

## *menú migdia*

- sembei*      *de mentaiko*  
*de yuba negra*  
*d'ou de guatlla*
- genshiyaki*      *okizuke de seitó*  
*okizuke de gamba vermella*
- kaiseky riory*  
*nimono de cargol de mar*  
*makitago de mentaiko*  
*anemona vegetal*  
*ceps amb mel de pi i pinyons*  
*nippon burger*  
*papada ibèrica a la cantonesa*
- wagashi*      *kuzumochi de figues*

*45€ per persona*

*begudes no incloses*


*IVA inclós*



## *dos palillos*

- sembei* de mentaiko  
de yuba negra  
d'ou de guatlla
- gastrosushi* rosa de gingebre  
nigiri de yuba i tòfona  
nigiri de yuba i caviar  
nigiri de musclo  
nigiri d'ostra a la graella
- genshiyaki* okizuke de seitó  
okizuke de gamba vermella  
wagyu amb kimijouyu
- kaiseky riory*  
nimono de cargol de mar  
makitago de mentaiko  
anemona vegetal  
ceps amb mel de pi i pinyons  
narezushi de llobarro  
sashimi de calamar  
nippon burger  
papada ibèrica a la cantonesa
- wagashi* kuzumochi de figues  
maki matcha kastela  
wagashi

*90€ per persona*  
*begudes no incloses*  
*IVA inclós*



## *dos palillos festival*

- sembei* de mentaiko  
de yuba negra  
de moll de l'os  
d'ou de guatlla  
de fenghuang
- gastrosushi* arbre de codium  
nigiri de yuba i tòfona  
nigiri de yuba i caviar  
nigiri d'espardenya  
nigiri de musclo  
nigiri d'ostra a la graella
- genshiyaki* okizuke de seitó  
himono de rap amb el seu fetge  
okizuke de gamba vermella  
wagyu amb kimijouyu
- kaiseky riory* nimono de cargol de mar  
makitago de mentaiko  
anemona vegetal  
ceps amb mel de pi i pinyons  
narezushi de llobarro  
sashimi de calamar  
sashimi tebi de llamàntol  
colomí a la graella
- wagashi* mochi de fruita de la passió  
maki matcha kastela  
wagashi

*110€ per persona*  
*begudes no incloses*  
*IVA inclós*

