





Por favor, rogamos nos informen ante cualquier alergia y/o intolerancia.  
Para platos de temporada y sugerencias, por favor, consulten con su camarero.

We ask you to please, inform us of any food allergies or dietary restrictions you may have.  
For daily specials please ask our staff.

## ENTRANTES

---

Edamame con sal de wasabi <i>Edamame with wasabi Maldon salt</i>	4,50€
Ensalada de algas con arroz crujiente <i>Seaweed salad with crispy rice</i>	12,50€
Ensalada templada de setas Japonesas  <i>Warm Japanese mushroom salad</i>	10,50€
Arroz crujiente con sashimi de atún <i>Crispy rice with tuna sashimi</i>	14,00€
Viaje en Japón, Nasu Miso <i>Nasu Miso - Japanese style aubergine with miso</i>	12,50€
Gyoza de Wagyu con puré de boniato  <i>Wagyu gyoza with sweet potato puree</i>	14,50€
Gyoza de gambas con Ponzu de naranja  <i>Shrimp gyoza with orange ponzu</i>	14,50€
Won Ton Foie Gras Katsu <i>Foie gras Won Ton, Katsu style</i>	10,00€
Tartar de Vieiras con huevas de salmón y raíz de lotus crujiente  <i>Scallops tartar with salmon caviar and lotus chips</i>	19,00€
Cangrejo Buey de mar "Chili Crab" <i>Brown "Chili Crab"</i>	13,00€
Navajas en salsa y wasabi fresco (6 unidades) <i>Razor clams in sauce and fresh wasabi</i>	16,00€

## SOPAS / SOUPS

Sopa picante de marisco <i>Spicy seafood soup</i>	12,50€
Sopa de Miso <i>Miso soup</i>	7,00€

## TEMPURA

---

Tempura de setas Japonesas <i>Japanese mushroom tempura selection</i>	15,00€
Tempura de cangrejo de cáscara blanda <i>Soft shell crab tempura</i>	19,00€

## CAVIAR

---

Beluga 000 (30gr)	200,00€
Beluga Imperial (30gr)	180,00€
Asetra Imperial (30gr)	100,00€

# SUSHI & SASHIMI

---

## ELEGIR NIGIRI Y SASHIMI (1 UNIDAD)

*You can choose between Nigiri or Sashimi (1 unit)*

Atún ( <i>Tuna</i> )	4,00€
O-Toro ( <i>belly part of the tuna</i> )	5,00€
Vieras ( <i>Scallops</i> )	6,00€
Salmón ( <i>Salmon</i> )	3,00€
Dorada ( <i>Sea Bream</i> )	3,50€
Lubina ( <i>Seabass</i> )	3,50€
Langostino ( <i>Shrimp</i> )	4,00€
Anguila de agua dulce ( <i>fresh water eel</i> )	5,00€
Calamares ( <i>squid</i> )	3,00€
Pato marinado ( <i>marinated duck breast</i> )	4,00€
Temaki de atún O-Toro y cebollino ( <i>Belly part of the tuna with negi onion</i> )	12,50€
Temaki anguila de agua dulce y pepino ( <i>Fresh water Eel and cucumber</i> )	12,00€
Temaki Crudités ( <i>Vegetarian hand roll</i> )	6,00€
Gunkan con huevos de salmón ( <i>Gunkan with salmon caviar</i> )	5,00€
Gunkan con Caviar Beluga Imperial	45,00€
<i>Gunkan with Caviar Beluga Imperial</i>	
* Caviar topping de Beluga Imperial	6,00€

## YUBARI OMAKASE

Dejarse en las manos y en el corazón de nuestro Sushi Chef para elegir la mejor selección del pescado fresco del día, seleccionado en el mercado de Barcelona, solo indicarnos cuantas piezas de Sushi y Sashimi por persona.

