

* plato vegetariano ** plato vegano

Postres

* Pastel de limón con merengue	5.80
** Tarta sacher	5.80
** Tarta sacher con helado	6.50
* Trufas té verde y chocolate con sake	4.30
* Mochi fresa / té verde	5.80
* Tarta de queso con coulis de frambuesa	5.60
* Pastel de zanahoria	4.10
** Helado chocolate / vainilla / jengibre y almendras	4.70

¡Te lo llevamos a casa!

Haz tu pedido online
www.arukubcn.com



100% SIN GLUTEN

Recuerda avisarnos si tienes alguna
alergia o intolerancia.

Bebidas

Vino tinto

Viña Salceda Crianza (D.O. Ca. Rioja)	20.50
<i>Fruta fresca y textura suave</i>	
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10 20.50
<i>Fruta roja, regaliz y frescor penetrante</i>	
Hermanos Lurton Sin Sulfitos (D.O. Toro)	22
<i>Fruta roja y especias con taninos maduros</i>	
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23
<i>Ágil, fresco y salino</i>	

Vino blanco

Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10 22.50
<i>Seco, seductor y mediterráneo</i>	
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)	23.00
<i>Versátil y equilibrado</i>	
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10 22.00
<i>Fresco y sabroso</i>	
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50
<i>Fresco y mineral</i>	

Vino rosado

Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00
<i>Joven, ligero y refrescante</i>	

D.O. Cava

Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10 22.50
<i>Seco, suave y complejo</i>	
Privat Brut Nature Reserva	23.50
<i>Ligero, fresco y elegante</i>	

Cerveza

Caña / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25
Sapporo	4.25
1906 (Doble malta)	3.50
Sin alcohol tostada	3.50
Sin gluten	3.50
Copa / Caña / Pinta IPA sin gluten	3.20 / 3.95 / 5.95

Cócteles

Sangría	4.00
Vermouth	3.50
Mojito lima / maracuyá / mango / fresa	7.50
Caipirinha lima / maracuyá / mango / fresa	7.50
Sakerinha lima / maracuyá / mango / fresa	7.50
Aperol spritz	6.50

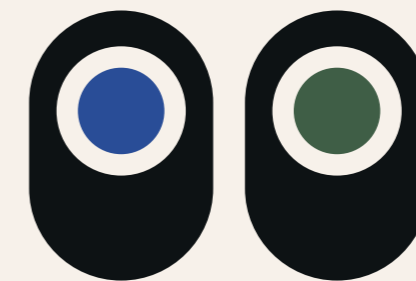
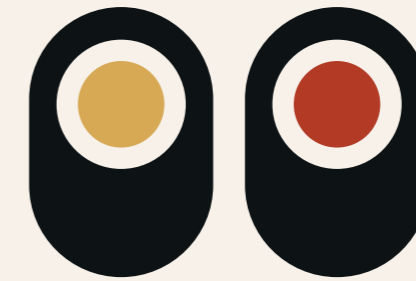
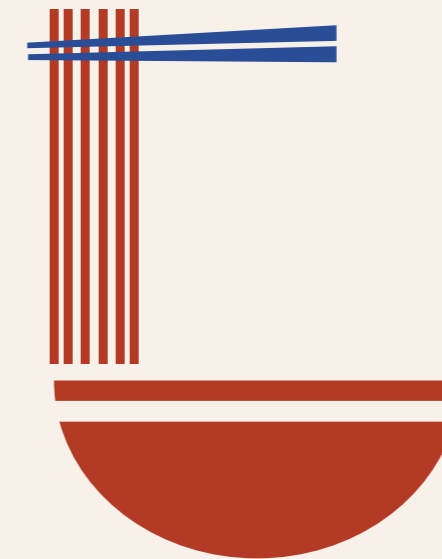
Sake

Jarra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60

Español



100% SIN GLUTEN



Arku

Entrantes

** EDAMAME <i>vainas de soja al vapor (opción salteadas con kimuchi)</i>	3.50
** SOPA DE MISO <i>con tofu, alga wakame y cebolleta (opción picante)</i>	4.35
KIURI EBI SARADA <i>pepino, wakame y langostinos</i>	6.75
TATAKI SARADA <i>lechuga, wakame y tatakí de atún con salsa de miso</i>	10.95
** GYOZAS VEGETALES (5 unid.)	7.65
* ENSALADA <i>lechuga, wakame y salsa de miso</i>	4.00
** GOMA SARADA <i>ensalada de goma wakame</i>	5.85

Tartares

TARTAR DE SALMÓN <i>con aguacate y salsa ponzu</i>	13.85
TARTAR DE ATÚN TORO <i>con aguacate y salsa de sésamo</i>	17.55
CEVICHE <i>lubina, aguacate, langostino, cebolla morada, lima, shichimi y cilantro</i>	14.85
TATAKI DE ATÚN TORO <i>con cebolla confitada</i>	13.95

