

Et portem el Nadal

IKU YA

居酒屋

TABER
NA
JA
PO
NE
SA





MENÚ 1

74€ per persona

Edamame a la brasa

Tàrtar de tonyina bluefin
— Classic Koy —

Kakiage verdures i gamba

Karaage de pollastre

Sashimi moriawase (2 tipus)

Uramaki spicy tuna Maki

Uramaki Ikoya Maki

Toro tataki

Pluma ibèrica



Chococake amb gelat de sèsam negre

Trufes amb te matxa

Sake Akitora

MENÚ 2

94€ per persona

Edamame a la brasa

Ostra rostida dashishoyu

Tataki de moll ponzu

Albergínia, gamba, miso

Ika tempura
— calamar —

Sashimi moriawase (2 tipus)

Hosomaki tekka Maki
— tonyina —

Hosomaki sake Maki
— salmó —

Nigiris chef moriawase

Hamachi sumiyaki

Filet batashoyu



Monchi Monchi

Trufes amb te matxa

Sake Akitora

VEGETARIÀ

74€ per persona

Edamame a la brasa

Tofu agedashi

Kakiage verdures

Yakisoba

Buta-kimchi

Hosomaki abogado Maki
— alvocat —

Hosomaki natto Maki
— soja fermentada —

Uramaki veggie Maki

Bolets saltejats



Monchi Monchi

Trufes amb te matxa

Sake Akitora

CELLER SUGGERIDA/ DEGUSTACIÓ DE SAKES

Totes les opcions inclouen mitja ampolla de vi/sake, aigua mineral i cafè

Vi blanc Menade Nosso — D.O. Rueda —

Vi negre Etxeita Joven — D.O.Ca. Rioja Alavesa —

o

DEGUSTACIÓ DE SAKES

Mutemuka Nama Genshu — Junmai Nama Genshu, Kochi —

Houka (Genshu) — Junmai Genshu, Nagano —

20€ per persona

Vi blanc Terra de Godos — D.O. Rías Baixas —

Vi negre Agrícola Aubacs i Solans,
Sindicat La Figuera — D.O. Montsant —

o

DEGUSTACIÓ DE SAKES

Born Gold (Muroka) — Junmai Daiginjo, Fukui —

Soutenden Tokubetsu Junmai — Junmai, Miyagi —

23€ per persona

Vi blanc Viñaredo Godello — D.O. Valdeorras —

Vi negre En Moviment, Bàrbara Fores — D.O. Terra Alta —

o

DEGUSTACIÓ DE SAKES

Hakata No Mori — Junmai Ginjo, Fukuoka —

Kido — Junmai Ginjo, Shimaneheiwashuzo —

26€ per persona

COMPLEMENTA EL TEU MENÚ

AFEGEIX

Welcome drink a la nostra cantina

Inclou:

Sake
Edamame a la brasa
Ostra ponzu
Wagyu

des de 15€ per persona



TERMES I CONDICIONS DE RESERVA

CONDICIONS DE PAGAMENT

Se sol·licitarà un pagament previ del 70% sobre l'import total del servei a la confirmació del grup (20% - 50% si la data és superior a 30 dies a partir del dia del servei). El 30% restant serà liquidat amb anterioritat a les 72 hores prèvies al servei o bé al restaurant en finalitzar el servei a través de targeta de crèdit o efectiu.

CONDICIONS DE FACTURACIÓ

La facturació es realitzarà segons la confirmació. Posteriorment; 72 hores anteriors al servei, han de quedar establertes de manera definitiva tots els detalls, atenent a la política de cancel·lacions.

POLÍTICA DE CANCEL·LACIONS

Les anul·lacions o cancel·lacions prèvies del servei o esdeveniment, no imputables al restaurant o servei de càterring, tindran una penalització del 20% si la data és superior a 30 dies; de 70% anterior a les 72 hores prèvies al servei i un 100% dins aquest termini.

Canvis de comensals en reserves de grup:

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 50% del nombre de comensals contractat, fins a 30 dies abans del servei des del moment de la confirmació del servei.

S'accepten sense càrrec canvis, no superiors al 20% del nombre de comensals contractat, des dels 30 dies abans del servei fins a les 72 hores prèvies al servei.

Cancel·lacions dins de les 72 hores es carregarà el 100% reservat.

CONTACTE

Per a més detalls si us plau contacti'ns a
tel. 679 202 040 · e-mail: reserves@gruposagardi.com