

nuestra carta

debido a que trabajamos única y exclusivamente con producto fresco, los menús están sujetos a pequeñas modificaciones según disponibilidad en el mercado.

Menú dos palillos — 120€

umeshu sour · temaki de atún rojo · chawanmushi de mentaiko · shirako de lubina salvaje · neo zushi · atún shiokoji · calamar de potera con shiokara negro · mochi croqueta de jamón ibérico de bellota "enrique tomás" · tofu casero de maíz dulce · yuba, edamame y pimientos del padrón · tempura de higo con miel de hinojo · amiyaki de ceps y pomelo · cocotxas al pil pil japonés · pho frío de pollo · oden frío de cerdo ibérico · ochazuke · costilla de cerdo "cal rovira" a la cantonesa · helado de amazake con toffee fermentado · monaka de almendra con orejones de albaricoque · chagashi

Menú festival — 140€

umeshu sour · temaki de atún rojo · chawanmushi de mentaiko · shirako de lubina salvaje · neo zushi · atún shiokoji · nigiri de wagyu al vapor de sake · calamar de potera con shiokara negro · mochi croqueta de jamón ibérico de bellota "enrique tomás" · tofu casero de maíz dulce · yuba, edamame y pimientos del padrón · tempura de higo con miel de hinojo · amiyaki de ceps y pomelo · cocotxas al pil pil japonés · pho frío de pollo · oden frío de cerdo ibérico · ochazuke · costilla de cerdo "cal rovira" a la cantonesa · helado de amazake con toffee fermentado · mochi de maracuyá con regaliz · monaka de almendra con orejones de albaricoque · chagashi

Maridaje — 90€

selección de sakes y vinos