Poke bowl

** POKE VEGETAL <i>bol de arroz con edamame, aguacate, wakame, mango y salsa teriyaki</i>	13.60
POKE DE SALMÓN <i>bol de arroz con salmón, edamame, aguacate, wakame, ikura y salsa ponzu</i>	15.90
POKE DE SALMÓN Y ATÚN TORO <i>bol de arroz con salmón, atún, edamame, aguacate, wakame, ikura, salsa ponzu y salsa de sésamo</i>	17.50

Wok (opción picante)

YAKISOBA <i>fideos de arroz con verduras, panceta, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.35
** YAKISOBA VEGETAL <i>fideos de arroz con verduras, aceite de sésamo, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.25
YAKISOBA MARISCO <i>fideos de arroz con verduras, langostinos, calamares, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	10.95
MAGRET YAKISOBA <i>fideos de arroz con verduras, magret de pato, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	11.55
YAKIMESHI <i>arroz frito con verduras, huevo, panceta, pesto de ajo y salsa teriyaki</i>	9.35

** YAKIMESHI VEGETAL <i>arroz frito con verduras, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	8.95
YAKIMESHI DE MARISCO <i>arroz frito con verduras, huevo, langostinos, calamares, pesto de ajo, salsa teriyaki y kimuchi</i>	10.65

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI <i>tortilla japonesa con langostinos, calamares, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.95
NIKU OKONOMIYAKI <i>tortilla japonesa con panceta de cerdo, col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.65
* YASAI OKONOMIYAKI <i>tortilla japonesa con col, shiitake, cebolla tierna, salsa teriyaki y mayo</i>	10.55

Furai-ya

EBI NO FURAI <i>langostinos tempurizados con panko, con salsa sweet chili y teriyaki</i>	10.85
TORI NO KARAAGE <i>pollo frito estilo japonés con mayonesa de miso</i>	9.95
** TEMPURA VEGETAL <i>tempura de verduras con salsa kakiage</i>	8.50
TEMPURA EBI IKA <i>tempura de verduras, langostinos y calamares con salsa kakiage</i>	9.75

Platos calientes

POLLO TERIYAKI <i>pollo salteado con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	9.85
SALMÓN TERIYAKI <i>salmón a la plancha con salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	14.50
** TOFU TERIYAKI <i>dados de tofu con calabacín, zanahoria, y salsa teriyaki. Acompañado de arroz blanco</i>	8.35
TORI NIKU KARE <i>pollo rebozado con panko. Acompañado de arroz blanco y curri japonés</i>	10.95
EBI NO KIMUCHI <i>langostinos salteados con kimuchi. Acompañado de arroz blanco</i>	10.20
RAMEN DE POLLO <i>sopa de fideos de arroz con pollo, huevo, wakame y verduras</i>	12.45
RAMEN DE MARISCO <i>sopa de fideos de arroz con marisco, huevo, wakame y verduras</i>	12.85
** GOHAN <i>bol de arroz blanco</i>	3.45

Robata (acompañado de verduras)

TERNERA WAGYU <i>ternera japonesa a la brasa</i>	24.50
MAGRET DE PATO <i>a la brasa con salsa ponzu</i>	15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6 und.)	
HOT PHILADELPHIA <i>fut. tempurizado de salmón, aguacate, queso crema, y cebolleta a la plancha con salsa ponzu</i>	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI <i>salmón, langostino, ikura, mango y mayo</i>	11.55
ARUKU FUTOMAKI <i>atún, salmón y aguacate</i>	11.85
MAGRET FUTOMAKI <i>magret de pato, gobo, lechuga, aguacate y salsa ponzu</i>	11.95
WAGYU FUTOMAKI <i>wagyu a la plancha, mayo picante, gobo y foie</i>	14,95
** VEGETAL FUTOMAKI <i>aguacate, mango y zanahoria</i>	9.25
TORI FUTOMAKI <i>pollo rebozado estilo japones con mayo picante, lechuga y aguacate</i>	9.95
URAMAKIS (8 und.) (opción TEMAKI)	
SAPPORO URAMAKI <i>salmón y aguacate</i>	9.95
SAKAI URAMAKI <i>salmón y aguacate con salsa de menta</i>	10.95
CALIFORNIA URAMAKI <i>cangrejo, pepino, aguacate y mayo</i>	10.95
HOKKAI URAMAKI <i>uramaki tempurizado de aguacate y queso cubierto con tartar de salmón, mayo y salsa teriyaki</i>	11.95
TOKYO URAMAKI <i>atún y lechuga con mayo picante cubierto de aguacate y salsa de miso</i>	11.85
OSAKA URAMAKI <i>langostino en tempura, aguacate y mayo picante recubierto de salmón flambeado y pistachos</i>	11.85
FUKUOKA URAMAKI <i>ternera wagyu, shiitake y cebolla confitada</i>	14.95
EBI URAMAKI <i>langostino en tempura con mayo y aguacate cubierto con masago y salsa teriyaki</i>	10.85
TATAKI URAMAKI <i>langostino en tempura con mayo picante y cebolla, cubierto de aguacate, atún y salsa teriyaki</i>	10.95
KOBE URAMAKI <i>salmón, atún y aguacate cubierto de lubina, salmón y atún con salsa kabayaki</i>	12.95
AKITA URAMAKI <i>langostino en tempura con aguacate y queso crema cubierto con salmón flambeado y cebolla confitada</i>	11.55
ARUKU URAMAKI <i>Tempura de salmón y mayo picante recubierto con anguila y salsa teriyaki</i>	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI <i>mango recubierto con tartar de atún y salsa picante</i>	12.85
SPICY SAKE URAMAKI <i>aguacate recubierto con tartar de salmón y salsa picante</i>	11.85
* YAGI URAMAKI <i>queso feta rebozado y rúcula cubierto con aguacate y salsa teriyaki</i>	9.85
SAITAMA URAMAKI <i>atún picante, aguacate y cebolla confitada</i>	10.95

