

## PER COMENÇAR

Nigiri de calamar amb botarga (u)	5,9€
Nigiri de espadenya amb ume shoyu i shiso verd (u)	6,1€
Nigiri de llom baix de wagyu xilè amb salsa de miso (u)	6,8€
Cornet cruixent de ventresca de tonyina (u)	7,5€
Torrada de gamba de Palamós (u)	6,5€
Ostra Amélie amb suc "d'ají amarillo" (u)	5,8€
Chalaca amb xips de iuca	9,5€

## INSPIRACIÓ JAPONESA

Amanida de pop amb ollucos, edamame i kimchi	18,5€
Sashimi de cranc reial amb maionesa "acevichada"	36€
Sashimi de ventresca de tonyina amb salsa de rovell d'ou	30,8€
Tataki de "rubia gallega" amb xips de patata i ponzu chifero	29€
Tofu de moll de l'os amb garota (u)	7,2€

## INSPIRACIÓ PERUANA

Ceviche de corbina salvatge amb "leche de tigre" de goji i mandarina verda, carabasa, canchita serrana i coriandre	23,5€
Ceviche de corbina salvatge amb "leche de tigre" de masato, moniato glacejat, ceba, canchita serrana i oli de coriandre	24€
Ceviche clàssic de corbina salvatge amb moniato glacejat, ceba, canchita serrana i coriandre	23€
Tiradito de gírgola de panical amb "ají panca" i salsa soia	10,5€

## CAUSAS

Maki causa de salmó amb aburi (u)	5,8€
Maki causa de cranc reial amb “acevichada” de rocoto (u)	6,5€
Maki causa de kimchi amb pop i maionesa d’oliva Botija (u)	5,5€
Causa fregida de pollastre amb huacatay (u)	4€
Causa de lletons a la brasa (u)	4,2€

## BEL CARRER NIKKEI

Gyoza de bolets amb salsa chifera (u)	2€
Gyoza de garrí amb salsa chifera (u)	2,5€
Siu mai de llagonstins amb anticuchera i salsa “d’ají amarillo” (u)	4€
“Sanguchito” de peix de mercat amb maionesa “acevichada” (u)	6,2€

## PER COMPARTIR

Soba casolana de shiitake amb salsa sobatsuyu de yuzu*	12,5€
Albergínia rostida amb crema de sèsam, ají panca i katsuobushi	11,5€

## PER ACABAR

Moll “sense feina” amb escabetx nikkei “d’ají amarillo”, bròquil i pak choi	29,8€
El Ají: Gyoza de guatlla, pits de guatlla a la brasa amb el seu ají i arròs*	18€
Wagyu Xilè: Llom alt de vaca vella, pak choi amb kimchi panca, emulsió de coriandre i encurtits (mínim 200 gr)	100 gr/20€

\*Extra arròs 3€

\*Extra salsa de soba 3€

IVA INCLÒS



## KANMI

Mochi de maduixetes del bosc (u)

2,5€

Kakigori de fulla de figuera

7,1€

Humita amb toffee de cafè i gelat de xocolata  
amb canyella

8,5€

La nostra “chocoteja”  
Cremós de xocolata i sorbet de xocolata

7,2€

Tiramisú de te verd amb Nikka whisky

12€

“Picarones” de moniato amb mel de figues i canyella

7,8€