*Let our Head Sushi Chef choose for you the best from our fresh seafood selection.*

*Just let us know the number of Sushi and Sashimi pieces you would like.*


## ROLLS

---

Langostino y pepino ( <i>Shrimp and cucumber</i> ) (8 uds)	13,50€
Langostino Tempura ( <i>Shrimp tempura</i> ) (8 uds)	12,00€
Atún O-Toro y cebollín ( <i>Tuna toro with negi onion</i> ) (6 uds)	15,00€
Tekka atún ( <i>Tuna</i> ) (6 uds)	10,00€
Atún y aguacate ( <i>Tuna and avocado</i> ) (8 uds)	12,00€
Cangrejo Real ( <i>King Crab</i> ) (8 uds)	14,50€
Cangrejo Real con Masago ( <i>King Crab with masago</i> ) (8 uds)	14,00€
Salmón ( <i>Salmon</i> ) (6 uds)	8,50€
Salmón aguacate ( <i>Salmon and avocado</i> ) (8 uds)	9,00€
Pepino ( <i>Cucumber</i> ) (6 uds)	6,00€
Pepino con langostino en tempura ( <i>cucumber with shrimp tempura</i> ) (8 uds)	10,00€
Anguila de agua dulce y pepino ( <i>fresh water eel and cucumber</i> ) (8 uds)	15,00€
'Green Maki' Cangrejo Real, Aguacate y philadelfia (8 uds) ( <i>King crab, avocado, philadelphia</i> )	14,00€
'Yellow Maki' Salmón Philadelphia y aguacate ( <i>Salmon, philadelphia, avocado</i> ) (8 uds)	11,50€
'Tempura Maki' Langostino tempura, Tobiko, Philadelphia (8 uds) ( <i>Shrimp tempura, Tobiko and philadelphia</i> )	12,00€





## NEW STYLE SASHIMI

---

Sashimi de lubina con Yuzu  <i>Sea bass sashimi with yuzu dressing</i>	15,50€
Sashimi de atún O-Toro con ajo negro Aomori  <i>O-toro sashimi with black garlic sauce</i>	24,50€
Sashimi de salmón al estilo Mediterraneo <i>Mediterranean style salmon sashimi</i>	15,50€
Sashimi de Salmón con Foie Gras  ( <i>Salmon sashimi with Foie Gras</i> )	15,00€

# PLATOS PRINCIPALES

---


Vieras con salsa de Miso caramelizado y Jalapeño <i>Scallops with caramelised Miso and jalapeño sauce</i>		18,50€
Lubina estilo Kyoto <i>Sea bass "Kyoto" style</i>		28,50€
Bacalao negro con Saikyo Miso <i>Black cod with Saikyo miso</i>		45,00€
Rodaballo al vapor con salsa de mango <i>Steamed turbot fillet with mango sauce</i>		28,00€
Panceta con Sansho y Karashi <i>Pork belly with Sansho pepper and Karashi mustard</i>		22,50€
Jarrete de Cordero con ensalada de Papaya verde <i>Lamb shank with green papaya salad</i>		25,00€
Arroz Kamameshi de panceta y anguila ahumada <i>Kamameshi rice with pork belly and smoked eel</i>		19,00€
Gamba roja con Yakisoba de Calamar y Okra curri <i>Red shrimp with squid Yakisoba and Okra curri</i>		24,00€

## ROBATA GRILL (parilla Japonesa a carbón / Japanese charcoal grill)

---

Sobrecostilla de Wagyu con setas Japonesas Haromaki <i>Wagyu Karubi steak with Japanese Haromaki</i>		32,00€
Pulpo Yakiniku con crema de berenjena ahumada <i>Yakiniku octopus with smoked aubergine cream</i>		19,00€
Tataki de Atun con Tuétano glaseado y Karashi casera <i>Tuna tataki with marrow glaze and homemade Karashi</i>		18,00€
Salmón Yakitori con ensalada mizuna <i>Salmon Yakitori with mizuna salad</i>		19,50€

### YUBARI SPECIAL

Original Japanese Ozaki Wagyu Beef (certificado de Autenticidad) <i>50gr - 100gr – 150gr – 200gr</i>		0,48€ p/gram
---	---	--------------