MAKIS (8 und.)	
Sake maki <i>salmón</i>	6.95
Maguro/Spicy maguro maki <i>atún toro/atún toro picante</i>	8.95
** Aguacate maki	6.85
** Kappa maki <i>pepino</i>	5,85
** Mango maki	6.45
Foie maki <i>foie a la plancha</i>	8.95
Wagyu maki <i>ternera wagyu a la plancha</i>	11.85
Aburi maki <i>ventresca de salmón flambeada con salsa teriyaki</i>	7.15
Kabayaki maki <i>anguila</i>	8,95

NIGIRIS (1 und.) (opción FLAMBEADO)

Nigiri Salmón	3.00
Nigiri Atún Toro	3.65
Nigiri Tartar atún con trufa	3.55
Nigiri Lubina	3.50
Nigiri Foie	3.95
Niguirí Anguila	3.85
Nigiri Wagyu	4.20
Nigiri Magret (4 und.)	11.20
Nigiri Aburi ebi <i>langostino flambeado con salsa teriyaki</i>	3.40
Nigiri Vieira <i>con salsa miso</i>	3,50

GUNKAN (1 und.)

GUNKAN <i>salmón con ikura</i>	3.85
GUNKAN <i>atún</i>	4.85

SASHIMI (4 unid.)

Sashimi sake <i>salmón</i>	6.70
Sashimi maguro <i>atún toro</i>	11.65
Sashimi lubina	6.75
Sashimi anguila	7.35

COMBINADOS

COMBINADO DE SALMÓN <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	21.85
COMBINADO DE ATUN TORO <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	29,95
COMBINADO DE SALMÓN Y ATÚN <i>8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis</i>	24.95
NIGIRIS NO MORIAWASE <i>7 nigiris (2 salmón + 2 atún + 2 lubina + 1 langostino)</i>	20.25
COMBINADO SUSHI Y SASHIMI <i>6 sashimis (2 salmón + 2 atún + 2 lubina), 8 makis (salmón) 4 nigiris (1 salmón + 1 atún + 1 lubina + 1 langostino)</i>	21.65
COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE <i>16 sashimi (4 atún + 4 salmón + 4 lubina + 4 anguila)</i>	25.50

* vegetarian dish ** vegan dish

Desserts

* Lemon pie	5.80
** Sacher cake	5.80
** Sacher cake with ice cream	6.50
* Truffles green tea and chocolate with sake	4.30
* Mochi strawberry / green tea	5.80
* Cheesecake with red berries coulis	5.60
* Carrot cake	4.10
** Ice cream chocolate / vanilla / ginger and almond	4.70

Make your order online!

We'll deliver it to your home!
www.arukubcn.com



100% GLUTEN FREE

Don't forget to let us know if you have any food allergies or intolerances.

