki i maio, farcit de tempura de llagostí i cogombre
	12,10	SPICY TORI-URAMAKI	recobert d'alvocat, salsa chipotle i ceba adobada, farcit de pollastre fregit japonès, enciam i maio
	13,85	♥ MEXICÀ-URAMAKI	recobert d'alvocat, salsa chipotle i shichimi, farcit de ceviche de salmó amb jalapeños, ceba i formatge crema
	13,50	CONTRAMAR-URAMAKI	recobert d'alvocat, salsa chipotle i ceba crispy, farcit de tonyina i porro saltat
	13,85	TACO FISH-URAMAKI	recobert d'alvocat, salsa chipotle, shichimi i coriandre, farcit de tempura de peix blanc, sour cream, ceba i enciam
	14,25	♥ MISO & MAGURO-URAMAKI	recobert d'alvocat amb salsa de miso i sèsam, farcit de tonyina picant i enciam
	14,25	ABURI-URAMAKI	recobert de salmó flamejat i ceba confitada, farcit de tempura de llagostí, formatge crema, masago i tomàquet sec
	12,10	THAI-URAMAKI	recobert de cruixent, farcit de tempura de llagostí, espinacs i carbassó >salsa de curri verd picant
	12,75	♦ HOT PHILADELPHIA ROLL	arrebossat i fregit, farcit de salmó, alvocat, ceba i formatge crema >salsa ponzu
	12,10	♥ SALMON SKIN-URAMAKI	recobert de salmó, alvocat i katsuobushi, farcit de pell de salmó cruixent, formatge crema i cogombre
	12,75	EBI TEMPURA-URAMAKI	recobert de cruixent i ouera de peix, farcit de tempura de llagostí, alvocat i maio
	14,95	TATAKI-URAMAKI	recobert de tonyina tataki, alvocat i sèsam, farcit de tempura de llagostí, takuan i maio amb salsa ponzu
	14,95	KIBUKA-URAMAKI	recobert d'anguila, alvocat i sèsam, farcit de tempura de salmó, cogombre i maio
	14,25	♦ SPICY MAGURO TEMPURA	tempura de rotllo d'algues farcit de tonyina picant i espàrrecs verds >salsa ponzu
	14,95	♥ RAINBOW-URAMAKI	recobert de tres peixos diferents, farcit de cogombre, alvocat, cranc natural, maio i masago

<u>NIGIRI² (1 und) & SASHIMI³ (3 und)</u>		<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	
BUTTERFISH peix mantega	_____	4,20	
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.*

			
E N T R A N T S →	13,90	ABURI SHAKE	salmó flamejat amb all, llima, masago, shichimi i salsa ponzu
	15,40	ABURI MAGURO	tonyina bluefin flamejada amb all, llima, masago, shichimi i salsa ponzu
	10,15	ABURI SABA	verat marinat i flamejat amb salsa ponzu
	13,55	♥ TATAKI SARADA	amanida de tonyina bluefin tataki i wakame amb salsa de miso
	11,40	♥ SASHIMI SARADA	amanida de peix cru i wakame amb salsa de miso
	15,45	♥ CEVICHE	peix blanc i llagostí amb suc de llima, tomàquets cherry, ceba adobada i coriandre
	-♦- -♦-		
ES PE CI AL IT AT S →	17,30	MAGURO TÀRTAR	tàrtar de tonyina amb ou de guatlila i salsa de sèsam
	14,35	SHAKE-AVOCADO TÀRTAR	tàrtar de salmó i alvocat amb salsa ponzu i wasabi
	15,00	TATAKI CARPACCIO	tonyina bluefin tataki amb salsa ponzu
	4,75	WAGYU NIGIRI	nigiri de wagyu brasejat
	4,75	♥ KAMO NO KIMO NIGIRI	nigiri de foie a la planxa amb flor de sal
	12,25	ESPECIALITAT DEL XEF	
	-♦- -♦-		
V A R I A T S →	21,45	♥* CHIRASHI	bol d'arròs de sushi amb sashimi variat
	20,25	♥* SUSHI NO MORIAWASE	variati de sushi: 7 nigiris + 1 maki
	22,00	♥* SASHIMI NO MORIAWASE	variati 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 €