

NORDIC

CERDANYA

JAPO & GRILL

ENTRANTES

- **Ostra Gillerdeau II** 4€
natural con cítricos.
- **Edamames.** 4'50€
(opción picante)
- **Gyozas de Pollo 4u.** 5'50€
Gyozas de pollo y verduras con salsa tori y sésamo
- **Gyozas de Gamba 4u.** 7'5€
Gyozas de gamba con salsa tori y furikake vegetal
- **Tempura Kake age** 10'50€
verduras de temporada y langostinos con salsa Nórdic.
- **Tempura de verduras** 8€
Verduras de temporada con salsa nordic.
- **Pollo Tori no teriyaki** 8€
con sésamo blanco.
- **Pollo Karaage** 9€
con salsa ponzu yuzu, mayonesa kewpie y cilantro.

FIDEOS

- **Yakisoba de cerdo ibérico** 10€
con verduras salteadas y sésamo.
- **Yakisoba de calamar y gambas** 11'50€
con verduras salteadas y sésamo.
- **Udon de cerdo ibérico** 12€
al curry salteado con verduras, leche de coco, furikake vegetal y negi.
- **Udon de calamar y gambas** 12'5€
al curry salteado con verduras, leche de coco, furikake vegetal y negi.

ROBATA

- **Yakitori 2u** 7€
Brocheta de pollo con salsa chili kabayaki, cebolla tierna y sésamo.
- **Brocheta de Wagyu** 10€
con salsa smoke jack daniels y cremoso de batata en manzanilla.

TARTAR

- **Tartar de Atún rojo bluefin Balfegó (150g)** 15'50€
con mayonesa kimchie soasada, remolacha confitada y furikake vegetal. (Spicy)
- **Tartar de Salmón Noruego (150g)** 12€
con mayonesa japonesa, cremoso de aguacate y tobiko yuzu.
- **Tartar de ostras Gillerdeau II (3u)** 15€
con salmón Noruego cremoso de maracuyá y brotes de pepino.

TATAKI

- **Tataki de Atún rojo bluefin Balfegó (100g)** 16€
con salsa ponzu, goma wakame sésamo y verduras tsukemono.
- **Tataki Salmón Noruego (100g)** 14€
rebozado en alga nori, cremoso de remolacha furikake y verduras tsukemono.
- **Tataki de Wagyu (100g)** 15€
con salsa smoke Jack Daniels, puré de batata confitada en manzanilla y cebolla crujiente.

SASHIMI

- **Atún rojo bluefin Balfegó** 10€
6u.
- **Salmón Noruego** 8€
6u.
- **Pescado blanco de Lonja** 8€
6u.

NIGIRI

- **Salmón Noruego** 4€
2u.
- **Atún rojo bluefin Balfegó** 5€
2u.
- **Atún rojo bluefin Balfegó con foie Armañac** 6€
(2u)
- **Pescado blanco de Lonja** 4€
2u.
- **Ebi** 3,50€
2u.

GUNKAN Y GEISHA

- **Gunkan tartar** 6€
Atún rojo bluefin Balfegó del Chef 2u.
- **Gunkan tartar** 5€
Salmón Noruego del Chef 2u.
- **Gunkan veggie** 4€
Pepino, guacamole, goma wakame y furikake vegetal 2u.
- **Geisha de Atún rojo bluefin Balfegó** 6'50€
2u.
- **Geisha de Salmón Noruego** 5€
2u.

HOSOMAKI

- **de Atún rojo bluefin Balfegó** 9€
8u.
- **de Salmón Noruego** 7€
8u.
- **de pescado blanco de Lonja** 8€
8u.
- **Veggie** 6€
(pepino o aguacate) 8u.
- **del Chef (HOT)** 9€
8u.

FUTOMAKI

- **Nº1: Tartar de Atún rojo bluefin Balfegó** 12€
con cebolla tierna mango y mayonesa kimche 8u.
- **Nº2: Salmón Noruego** 9€
aguacate, cebolla frita crujiente y queso cremoso 8u.
- **Nº3: Salmón Noruego** 10,50€
langostino ebi, goma wakame y mayonesa kewpie 8u.
- **Nº4: Verduras Tsukemono** 7'50€
de temporada con queso crema o mayonesa (opcional) 8u.
- **Futomaki del Chef (HOT)** 12€
8u.

URAMAKI

- **Nº1: Atún rojo bluefin Balfegó** 12,50€
queso crema, fresa, sésamo y teriyaki. 8u.
- **Nº2: Atún rojo bluefin Balfegó** 14€
foie armañac, mermelada de tomate mayonesa de avellana. 8u.
- **Nº3: Salmón Noruego** 11€
aguacate, cebolla tierna y cremoso de curry japonés soasado 8u.
- **Nº4: Pescado blanco de Lonja** 9,5€
reducción de cítricos, tobiko yuzu y tomate cherry. 8u.
- **Nº5: Langostino ebi rebozado** 10,50€
queso brie, albahaca, aguacate y salmón Noruego soasado. 8u.

MORIAWASE

- **Tabla 16 piezas del Chef:** 23€
8u hosomaki, 4u uramaki, 4u nigiri
- **Tabla 32 piezas del Chef:** 36€
16u. hosomaki, 8u. uramaki. 4u. nigiri, 4u. sashimi.

POSTRES

- **Mochi** 5€
- **Dorayaki de chocolate** 4'5€
- **Dorayaki de oreo** 5€
- **Imagawayaki de Té verde matcha con Anko** 5€
- **Ichigo** 5€
fresa, chocolate blanco y sal del himalaya



Indicanos si tienes alguna intolerancia o alergia.
Todos nuestros platos pueden contener trazas
de frutos secos, marisco, lactosa y otros alérgenos.
Todo el pescado ha sido tratado de acuerdo
con el Real Decreto 1420/2006.