

el gran filòsof xinès lao tzu va dir en certa ocasió:

*“governar una gran nació ve a ser com
cuinar un peix petit”*

*la qual cosa significa que en el moment de governar
un país cal conèixer la tècnica, controlar el foc,
mesurar els condiments, donar els tocs necessaris i
respectar el producte.*



estrella michelin



sol repsol

carta

tempura de tomàquet cherry amb wasabi	7.50€
tempura de calamarsets amb yuzu kosho	8.00€
tempura de seitó amb umeboshi	8.00€
cocotxes al pil pil japonès de soja envellida i gingebre	12,50€
panko de cocotxes amb katsuobushi	12.90€
bao de kimchi amb compté	9,80€
la nostra clàssica japo burger	6,50€
dan dan mien	12.00€

neo-sushi i sashimi

sahimi d'aloè vera	6.90€
usuzukuri de sèpia i lardo	8.90€
tataki de atún salvatge	13.50€
rosa de llobarro estil narezushi	8.90€
nigiri de tonyina en shiokoji (1 u)	4,00€
nigiri de ventresca de tonyina (1 u)	5,00€
nigiri de sípia (1u)	4.00€
nigiri de caviar al vapor de sake (2 u)	18.00€
hako sushi d'albergínia a la brasa amb menta	7,20€
hakosushi de tartar de toro spicy	12.50€

wagashi

mochi de maracuià i regalèssia	6,50€
peres al sake	6.50€
gelat de te matcha	6,50€
magnum mochi	4.90€

