



## La nostra carta





















### Sopes i aperitius

€

Arròs blanc		3,00
Edamame		3,70
Sopa de miso	 	4,30
Rotllets de vedella i formatge fos - 2u	 	6,20
Yakitori (broquetes de pollastre) - 2u	 	4,90

### Freds, amanides i crus

€

Amanida de farcellet de formatge de cabra i fruits secs	  	9,00
Amanida de pollastre "crispy"	  	8,50
Carpaccio de vedella amb parmesà, soja i fruits secs	   	10,00
Steak tàrtar tradicional (100 gr.)	  	9,90
Amanida "sunomono" d'algues i cogombre		6,50
Tàrtar de salmó, ceba, alvocat i cibulet	 	9,90
Tàrtar de tonyina amb guacamole	 	11,50
Tàrtar de tonyina spicy (picant)	 	11,50






































### Arrossos i fideus

€

Risotto de bolets i gambes	  	9,90
Tallarines amb musclos i gambes	   	9,90
Udon (fideus gruixuts saltejats amb pollastre i verdures)	  	9,00
Yakisoba (fideus saltejats amb verdures i marisc)	   	9,00

## Tempures, planxa i fregits

€


Brie amb mermelada casolana de tomàquet - 4u  	7,50
Croquetes casolanes de carn - 6u  	8,00
Tebasaki (aletes de pollastre amb gíngebre i sèsam) - 4u   	7,90
Tempura de llagostins - 6u  	12,90
Tempura de mini-sèpies i ceba - 10u  	8,90
Tempura de verdures i llagostins  	12,80
Tempura de verdures 	9,90
Tires de pollastre marinat arrebossades amb panko   	8,50
Tonkatsu (carn arrebossada i arròs blanc)  	8,90
Tori no karaage (pollastre cruixent) - 8u  	7,90
Coca de botifarra negra, cabra i ceba caramelitzada  	8,50
Coca de verduretes 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   	8,60
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  	4,70
Tonyina 	4,70

## Futomaki (maki gran amb varis ingredients) – 8 u €

---



















Llagostins en tempura (10 u.)	 	11,00
Pollastre marinat arrebossat (10 u.)	 	11,00
Salmó i ceba cruixent		8,90
Salmó, formatge de cabra i cibulet	 	9,30
Salmó, mango i alvocat o cranc	 	9,00
Tonyina i alvocat		9,50
Verdures al wok		9,90

## 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	   	12,50
Tempuritzat amb botifarra negra i formatge brie/cabra	  	12,90
Tempuritzat amb camembert, melmelada de tomàquet i pipes	 	12,50

## Sashimi (peix cru) - 8 u €

---



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

## Kb box (combinats)

€



\*Els combinats poden portar qualsevol al·lèrgen degut a la gran varietat de sushi que disposem, cal avisar per modificar-ho.

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
Kb classic sushi xxi box- 30u - 14 futomaki, 8 uramaki, 8 nigiri	35,00

Aquí tens informació sobre productes dels nostres plats que poden produir al·lèrgies i intoleràncies. Tot i amb això, degut a les característiques de la nostra cuina, a l'elaboració i als productes d'alguns proveïdors, certes matèries primeres poden contenir traces d'alguns dels 14 al·lèrgens previstos a la llei 1169/2011, demanem que aviseu al nostre personal de qualsevol al·lèrgia per poder modificar el plat i gaudir al màxim de la nostra cuina.

Els 14 al·lèrgens:



## Carta de japonès per emportar

Si no pots venir al nostre local a gaudir de les nostres especialitats japoneses, te les oferim també perquè les puguis menjar a casa. Pots fer la teva comanda per venir-la a recollir. Migdies a convenir. Tots els nostres plats es fan al moment.

Les tempures son una de les nostres especialitats però acostumem a no recomanar-ho per emportar si no ho has de menjar ràpidament.

**Ofertes vigents: Regal d'una ampolla de vi en comandes superiors a 40€. Recorda que has de demanar-ho tu.**

### Sopes i aperitius

€

Arròs blanc	3,00
Edamame	3,70
Sopa de miso	4,30
Rotllets de vedella i formatge fos - 2u	6,20
Yakitori (broquetes de pollastre) - 2u	4,90

### Freds, amanides i crus

€

Amanida de farcellet de formatge de cabra i fruits secs	9,00
Amanida de pollastre "crispy"	8,50
Carpaccio de vedella amb parmesà, soja i fruits secs	10,00
Steak tàrtar tradicional (100 gr.)	9,90
Amanida "sunomono" d'algues i cogombre	6,50
Tàrtar de salmó, ceba, alvocat i cibulet	9,90
Tàrtar de tonyina amb guacamole	11,50
Tàrtar de tonyina spicy (picant)	11,50

### Arrossos i fideus

€

Risotto de bolets i gambes	9,90
Tallarines amb musclos i gambes	9,90
Udon (fideus gruixuts saltejats amb pollastre i verdures)	9,00
Yakisoba (fideus saltejats amb verdures i marisc)	9,00

## Tempures, planxa i fregits

€

Brie amb mermelada casolana de tomàquet - 4u	7,50
Croquetes casolanes de carn - 6u	8,00
Tebasaki (aletes de pollastre amb gingebre i sèsam) - 4u	7,90
Tempura de llagostins - 6u	12,90
Tempura de mini-sèpies i ceba - 10u	8,90
Tempura de verdures i llagostins	12,80
Tempura de verdures	9,90
Tires de pollastre marinat arrebossades amb panko	8,50
Tonkatsu (carn arrebossada i arròs blanc)	8,90
Tori no karaage (pollastre cruixent) - 8u	7,90
Coca de botifarra negra, cabra i ceba caramelitzada	8,50
Coca de verduretes 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	8,60
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	4,70
Tonyina	4,70

### Futomaki (maki gran amb varis ingredients) – 8 u

€



Llagostins en tempura (10 u.)	11,00
Pollastre marinat arrebossat (10 u.)	11,00
Salmó i ceba cruixent	8,90
Salmó, formatge de cabra i cibulet	9,30
Salmó, mango i alvocat o cranc	9,00
Tonyina i alvocat	9,50
Verdures al wok	9,90

## 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	12,50
Tempuritzat amb botifarra negra i formatge brie/cabra	12,90
Tempuritzat amb camembert, melmelada de tomàquet i pipes	12,50

## 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
Kb classic sushi xxl box- 30u - 14 futomaki, 8 uramaki, 8 nigiri	35,00

A Kan Bakus elaborem tots els plats al moment i la nostra carta està pensada per compartir, preguem tingueu una mica de paciència.

Us informem que no sempre disposem de tonyina vermella per el·laborar el sushi i que sempre coneixem la procedència legal de la nostra tonyina, per ajudar a evitar la pesca furtiva i, en conseqüència, la seva extinció.

*(10% Iva inclòs a tots els nostres productes)*