



## ENSALADAS

- **Ensalada de tomate de temporada** 8€  
con burrata, pesto rosso y albahaca.
- **Ensalada César** 9€  
Pollo, bacon ahumado, queso parmesano, huevo duro, picatostes y salsa cesar.
- **Ensalada Mediterránea** 9,50€  
Queso de cabra, jamón ibérico, pasas y vinagreta de vino dulce.

## PARA COMPARTIR

- **Patatas bravas Nórdic.** 5,50€
- **Patatas gratinadas** 9,50€  
con salsa ranchera, queso brie, huevo roto y jamón ibérico.
- **Patatas gratinadas** 7,50€  
con salsa miel-mostaza, queso parmesano y sobrasada.
- **Fingers de pollo** 7,50€  
con salsa barbacoa (6u)
- **Dados de queso brie** 6,50€  
con mermelada de tomate y orégano (6u)
- **Nachos con chili de carne,** 9€  
queso cheddar, pico de gallo, jalapeños y guacamole.
- **Patatas caliu** 3,50€  
con salsa agria y guacamole (4u)
- **Patatas fritas ración.** 3€

**Take away: 972.665.311**

## HAMBURGUESAS

(Carne 100% Vacuno D.O. Galicia o Beyond Meat®)

	110g	220g
- <b>Lies</b> Queso Cheddar, bacon, lechuga	8€	9,50€
- <b>La Molina</b> Bacon, cebolla caramelizada, huevo, lechuga, tomate y salsa barbacoa.	9,50€	11€
- <b>Masella</b> Aguacate, mayonesa finas hierbas, rúcula y tomate.	10€	10,50€
- <b>Guils</b> Queso de la Cerdanya, mermelada de endrino, lechuga, tomate y de guarnición "Trinxat".	10€	10,50€
- <b>Font Romeu</b> Queso Roquefort, champiñon, cebolla crujiente, espinacas y tomate.	10,50€	12,50€
- <b>Sierra Nevada</b> Jamón ibérico, queso manchego, pimiento verde frito, lechuga y tomate.	12€	14€
- <b>Niseko</b> Carne 100% Wagyu del Pirineo con pan rústico, lechuga, tomate y salsa smoke Jack Daniels.	12,50€	14,95€

### Guarnición a escoger:

Patatas fritas, patata caliu con salsa agria o ensalada.

### Opción Pan sin Gluten.

Suplementos: Preguntar al camarero

## NUESTRAS CARNES

- **Magret de Pato** 16,50€  
con puré de batata confitada en manzanilla y chutney de tomate cherry.
- **Steak Tartar** 18€  
de solomillo D.O. Galicia 50-70 dias. (200g)

## POSTRES

- **Brownie** 4,50€  
con helado de vainilla
- **New York Cheesecake** 5,50€
- **Lemon Pie** 5€  
con merengue
- **Batido de Fresa, Vainilla o Chocolate** 4€  
con nata y toppings

# 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
- **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.

## 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.

## 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 (2u)** 6€
- **Pescado blanco de Lonja** 4€  
2u.
- **Ebi** 3,50€  
2u.

**Take away : 972.665.311**

## 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 yuzo  
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. niguirí, 4u. sashimi.

## POSTRES

- **Mochi** 5€
- **Dorayaki de chocolate** 4'5€
- **Dorayaki de oreo** 5€
- **Imagawayaki  
de Té verde matcha con Anko** 5€

**Take away : 972.665.311**



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.