# POSTRES

---

<b>Exótico en Seychelles</b> .. chocolate con leche,mango, fruta de la pasión,plátano <i>With milk chocolate, mango, passion fruit, banana</i>	10,00€
<b>El Jardín de Cuba</b> .. con chocolate, avellana, te.. Chocolate, Hazelnut, tea	11,00€
<b>El Traje Nordico</b> con castaña, manzana asada, pera, hinojo Chestnuts, baked apple, pear, fennel	10,00€
<b>Shiro</b> Yogur, Coco, Yuzu Yogurt, coconut, yuzu	9,00€
<b>Ginger Purin</b> Jengibre, Flor de azahar, miel, cítricos Ginger, orange blossom, honey, citrus	8,00€
<b>La Calabaza</b> Calabaza, pan de especies, romero Pumpkin, pain d'epices, rosemary	9,50€

# TÉ & INFUSIONES

---

## TÉ JAPONÉS

### SENCHA UJI (orgánico)

6,00 €

Excelente calidad de este tradicional té de primera cosecha (primavera) de la zona de Uji. Las hojas son planas con forma de aguja, de textura como la seda y color verde oscuro azulado, vaporizadas a baja temperatura, que proporcionan una infusión gustosa y compleja en boca.

### GENMAICHA MATCHA UJI (orgánico)

6,00 €

Té verde sencha japonés mezclado con arroz cuidadosamente tostado y té verde en polvo. Infusión de color verde intenso, turbia en la que quedan en la superficie los granos de arroz tostados (que se pueden comer). Notas vegetales pero acompañadas en todo momento por el sutil tostado del arroz.

### KUKICHA VERDE

6,00 €

Té verde de Shizuoka, Japón. "Kuki" en japonés significa "tallo" y "cha" significa té. Compuesto principalmente por tallos y hojas jóvenes de la planta de té. Color césped, verde intenso con notas vegetales, frescas y dulces. Infusión suave y equilibrada.

### HOJICHA

6,00 €

Té de hoja tipo bancha de color marrón oscuro, adquirido por su tostado, con un gusto ligeramente ahumado y poco astringente. Muy bajo en cafeína.

# TÉ & INFUSIONES

---

## TÉ DEL MUNDO

EARL GREY 6,00 €

Té negro de la India aromatizado con bergamota. Infusión de color marrón-anaranjada con notas cítricas en boca. Todo un clásico.

BAI MU DAN 6,00 €

Té blanco de China de la provincia de Fujian. Mezcla de brote joven y de hoja madura, grande, de tonalidades verde, marrón y blanco. Infusión de color verde pastel con tonos ligeramente naranjas que se intensifican a medida que alargamos el tiempo de infusión.

FOUR SEASONS 6,00 €

Variedad de Oolong de baja oxidación. Té popular en Taiwan de hoja enrollada en forma de pequeñas esferas de color verde. Las plantaciones de esta variedad se sitúan a baja altitud, con climas cálidos que permiten cosechar todo el año, de aquí sale el nombre de este Oolong.

CEYLAN OP 6,00 €

Té negro de Sri Lanka de hoja joven (OP), rota pero no muy troceada. Infusión de color rojizo anaranjada con aroma característico del té negro "english breakfast". Infusión suave, moderadamente astringente, con notas ligeramente dulces.

## INFUSIONES

TISANA DIGESTIVA 6,00 €

Infusión de manzanilla, menta y anís estrellado. Infusión sin cafeína. Puede tomarse en cualquier momento del día, pero es muy indicado después de comer. Propiedades digestivas.

ROOIBOS ORIGINAL 6,00 €

Arbusto de origen africano (*Aspalathus linearis*), que de sus hojas sale esta infusión de sabor dulzón, ligeramente cítrico con propiedades digestivas y relajantes.

COCKTAIL DE FRUTOS ROJOS 6,00€

Mezcla de frutas deshidratadas (hibisco, manzana, fresa, escaramujo, pasas, arándanos, grosella y cereza). Infusión de color morado y aroma dulce. Infusión ácida en boca. Divertida y no tiene cafeína.