Drinks

Red wine

Viña Salceda Crianza (D.O.Ca. Rioja)	20.50
<i>Fresh fruit and soft texture</i>	
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10 20.50
<i>Red fruit, liquorice and penetrating freshness</i>	
Hermanos Lurton Sin Sulfitos (D.O. Toro)	22
<i>Red fruit and spices with ripe tannins</i>	
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23
<i>Agile, fresh and saline</i>	

White wine

Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10 22.50
<i>Dry, seductive and Mediterranean</i>	
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)	23.00
<i>Versatile and balanced</i>	
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10 22.00
<i>Fresh and tasty</i>	
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50
<i>Fresh and mineral</i>	

Rose wine

Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00
<i>Young, light and refreshing</i>	

D.O. Cava

Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10 22.50
<i>Dry, soft and complex</i>	
Privat Brut Nature Reserva	23.50
<i>Light, fresh and elegant</i>	

Beer

Small / Medium / Pint	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25
Sapporo	4.25
1906 (Double malt)	3.50
Alcohol free	3.50
Gluten free	3.50
Small / Medium / Pint IPA gluten free	3.20 / 3.95 / 5.95

Cocktails

Sangría	4.00
Vermouth	3.50
Mojito lime / passion fruit / mango / strawberry	7.50
Caipirinha lime / passion fruit / mango / strawberry	7.50
Sakerinha lime / passion fruit / mango / strawberry	7.50
Aperol spritz	6.50

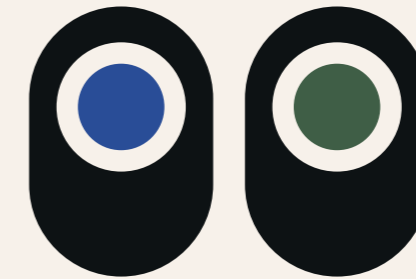
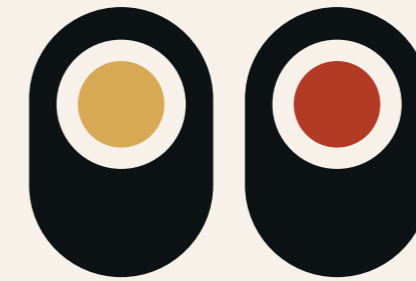
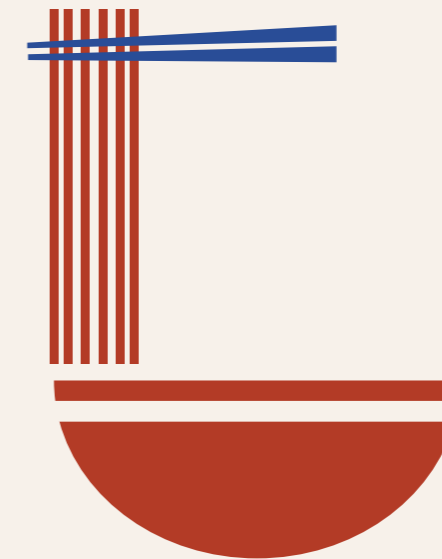
Sake

Jug	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60

English



100% GLUTEN FREE



Arukubcn

Starters

** EDAMAME steamed soybeans (stir fry with kimuchi option)	3.50
** MISO SOUP with tofu, wakame seaweed and spring onion (spicy option)	4.35
KIURI EBI SARADA cucumber, lettuce, wakame and shrimps	6.75
TATAKI SARADA lettuce, wakame and tuna tataki with miso sauce	10.95
** VEGETABLE GYOZAS (5 units.)	7.65
* SALAD lettuce salad, wakame and miso sauce	4.00
** GOMA SARADA goma wakame salad	5.85

Tartars

SALMON TARTAR with avocado and ponzu sauce	13.85
TORO TUNA TARTAR with avocado and sesame sauce	17.55
CEVICHE seabass, avocado, shrimp, red onion, lime, shichimi and cilantro	14.85
TORO TUNA TATAKI with onion confit	13.95

Poke bowl

** VEGETABLE POKE rice bowl with edamame, avocado, wakame, mango and teriyaki sauce	13.60
SALMON POKE rice bowl with salmon, edamame, avocado, wakame, ikura and ponzu sauce	15.90
SALMON AND TORO TUNA POKE rice bowl with salmon, tuna, edamame, avocado, wakame, ikura, ponzu sauce and sesame sauce	17.50

Wok (spice option)

YAKISOBA rice noodles with vegetables, pork belly, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce	10.35
** VEGETABLE YAKISOBA rice noodles with vegetables, sesame oil, garlic pesto and teriyaki sauce	9.25
SEAFOOD YAKISOBA rice noodles with vegetables, shrimps, squid, garlic pesto and teriyaki sauce	10.95
MAGRET YAKISOBA rice noodles with vegetables, magret, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	11.55
YAKIMESHI fried rice with vegetables, egg, pork belly, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	9.35

** VEGETABLE YAKIMESHI fried rice with vegetables, garlic pesto, teriyaki sauce and kimuchi	8.95
SEAFOOD YAKIMESHI fried rice with vegetables, egg, shrimps, squid, garlic pesto, teriyaki sauce, and kimuchi	10.65

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI japanese omelette with shrimps, squid, cabbage, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo	10.95
NIKU OKONOMIYAKI japanese omelette with pork belly, cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo	10.65
* YASAI OKONOMIYAKI japanese omelette with cabagge, shiitake, spring onion, teriyaki sauce and mayo	10.55

