

金継ぎ

T S U G I

K I N

MENÚ SUSHI

Edamame

Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi

Gyozas de gamba

3 gyozas japoneses farcides de llagostins i gingebre amb tocs de siso

Usuzukuri

8 talls de sashimi en tall fi amb ponzu i gel de ponzu wasabi

Niguiris

4 peces a elecció del xef

Uramaki

Uramaki de salmó, alvocat i sèsam negre [4 uts]

Uramaki dragon roll [4 uts]

Maki

Maki de tonyina [4 uts]

Postre

Mochis variats [2 uts]

Aigua

55,00 € per persona

No disponible a la barra

MENÚ UNAGI

Aperitiu del Delta

A elecció del Xef segons producte de temporada

Ika shirataki

Calamar amb dues textures

Maguro no tempura

Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada, acabat amb gerds i tòfona.

Tako no nasu

Pop brasejat amb crema d'alberginia, amb miso blanc i koji

Tsukuri

Assortiment de sashimi amb peix de llotja

Sushi

Assortiment de sushi amb peix de llotja

Anguila Kabayaki

Anguila kabayaki del Delta brasejada amb tocs de sake i reducció d'espina d'anguila i pebre kinome

Thai no Tsuboyaki

Llobarro brasejat a l'estil Tsuboyaki

Kakuni

Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema de moniato i confitats

Pre Postre - Menjar Blanc

Base de llet d'ametlles reposada 24h, perfumada amb llimona, vainilla i canyella, acompanyada d'un gel de cítrics rostits

Postre - Pastissets de Tortosa

Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel.

Aigua

80,00 € per persona

Harmonia de vins 35,00 € per persona

Harmonia de sakes 35,00 € per persona

No disponible a la barra

Menú reservable fins a les 14.30 h. i 21.30 h.

MENÚ OMAKASE

Tsumami

8 aperitius a elecció del Xef

Sushi

11 peces a elecció del Xef

Yuzu Raimo

"Trampantojo" de yuzu, llimona i quefir
aromatitzat amb shiso

Aigua

125,00 € per persona

Harmonia de vins 46,00 € per persona

Harmonia de sakes 46,00 € per persona

Només disponible a la barra
Disponible de dimecres a dissabte mig dia i nit.
Dilluns i dimarts només disponible a la nit.
Menú reservable a les 13:30 h. i les 20:30 h.

MENÚ EXECUTIU

Edamame

Gyozas

Pasta japonesa a l'estil del xef

Sushi variat

Plat principal de la setmana

Postre

Aigua i 1 beguda

38,00 € per persona

No disponible a la barra
Disponibile de dimarts a divendres al migdia.
No disponible a les nits, ni els dissabtes ni els festius.

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

A LA CARTA

No disponible a la barra

Gyozas

Gyozas de cua de bou 5 gyozas farcides de cua de bou amb gingebre i bolets shitake	12,00 €
Gyozas de gamba 5 gyozas japoneses farcides de llagostins i gingebre amb tocs de sisho	10,00 €
Gyoza de porc ibèric 5 gyozas d'abanico de porc ibèric	11,00 €
Gyoza de verdures 5 gyozas de verdures de temporada	9,00 €

Entrants

Edamame Brasejats amb oli de sèsam i sichimi togarashi	7,00 €
Age Dashi tofu Tofu empanat amb fècula de patata amb brou de soja, sake i mirin, amb verdures variades	13,00 €
Ika shirataki Calamar amb dues textures	15,00 €
Kara-age Pollastre arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	12,00 €
Tako-age Pop arrebossat submergit en salsa de soja, sake, mirin, gingebre i all	13,00 €
Maguro no tempura Fulla cruixent de shiso amb tàrtar de chutoro i anguila fumada acabat amb gerds i tōfona	15,00 €
Korokke Croqueta de porc ibèric brasejada amb carbó amb tocs de sake	8,00 €
Sabajime Fals roll de verat acompanyat d'arròs, fulla de shiso, wasabi, maionesa de shiso, escuma de gingebre i cruixent d'espina de verat	12,00 €

Sopa

Sopa miso 7,00 €
Brou dashi, miso, tofu, alga wakame amb cibulet japonès

Ebi hotate jiro 12,00 €
Brou dashi amb vieira, llagostins brasejats fumats amb encenalls de sacura, cibulet japonès i raspadures de yuzu

