

SUSHI
JAPANESE FOOD

Uramaki vegetariano

Roll con topping de láminas de aguacate, interior de aguacate, pepino, zanahoria infusionada, kampyo y mayo wasabi

| 16€

Maguro Uramaki (opción picante)

Roll con topping de mix de sésamos y láminas de atún rojo con un interior de atún rojo, pepino, aguacate y mayo wasabi

| 20€

Unagi Uramaki

Roll con topping de láminas de anguila kabayaki y en su interior tamago (tortilla dulce japonesa), anguila con salsa kabayaki, wakame y pepino

| 18€

Ebi Tempura Maki

Maki frito en tempura con gamba en su interior terminado con salsa kimuchi y toque de shiso verde

| 20€

Hamachi Usuzukuri

Finas láminas de Hamachi (pez limón) con alga wakame y salsa con toque de chalota y yuzu

| 18€

Tataki de Atún rojo

Lomo de atún rojo emborrizado en katsuobushi cortado en finas láminas, sobre ensalada de algas con salsa de sésamo tostado

| 24€

Taco de Salmón

Taco frito con tartar de salmón, guacamole y huevos de trucha con salsa cítrica

| 14€

Dúo de mochis

Mochi de té matcha y mochi de frambuesa y lichis con crema de yuzu

| 10€

COMBO ESPECIAL
Balinesa

**Incluye botella de Juve & Camps
ó vino rosado Muga**

4 Piezas Uramaki vegetariano

4 Piezas Maguro Uramaki

8 Piezas Ebi Tempura Maki

| 50€



SUSHI
JAPANESE FOOD

Vegetarian Uramaki

Sushi roll with avocado, cucumber, infused carrot, kanpyo and wasabi mayo wrapped in sliced avocado

| €16

Maguro Uramaki (spicy option)

Sushi roll with bluefin tuna, avocado, cucumber and wasabi mayo wrapped in sesame rice

| €20

Unagi Uramaki

Sushi roll with tamago (sweet Japanese omelette), eel with kabayaki sauce, wakame and cucumber wrapped in sliced kabayaki eel

| €18

Ebi Tempura Maki

Tempura-fried maki filled with prawn with kimchi sauce and a hint of green shiso

| €20

Hamachi Usuzukuri

Thinly sliced hamachi (amberjack fish) sashimi with wakame seaweed and a shallot and yuzu sauce

| €18

Tuna Tataki

Bluefin tuna loin dusted with katsuobushi bonito flakes over seaweed salad with toasted sesame sauce

| €24

Salmon Taco

Fried taco with salmon tartare, guacamole and trout roe with a citrus sauce

| €14

Mochi Duo

Matcha tea and raspberry-lychee mochis with yuzu crème

| €10

SPECIAL COMBO

Balinesa beds

**Includes one bottle of
Juve & Camps cava or Muga Rosé**

Vegetarian Uramaki (4 pieces)

Maguro Uramaki (4 pieces)

Ebi Tempura Maki (8 pieces)

| €50