Furai-ya

EBI NO FURAI tempurized with prawns in panko with sweet chili and teriyaki sauce	10.85
TORI NO KARAAGE japanese style fried chicken with miso mayo	9.95
** VEGETABLE TEMPURA vegetable tempura with kakiage sauce	8.50
EBI IKA TEMPURA vegetable tempura with prawns and squid with kakiage sauce	9.75

Warm dishes

CHICKEN TERIYAKI grilled chicken with teriyaki sauce. With white rice side	9.85
SALMÓN TERIYAKI grilled salmon with teriyaki sauce. With white rice side	14.50
** TOFU TERIYAKI tofu with zucchini and carrot and teriyaki sauce. With white rice side	8.35
TORI NIKU KARE chicken tempurized with panko. With white rice and japanese curry side	10.95
EBI NO KIMUCHI sautéed prawns with kimuchi. With white rice side	10.20
CHICKEN RAMEN rice noodles soup with chicken, egg, wakame and vegetables	12.45
SEAFOOD RAMEN rice noodles soup with seafood, egg, wakame and vegetables	12.85
** GOHAN white rice bowl	3.45

Grill (with stir vegetables side)

WAGYU BEEF grilled japanese beef	24.50
MAGRET grilled duck magret with ponzu sauce	15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6unit.)	
HOT PHILADELPHIA tempurized fut. of salmon, avocado, cream cheese, grilled spring onion and ponzu sauce	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI salmon, prawns, ikura, mango and mayo	11.55
ARUKU FUTOMAKI tuna, salmon and avocado	11.85
MAGRET FUTOMAKI duck, gobo, lettuce, avocado and ponzu sauce	11.95
WAGYU FUTOMAKI grilled wagyu, spicy mayo, gobo and foie	14.95
** VEGETAL FUTOMAKI avocado, mango and carrot	9.25
TORI FUTOMAKI japanese stile fried chicken with spicy mayo, lettuce and avocado	9.95
URAMAKIS (8 unit) (TEMAKI option)	
SAPPORO URAMAKI salmon and avocado	9.95
SAKAI URAMAKI salmon and avocado with mint sauce	10.95
CALIFORNIA URAMAKI crab tartar, cucumber, avocado and mayo	10.95
HOKKAI URAMAKI tempurized avocado and cream cheese maki with minced salmon, japanese mayo and teriyaki sauce on top	11.95
TOKYO URAMAKI tuna, lettuce and spicy mayo with avocado and miso sauce on top	11.85
OSAKA URAMAKI prawn tempura, avocado and spicy mayo with flamed salmon and pistachio on top	11.85
FUKUOKA URAMAKI wagyu beef, shiitake and onion confit	14.95
EBI URAMAKI prawn tempura, avocado and mayo, with masago and teriyaki sauce on top	10.85
TATAKI URAMAKI prawn tempura, spicy mayo and onion with avocado, tuna and teriyaki sauce on top	10.95
KOBE URAMAKI salmon, tuna and avocado with white fish, salmon, tuna and kabayaki sauce on top	12.95
AKITA URAMAKI prawn tempura with avocado and cream cheese, with flamed salmon and onion confit on top	11.55
ARUKU URAMAKI salmon tempura and spicy mayo with eel and teriyaki sauce on top	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI mango with tuna tartar and spicy sauce on top	12.85
SPICY SAKE URAMAKI avocado with salmon tartar and spicy sauce on top	11.85
* YAGI URAMAKI feta cheese tempura and arugula with avocado and teriyaki sauce on top	9.85
SAITAMA URAMAKI spicy tuna, avocado and onion confit	10.95

MAKIS (8 unit.)	
Sake maki salmon	6.95
Maguro / Spicy maguro maki toro tuna / spicy toro tuna	8.95
** Avocado maki	6.85
** Kappa maki cucumber	5.85
** Mango maki	6.45
Foie maki grilled foie	8.95
Wagyu maki grilled wagyu beef	11.85
Aburi maki flamed salmon belly with teriyaki sauce	7.15
Kabayaki maki ell	8,95

NIGIRIS (1unit.) (FLAMED option)

Salmon Nigiri	3.00
Toro Tuna Nigiri	3.65
Tuna Tartar Nigiri with truffle	3.55
Seabass Nigiri	3.50
Foie Nigiri	3.95
Eel Nigiri	3.85
Wagyu Nigiri	4.20
Magret Nigiri (4 unit.)	11.20
Aburi ebi Nigiri flamed shrimp with teriyaki sauce	3.40
Scallop nigiri with miso sauce	3.50

GUNKAN (1unit.)

