

Suggestiments

	€
Nigiri carpaccio foie	4,10€
Nigiri salmó foie	4,30€
Nigiri gamba marinada	3,90€
PINK futomaki de llagostí amb alga rosa	11,00€
YELLOW futomaki de pollastre marinat amb alga groga	9,90€

Sopes i aperitius

	€
Edamame, brots de soja (opció picant amb 7 espècies japoneses)	3,70
Sopa de miso	4,30
Rotllets de vedella i formatge fos - 2u	5,50

Freds, amanides i crus

	€
Amanida de farcellet de formatge de cabra i fruits secs	9,00
Carpaccio de vedella amb parmesà, soja i fruits secs	8,50
Carpaccio de bacallà amb kimchi i tomàquet sec	9,00
Steak tàrtar tradicional (100 gr.)	9,90
Amanida "sunomono" d'algues wakame i cogombre	6,50
Tàrtar de salmó, ceba, alvocat i cibulet	9,90
Tàrtar de tonyina amb guacamole (opció picant)	11,50

Arrossos i fideus

	€
Risotto de bolets i gambes	9,00
Udon (fideus gruixuts saltejats amb pollastre i verdures)	8,00
Yakisoba (fideus saltejats amb verdures i marisc)	8,00

Tempures, planxa i fregits €

Brie amb mermelada casolana de tomàquet - 4u	7,50
Bao de pulled pork amb ceba morada -2u	6,50
Tempura de llagostins - 6u	11,90
Tempura de mini-sèpies i ceba - 10u	8,90
Tempura de verdures	9,90
Tires de pollastre marinat arrebossades amb panko	8,50
Tori no karaage (Pollastre cruixent) - 8u	7,90
Coca de botifarra negra, cabra i ceba caramel·litzada	8,50
Coca de verdures al wok i formatge de cabra o brie	8,00
Gyozas de carn (farcellets a la planxa) - 6u	7,50
Gyozas de llagostins (farcellets a la planxa) - 6u	7,90
Takoyaki (boles de pop) - 4u	6,90

Sushi

Nigiri (bola d'arròs amb ingredient al damunt) - 2 u €

Anguila flamejada	4,90
Gamba	3,90
Salmó	3,90
Sèpia arrebossada	4,10
Tonyina	4,70

Futomaki (maki gran amb varis ingredients) - 8 u €

Salmó i ceba cruixent	8,90
Salmó, formatge de cabra i cibulet	9,00
Salmó, mango i alvocat o cranc	9,00
Tonyina i alvocat	9,50
Verdures al wok	8,00
Llagostins en tempura (10 u.)	10,50
Pollastre marinat arrebossat (10 u.)	9,00

Uramaki (maki invertit amb arròs per fora) - 8 u €

California kan bakus amb peix i tobiko	10,50
California vegetarià	9,50
Salmó marinat picant amb alvocat i furikake	10,50
Salmó planxa, ceba caramel·litzada, pinyons i teriyaki	10,50
Tempuritzat amb botifarra negra i formatge brie/cabra	10,50
Tempuritzat amb camembert, melmelada de tomàquet i pipes	10,50
Tempuritzat amb tomàquet, brie i tàrtar de salmó marinat	10,50
Tempuritzat amb formatge, ceba cruixent i steak tàrtar	10,50

Sashimi (peix cru) - 8 u €

Salmó	9,50
Salmó i tonyina	11,50
Tonyina	13,90

Kb box (combinats) €

Kb sushi single box - 8u - 4 futomaki, 2 uramaki, 2 nigiri	10,90
Kb classic maki box - 15u - 9 futomaki, 6 uramaki	16,00
Kb classic sushi box - 14u - 6 futomaki, 4 uramaki, 4 nigiri	17,00

POSTRES



Volcanet de xocolata amb gelat de vainilla	5,00 €
Carpaccio de pinya amb xocolata desfeta 	4,50 €
Mochis de xocolata, yuzu, te verd o chesse cake	4,50 €
MOUSSE DE TORRÓ	4,00 €
Pastís de formatge amb mermelada de gerds	4,50 €
Gelat de vainilla cookie 	4,00 €
GELAT DE LLIMA I JENGIBRE	3,50 €
CARROT CAKE NO TRADICIONAL	4,00 €
BOMBES DE XOCOLATA AMB CÍTRICS	4,00 €
Mel i mató amb picada de fruits secs	4,00 €
LEMON PIE	4,00 €

VINS BLANCS **PREU**

TEMPS DE FLORS – D.O PENEDES (Xarel·lo, Muscat i Gewüstraminer) **14,00€**
Es mostra aromàtic, destaca la fruita madura i els matisos florals, equilibrat i rodó, final agradable.

JEAN LEON 3055 - D.O PEDENÈS (100% Chardonnay) **15,50€**
Ecològic, fresc amb intenses notes de fruites tropicals i madures, bona acidesa i equilibrat.

