

ENTRANTS

MANGO THAI

6.80

Amanida agredolça de mango verd amb herbes aromàtiques i cacauet. TH

CROQUETES GARAM MASALA

2.00

Croquetes de pollastre amb coco i garam masala. IND

VIEIRA AMB DASHI I ALBERGÍNIA

6.50

Tartar de vieira amb caldo de katsuobushi i alga kombu, albergínia cremosa i ou batut. JP

GYOZES UMAMI

2.00

Gyozes de vedella, porc i col xinesa fregides i amb salsa de soja i vinagre d'arròs. CHN

POP I PANXETA

13.50

Pop a la brasa i panxeta ibèrica i salsa de gochu jang amb tamarinda. KR

KAKIAGE DE CALAMARS

8.30

Arrebossat de calamars, shimeji i verdures amb salsa tentsuyu. JP

TIRADITO DE TONYINA VERMELLA

14.20

Lamines de tonyina, alvocat a la brasa, ous de peix, maionesa fumada i ponzu de pebrot. UMAMI

CEVICHE DE CORBALL

11.50

Ceviche de corball amb fruita de la passió, llet de coco, ají groc, alvocat i blat de moro torrat. PR

SUSHI

URAMAKI DE SALMÓ I MANGO

8.00

Maki invertit farcit de salmó i mango

URAMAKI DE TONYINA I ALVOCAT

7.00

Maki invertit farcit de tonyina vermella, alvocat.

NIGIRIS D'ORADA

5.50

2 Nigiris d'orada pintada amb salsa yakiniku

NIGIRIS DE TONYINA VERMELLA

6.50

2 Nigiris de tonyina pintada amb salsa yakiniku

GUNKAN D'ORADA I CEVICHE

6.50

Gunkan amb tartar d'orada amb salsa de ceviche

GUNKAN DE TONYINA SPICY

7.00

Gunkan de tartar de tonyina amb salsa picant tobanjan

BAOS

BAO DE CALAMARS I ALGUES

8.00

Panet al vapor amb calamars a l'andalusa, alga fregida i maionesa de llima, gíngebre i tinta. UMAMI

BAO DE GALTA DE PORC AL CURRI

7.00

Panet al vapor amb galta de porc desfeta al curris de madràs, iogur i coriandre.

BAO DE PANXETA IBERICA I KIMCHI

7.50

Panet al vapor amb panxeta ibèrica a baixa temperatura i 5 espècies, i kimchi.

BAO DE POLLASTRE TERIYAKI

6.50

Panet al vapor amb pollastre al teriyaki a la brasa i encurtits.

SEGONS

SSAM DE COSTELLAM DE PORC

16.40

Costellam de porc a baixa T^a, caramelitzat amb mel. Fulles d'emciam i salsa ssam jang coreana. KR

SECRET IBERIC AMB FIDEUS AL WOK

18.20

Secret ibèric al wok amb kimchi mel i shiitakes saltejat al wok amb fideus fets a mà. CHN

MELÓS DE VEDELLA AL CURRI VERD

19.50

Melós de vedella i llagostins amb curry verd de jalapeños, coco, herbes aromàtiques i albergínia. TH

SHOYU RAMEN AMB POLLASTRE

16.80

Sopa de fideus fets a mà amb pollastre a la brasa, tomàquet deshidratat, espàrrecs verds i ou dur marinat amb soja. JP