GUNKAN salmon	3.85
GUNKAN tuna	4.85

SASHIMI (4 unit.)

Sake Sashimi salmon	6.70
Maguro Sashimi toro tuna	11.65
Seabass sashimi	6.75
Eel Sashimi	7.35

ASSORTMENTS

SALMON ASSORTMENT 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	21.85
TORO TUNA ASSORTMENT 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	29.95
SALMON AND TUNA ASSORTMENT 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	24.95
NIGIRIS NO MORIAWASE 7 nigiris (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass + 1 prawn)	20.25
SUSHI Y SASHIMI ASSORTMENT 6 sashimis (2 salmon + 2 tuna + 2 seabass), 8 makis (salmon) 4 nigiris (1 salmon + 1 tuna + 1 seabass + 1 prawn)	21.65
SASHIMI NO MORIAWASE 16 sashimis (4 tuna + 4 salmon + 4 seabass + 4 eel)	25.50

* plat vegetarià ** plat vegà

Postres

* Pastís de llimona amb merenga	5.80
** Tarta sacher	5.80
** Tarta sacher amb gelat	6.50
* Trufes tè verd i xocolata amb sake	4.30
* Mochi maduixa / tè verd	5.80
* Pastís de formatge amb coulis de gerds	5.60
* Pastís de pastanaga	4.10
** Gelat xocolata / vainilla / gingebre i ametlles	4.70



100% SENSE GLUTEN

Recuerda avisarnos si tienes alguna alergia o intolerancia.

Begudes

Vi negre

Viña Salceda Crianza (D.O. Ca. Rioja)	20.50
<i>Fruita fresca i textura suau</i>	
Gr-65-5 (D.O. Montsant)	4.10 20.50
<i>Fruita vermella, regalèssia i frescor penetrant</i>	
Hermanos Lurton Sin Sulfitos (D.O. Toro)	22
<i>Fruita vermella i espècies amb tanins madurs</i>	
Casal de Armán (D.O. Ribeiro)	23
<i>Àgil, fresc i salí</i>	

Vi blanc

Només Garnatxa Blanca (D.O. Empordà)	4.10 22.50
<i>Sec, seductor i mediterrani</i>	
Viña Salceda Blanco sobre Lías (D.O. Ca. Rioja)	23.00
<i>Versàtil i equilibrat</i>	
Perplejo (D.O. Rueda)	4.10 22.00
<i>Fresc i saborós</i>	
Terra de Godos (D.O. Rías Baixas)	23.50
<i>Fresc i mineral</i>	

Vi rosat

Mar de Rosa (D.O. Empordà)	20.00
<i>Jove, lleuger y refrescant</i>	

D.O. Cava

Perelada Stars Brut Nature Reserva	4.10 22.50
<i>Sec, suau i complex</i>	
Privat Brut Nature Reserva	23.50
<i>Lleuger, fresc i elegant</i>	

Cervesa

Canya / Copa / Pinta	2.30 / 3.20 / 5.00
Asahi	4.25
Sapporo	4.25
1906 (Doble malta)	3.50
Sense alcohol torrada	3.50
Sense gluten	3.50
Copa / Canya / Pinta IPA sense gluten	3.20 / 3.95 / 5.95

Còctels

Sangría	4.00
Vermouth	3.50
Mojito llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50
Caipirinha llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50
Sakerinha llima / maracuyà / mango / maduixa	7.50
Aperol spritz	6.50

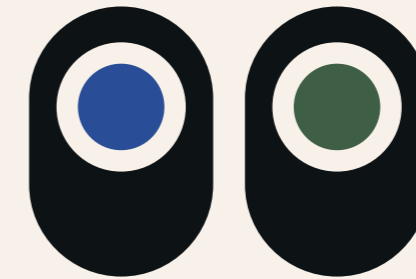
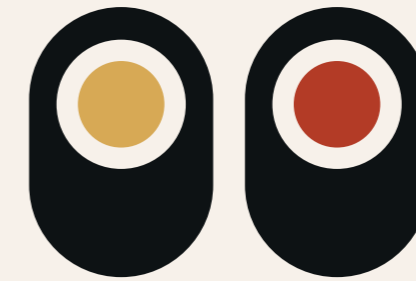
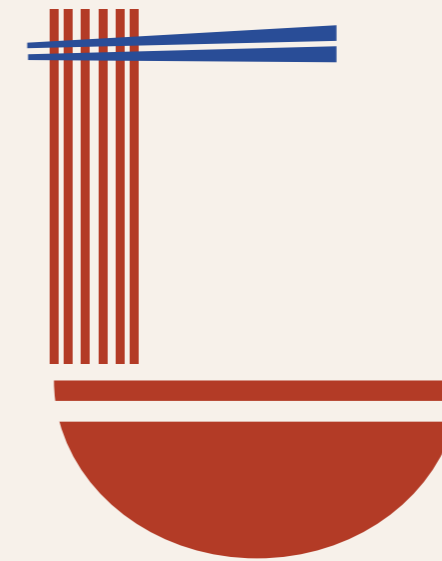
Sake