Sushi

Nigiri moriawase del xef 26,00 €
8 peces variades a l'estil del xef

Nigiri de peix de llotja 8,00 €
Akami [tonyina] 2 unitats 8,00 €
Maguro Zuke [tonyina marinada] 2 unitats 9,00 €
Chutoro [tonyina] 2 unitats 9,00 €
Toro [Ventresca] 2 unitats 12,00 €
Shake [salmó] 2 unitats 8,00 €
Shake Zuke [salmó marinat] 2 unitats 9,00 €
Hamachi 2 unitats 8,00 €
Hotate [vieira] 2 unitats 8,00 €
Anguila Kabayaki 2 unitats 10,00 €

Sashimi [9 unitats]

Sashimi moriawase del xef 25,00 €
3 tipus variats a l'estil del xef

Shake maguro sashimi 19,50 €
Maguro sashimi 20,00 €
Toro sashimi 25,00 €
Shake sashimi 15,00 €
Hamachi sashimi 18,00 €
Hotate sashimi [vieira] 18,00 €
Sashimi de peix de llotja 14,00 €
Usuzukuri sashimi [Peix del dia] 17,00 €

Maki | Uramaki

Rainbow maki 19,00 €
Uramaki amb cranc blau, alvocat, cobert amb salmó, tonyina i peix blanc

California maki 16,00 €
Uramaki amb cranc blau i alvocat cobert amb ous de tobiko

Unagi uramaki Anguila brasejada amb cogombre coberta amb alvocat i salsa d'anguila	20,00 €
Smoked unagi Anguila fumada, llagostins, cogombre, gíngebre i salsa de kimchi de mango	18,00 €
Spicy tuna maki Uramaki de tonyina, cogombre, amb punts de salsa kimchi	19,00 €
Tekka maki Hosomaki de tonyina vermella	12,00 €
Negi toro maki Maki de ventresca, ceba tendra i sisho	16,00 €
Shake maki Hosomaki de salmó	8,00 €
Unagi maki Hosomaki d'anguila del Delta brasejada a l'estil kabayaki	14,00 €
Kappa maki Hosomaki de cogombre japonès kiury	9,00 €
<u>Tècniques de Tempura</u>	
Yasai tempura Tempura de verdura variada	15,00 €
Ebi tempura Tempura de llagostins i salsa tensuyu	19,00 €
Unagi tempura Tempura d'anguila fresca	16,00 €
Tempura mori Assortit de verdures, llagostins i peix	19,00 €
<u>Pasta</u>	
Ebi cha yakisoba Fideus soba de te matxa saltejats amb verdura i llagostins de la Rápita	16,00 €
Tempura udon Udon en brou amb tempura variada	14,00 €
Chikiteri udon Udon saltejat amb salsa teriyaki i cuixes de pollastre	13,00 €

Els plats d'aquesta carta poden contenir al·lèrgens . Si us plau , comuniqui al nostre personal si té intoleràncies o al·lèrgies en el moment de prendre nota.

Niku udon 16,00 €
Brou dashi udon, ploma ibèrica amb verdures saltejades.

Peix

Shiromi no koji 22,00 €
Peix blanc madurat en alga kombu durant 15 dies brasejat amb crema d'edamame i salsa d'ostres

Aburi Balfegō 20,00 €
Aburi de tonyina Balfegō

Carn

Kakuni 25,00 €
Costella ibèrica lacada a l'estil kakuni amb crema de moniato i confitats

Ploma ibèrica 20,00 €
Ploma ibèrica brasejada amb salsa d'ostres, mirin, moniato deshidratat i bolets

Postres

Yuzu Raimo 9,00 €
Trampantojo de yuzu, llimona i quefir aromatitzat amb shiso.
Al·lèrgens: Lactosa

Coulant de té matcha 9,00 €
Coulant de té verd i xocolata blanca.
Al·lèrgens: Lactosa i ou

Menjar blanc 9,00 €
Base de llet d'ametlles reposada 24h perfumada amb llimona, vainilla i canyella, acompanyada d'un gel de cítrics rostits.
Al·lèrgens: Fruits secs

Mochis 7,00 €

Pastissets de Tortosa 6,00 €
Empanades farcides de confitura de cabell d'àngel, condimentades.
Al·lèrgens: Gluten.