



PER COMENÇAR

EDAMAME A LA BRASA	6	SOPA DE MISO SHIRU	6
AMANIDA DE POP I KIMCHI	12	TOFU AGEDASHI	10
OSTRA PONZU . 2 UNITATS	10	NAVALLES A LA BRASA	18
OSTRA ROSTIDA DASHISHOYU . 2 UNITATS	10	ALBERGÍNIA, GAMBA, MISO	9
TÀRTAR DE TONYINA BLUEFIN	18	KAKIAGE VERDURES I GAMBA	11
— amb formatge La Peral i pinyons		IKA TEMPURA —calamar	10
— Classic Koy		KARAAGE DE POLLASTRE	10
— de Toro i ostra		YAKISOBA	12
TATAKI DE MOLL PONZU	18		



SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE 3 TIPUS	23	TORO —ventresca	24
TOKUSEN MORIAWASE 5 TIPUS	28	MAGURO —llom	21
SHIROMI —peix blanc	16	SAKE —salmó	17
MATEGAI —navalla	15	SABA —verat	10
IKA —calamar	15		



NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	6 P E Ç E S	23
CHEF MORIAWASE	6 P E Ç E S	28
GAMBA		10

HOŠOMAKI

8 P E Ç E S

ABOGADO MAKI — <i>alvocat</i>		6
TEKKA MAKI — <i>tonyina</i>		11
SAKE MAKI — <i>salmó</i>		9
NATTO MAKI — <i>soja fermentada</i>		8
TORO-TAKU		12

URAMAKI

4 P E Ç E S

IKOYA MAKI — <i>tonyina, salmó, alvocat</i>		11
SPICY TUNA MAKI		11
VEGGIE MAKI		7
EBITEN MAKI — <i>gamba</i>		7
UNAGUI ABOGADO MAKI — <i>anguila, alvocat</i>		9

P E I X

GAMBA SUMIYAKI	22
CALAMAR MENTAICO	15
“KOKOTXAS” KOMBU	24
LLENGUADO BATASHOYU	23
TORO TATAKI	19
PEIX DE LA LLOTJA	S/M

C A R N

PLUMA IBÈRICA	19
TATAKI DE VACA VELLA	26
WAGYU SUKIYAKI	38



SHOYU RAMEN	14
TONKOTSU MISO RAMEN	14

召
し
上
が
ね

POSTRES

TRUFES DE TÉ MATCHA	7
GELAT DEL DIA	8
KAKIGORI DE FRUITES DE TEMPORADA	8
SOUFLÉ TÉ MATCHA	9
CHOCOCAKE AMB GELAT DE SÈSAM NEGRE	9
CHEESCAKE DE SAKURA	9

I.V.A. Inclòs