Gerra	6.20
Hakutsuru tokubetsu junmai yamadanishiki	13.60

Català



100% SENSE GLUTEN



Arukubcn

Entrants

** EDAMAME	
<i>tavelles de soja al vapor (opció saltejades amb kimuchi)</i>	3.50
** SOPA DE MISO	
<i>amb tofu, alga wakame i ceba tendra (opció picant)</i>	4.35
KIURI EBI SARADA	
<i>cogombre, enciam, wakame i llagostins</i>	6.75
TATAKI SARADA	
<i>enciam, wakame i tatakí de tonyina amb salsa de miso</i>	10.95
** GYOZAS VEGETALS (5 unit.)	7.65
* AMANIDA	
<i>enciam, wakame i salsa miso</i>	4.00
** GOMA SARADA	
<i>amanida de goma wakame</i>	5.85

Tàrtars

TÀRTAR DE SALMÓ	
<i>amb alvocat i salsa ponzu</i>	13.85
TÀRTAR DE TONYINA TORO	
<i>amb alvocat i salsa de sèsam</i>	17.55
CEVICHE	
<i>llobarro, alvocat, llagostí, ceba morada, llima, shichimi i coriandre</i>	14.85
TATAKI DE TONYINA TORO	
<i>amb ceba confitada</i>	13.95

Poke bowl

** POKE VEGETAL	
<i>bol d'arròs amb edamame, alvocat, wakame, mango i salsa teriyaki</i>	13.60
POKE DE SALMÓN	
<i>bol d'arròs amb salmó, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa ponzu</i>	15.90
POKE SALMÓ I TONYNA TORO	
<i>bol d'arròs amb salmó, tonyina, edamame, alvocat, wakame, ikura i salsa ponzu</i>	17.50

Wok (opció picant)

YAKISOBA fideus d'arròs amb verdures, cansalada, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki	10.35
** YAKISOBA VEGETAL fideus d'arròs amb verdures, oli de sèsam, pesto d'all i salsa teriyaki	9.25
YAKISOBA MARISC fideus d'arròs amb verdures, llagostins, calamars, pesto d'all i salsa teriyaki	10.95
MAGRET YAKISOBA fideus d'arròs amb verdures, magret d'ànec, pesto d'all i salsa teriyaki	11.55
YAKIMESHI arròs fregit amb verdures, ou, cansalada, pesto d'all i salsa teriyaki	9.35

** YAKIMESHI VEGETAL arròs fregit amb verdures, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi	8.95
YAKIMESHI DE MARISCO arròs fregit amb verdures, ou, llagostins, calamars, pesto d'all, salsa teriyaki i kimuchi	10.65

Teppanyaki

EBI OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb llagostins, calamars, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.95
NIKU OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb cansalada de porc, col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.65
* YASAI OKONOMIYAKI	
<i>truita japonesa amb col, xiitake, ceba tendra, ou, salsa teriyaki i maio</i>	10.55

Furai -Ya

EBI NO FURAI	
<i>llagostins tempuritzats amb panko amb salsa sweet chili i teriyaki</i>	10.85
TORI NO KARAAGE	
<i>pollastre fregit estil japonès amb maionesa de miso</i>	9.95
** TEMPURA VEGETAL	
<i>tempura de verdures amb salsa kakiage</i>	8.50
TEMPURA EBI IKA	
<i>tempura de verdures, llagostins i calamars amb salsa kakiage</i>	9.75

Plats calents

POLLO TERIYAKI pollastre saltejat amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc	9.85
SALMÓ TERIYAKI salmó a la planxa amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc	14.50
** TOFU TERIYAKI daus de tofu, carbassó i pastanaga amb salsa teriyaki. Acompanyat d'arròs blanc	8.35
TORI NIKU KARE pollastre arrebossat amb panko. Acompanyat d'arròs blanc i curri japonès	10.95
EBI NO KIMUCHI llagostins saltejats amb kimuchi. Acompanyat d'arròs blanc	10.20
RAMEN DE POLLASTRE sopa de fideus d'arròs amb pollastre, ou, wakame i verdures	12.45
RAMEN DE MARISC sopa de fideus d'arròs amb marisc, ou, wakame i verdures	12.85
** GOHAN bol d'arròs blanc	3.45

Robata (acompanyat de verdures saltejades)

VEDELLA WAGYU vedella japonesa a la brasa	24.50
MAGRET D'ÀNEC a la brasa amb salsa ponzu	15.85