FENOMENAL - D.O RUEDA **13,00€**
(Varietat verdejo i Viura) Intensitat aromàtica, àcid i refrescant, persistència en boca.

TANCA ELS ULLS – D.O TARRAGONA **15,50€**
(100% Malvasia) Aromàtic i fresc.

AUZELLS TOMAS CUSINE – D.O COSTERS DEL SEGRE **16,00€**
(Macabeu, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling i Albariño)
Aromes a llimona i fonoll, notes cítriques i minerals ataronjades, final llarg i persistent.

ABURNET DE FRISACH – D.O TERRA ALTA **15,50€**
(100% Garnatxa blanca) Fresc, lleuger i floral, bona acidesa.

IL·LÒGIC - D.O PENEDES **14,00€**
(100% Xarel·lo) Notes cítriques, fons mineral, amb un final fresc i afruitat

LES ARGILES D'ORTO VINS – D.O MONTSANT (93% Macabeu, 7% Garnatxa blanca) **16,00€**
Intens, mostra destacades notes afruitades sobre un agradable fons herbaci

GESSAMÍ - D.O PENEDES **18,00€**
(Muscat, Muscat de Frontignan, Muscat de Alexandria), Sauvignon Blanc i Gewürztraminer). Ecològic; Gran intensitat aromàtica, fresc, untuós, lleuger i sedós, equilibri floral i fruital.

PETIT CAUS - D.O PEDENÈS (Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Chenin Blanc) **14,00€**
Ecològic, aromes minerals i tocs de fruita blanca, sec amb bona acidesa i molt equilibrat.

*Disposem de vi i cava rosat fora de carta.

CAVES **PREU**

CAVA A.T ROCA BRUT RESERVA - D.O CAVA **19,50€**
Varietat macabeu, parellada i xarel·lo

L'O DE L'ORIGAN ROSÉ - D.O CAVA **24,50€**
Varietat Pinot Nior i Chardonnay (més de 150 mesos de criaça)

HUGET DE CAN FEIXES **17,00€**
60% de Parellada, un 30% de Macabeo y un 10% de Pinot Noir.

AGUSTÍ TORELLÓ MATA BRUT RESERVA – D.O CAVA **18,50€**
Xarel·lo, Macabeu i Parellada

NEGRES

PREU

BATLLIU salvavides – D.O COSTERS DEL SEGRE (Merlot i ull de llebre) Vi solidari, part de les seves vendes es destina a la investigació contra el càncer. Aromes a llaminadura de fruites del bosc, en boca fresc i delicat.	14,50€
CAN FEIXES NEGRE SEL-LECCÓ - D.O Penedès (Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon i petit Verdot) Sec jove, molt gustos, notes de torrats, bon balsàmic i destacada regalèssia.	14,00€
EL SAGAL de collbaix – D.O PLA DE BAGES (Merlot 48%, Cabernet Sauvignon 29%, Mandó 18%, Garnatxa negra 5%) Ecològic i vegà, aroma intens amb domini de fruits vermells, entrada àmplia i untuosa, llaminer i fresc.	13,50€
LO PETITO – D.O MONTSANT (Varietat merlot i Syrah) Fresc d'entrada, intens i permanent al final	12,50€
SAMSARA – D.O PRIORAT (60% Garnatxa negra, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carinyena) Aromes a fruites madures del bosc, en boca fresc, predomina la fruita i les espècies negres.	16,50€
JAN PETIT - D.O COSTERS DEL SEGRE (Garnatxa i Syrah) Fruita madura, golós entrada fresca, vital, intens i permanent al final.	13,00€
VINYA SASTRE ROBLE – D.O RIBERA DEL DUERO És rotund i amb cos, fresc, sucós i madur, equilibrat, persistent i una ferma acidesa.	16,50€
PARDAS SUS SCROFA – D.O Penedès (100% Sumoll) vi de cos mig, amb molta fruita, destaquen els tanins elegants del Sumoll	15,50€
LA VENDIMIA, PALACIOS REMONDO – D.O RIOJA (Garnatxa i tempranillo) El vi més jove de la bodega Álvaro Palacios, molt fresc i suculent.	16,50€
NONA – D.O PRIORAT (Garnatxa, Syrah i Merlot) Ecològic, 10 mesos en barriques de roure francès	15,50€

BEGUDES**PREU**

Aigua 0,5l ampolla de vidre	1,80
Vichy català	1,80
Coca cola 350ml	2,00
Coca cola Zero	2,00
Nestea	1,80
Schweppes tònica	1,80
Schweppes llimona	1,80
Schweppes tronja	1,80
Red bull	2,50
Cervesa Estrella Damm	2,00
Cervesa japonesa Kirin o Asahi	2,50
Cervesa Free Famm 0,0	2,00
Copa de vi blanc sec/afruitat	3,00
Copa de vi negre	3,00
Copa de cava	3,00
Sake fred/calent (20cl)	4,00