Sushi

FUTOMAKIS (6unit.)	
HOT PHILADELPHIA fut. tempuritzat de salmó, alvocat, formatge crema, ceba tendra a la planxa amb salsa ponzu	10.95
EBI IKURA FUTOMAKI salmó, llagostí, ikura, mango i maio	11.55
ARUKU FUTOMAKI tonyina, salmó i alvocat	11.85
MAGRET FUTOMAKI magret d'ànec, gobo, enciam, alvocat i salsa ponzu	11.95
WAGYU FUTOMAKI wagyu a la planxa, maio picant, gobo i foie	14.95
** VEGETAL FUTOMAKI alvocat, mango i pastanaga	9.25
TORI FUTOMAKI pollastre arrebossat estil japonès amb maio picant, enciam i advocat	9.95
URAMAKIS (8unit.) (opció TEMAKI)	
SAPPORO URAMAKI salmó i alvocat	9.95
SAKAI URAMAKI salmó i alvocat amb salsa de menta	10.95
CALIFORNIA URAMAKI cranc, cogombre, alvocat i maio	10.95
HOKKAI URAMAKI maki tempuritzat d'alvocat i formatge recobert amb tàrtar de salmó, maio i salsa teriyaki	11.95
TOKYO URAMAKI tonyina i enciam amb maio picant recobert d'alvocat i salsa miso	11.85
OSAKA URAMAKI tempura de llagostí, alvocat i maio picant recobert de salmó flamejat i festucs	11.85
FUKUOKA URAMAKI vedella wagyu, xiitake i ceba confitada	14.95
EBI URAMAKI tempura de llagostí, maio i alvocat recobert amb masago i salsa teriyaki	10.85
TATAKI URAMAKI tempura de llagostí amb maio picant i ceba recobert d'alvocat, tonyina i salsa teriyaki	10.95
KOBE URAMAKI salmó, tonyina i alvocat recobert de llobarro, salmó i tonyina amb salsa teriyaki	12.95
AKITA URAMAKI tempura de llagostí amb alvocat i formatge crema recobert amb salmó flamejat i ceba confitada	11.55
ARUKU URAMAKI Tempura de salmó i maio picant recobert amb anguila i salsa teriyaki	11.95
SPICY MAGURO URAMAKI mango recobert amb tàrtar de tonyina i salsa picante	12.85
SPICY SAKE URAMAKI alvocat recobert amb tàrtar de salmó i salsa picant	11.85
* YAGI URAMAKI formatge feta arrebossat i ruca recobert amb alvocat i salsa teriyaki	9.85
SAITAMA URAMAKI tonyina picant, alvocat i ceba confitada	10.95

MAKIS (8 unit.)	
Sake maki salmó	6.95
** Maguro/Spicy maguro maki tonyina toro/ tonyina toro picant	8.95
** Aguacate maki	6.85
** Kappa maki cogombre	5,85
Mango maki	6.45
Foie maki foie a la planxa	8.95
Wagyu maki vedella wagyu a la planxa	11.85
Aburi maki ventresca de salmó flamejada amb salsa teriyaki	7.15
Kabayaki maki anguila	8,95

NIGIRIS (1 unit.) (opció FLAMBEJAT)

Nigiri Salmó	3.00
Nigiri Tonyina Toro	3.65
Nigiri Tartar tonyina amb tòfona	3.55
Nigiri Llobarro	3.50
Nigiri Foie	3.95
Niguirí Anguila	3.85
Nigiri Wagyu	4.20
Nigiri Magret (4 unit.)	11.20
Nigiri Aburi ebi llagostí flamejat amb salsa teriyaki	3.40
Nigiri Vieira amb salsa miso	3,50

GUNKAN (1 unit.)

GUNKAN salmó amb ikura	3.85
GUNKAN tonyina toro	4.85

SASHIMI (4 unit.)

Sashimi sake salmó	6.70
Sashimi maguro tonyina toro	11.65
Sashimi llobarro	6.75
Sashimi anguila	7.35

COMBINATS

COMBINAT DE SALMÓ 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	21.85
COMBINAT DE TONYINA TORO 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	29.95
COMBINAT DE SALMÓ I TONYINA 8 sashimis + 4 nigiris + 8 makis	24.95
NIGIRIS NO MORIAWASE 7 nigiris (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro + 1 llagostí)	20.25
COMBINAT SUSHI Y SASHIMI 6 sashimis (2 salmó + 2 tonyina + 2 llobarro), 8 makis (salmó) 4 nigiris (1 salmó + 1 tonyina + 1 llobarro + 1 llagostí)	21.65
COMBINAT SASHIMI NO MORIAWASE 16 sashimi (4 tonyina + 4 salmó + 4 llobarro + 4 anguila)	25.50