

kan bokus

Suggeriments €

Nigiri carpaccio foie	4,10
Nigiri salmó foie	4,30
Nigiri gamba marinada	3,90
PINK futomaki de llagostí amb alga rosa	11,50
YELLOW futomaki de pollastre marinat amb alga groga	10,50

Sopes i aperitius €

Arròs blanc	3,00
Edamame (brots de soja)	3,70
Sopa de miso	4,30
Rotllets de vedella i formatge fos - 2u	5,50
Yakitori (broquetes de pollastre) - 2u	4,90

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
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
Tallarines amb musclos i gambes	9,00
Udon (fideus gruixuts saltejats amb pollastre i verdures)	9,00
Yakisoba (fideus saltejats amb verdures i marisc)	8,00

Tempures, planxa i fregits

€

Brie amb mermelada casolana de tomàquet - 4u	7,50
Croquetes casolanes de carn - 6u	8,00
Aletes de pollastre amb gingebre i sèsam	7,90
Tempura de llagostins - 6u	12,90
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 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

€



Carpaccio de vedella amb foie i parmesà	4,20
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

€



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	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	12,50
Tempuritzat amb botifarra negra i formatge brie/cabra	10,00
Tempuritzat amb camembert, melmelada de tomàquet i pipes	10,00
Tempuritzat amb formatge, ceba i tàrtar de salmó marinat	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

kan bakus

VINS BLANCS	PREU
TEMPS DE FLORS – D.O PENEDES (Xarel·lo, Muscat i Gewüstraminer) Es mostra aromàtic, destaca la fruita madura i els matisos florals, equilibrat i rodó, final agradable.	14,00€
JEAN LEON 3055 - D.O PEDENÈS (100% Chardonnay) Ecològic, fresc amb intenses notes de fruites tropicals i madures, bona acidesa i equilibrat.	15,50€
FENOMENAL - D.O RUEDA (Varietat verdejo i Viura) Intesitat aromàtica, àcid i refrescant, persistència en boca.	13,00€
CARA NORD - D.O CONCA DE BARBERÀ (Chardonnay, macabeu i trepat vinificat en blanc) Sec, aromes exòtics, rotund i acidesa equilibrada, gran frescor de cítrics.	15,50€
AUZELLS TOMAS CUSINE – D.O COSTERS DEL SEGRE (Macabeu, Chardonnay, Sauvignon blanc, Riesling i Albariño) Aromes a llimona i fonoll, notes cítriques i minerals ataronjades, final llarg i persistent.	16,00€
PARDAS RUPESTRIS – D.O PENEDES (68% Xarel·lo, 15% Xarel·lo vermell i 17% malvasia de Sitges) Fresc i sec, amb entrada ampla i glicèrica, lleuger i aromàtic amb acidesa equilibrada.	13,50€
PETIT CAUS - D.O PEDENÈS (Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Chenin Blanc) Ecològic, sec, aromes minerals i tocs de fruita blanca amb bona acidesa i molt equilibrat.	14,00€
IL·LÒGIC - D.O PENEDES (100% Xarel·lo) Notes cítriques, fons mineral, amb un final fresc i afruitat	14,00€
VENTURA SOLER - D.O PENEDES Aroma de fruita blanca i magnòlia, en boca equilibrat i elegant i toc de fruita tropical.	14,00€
VIA TERRA D.O. TERRA ALTA (100% Garnatxa blanca) Sec, aromes de fruita: pera i meló, entrada potent, explosió de fruita, golós i final cítric persistent.	14,00€
MENADE - R.O RUEDA (100% Verdejo i ecològic) Sec, aromes de fruita blanca, rodó amb volum, bona acidesa i final llarg	14,50€
PETIT CAUS - D.O PEDENÈS (Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay i Chenin Blanc) Ecològic, sec, aromes minerals i tocs de fruita blanca amb bona acidesa i molt equilibrat.	14,00€

PROHOM – D.O TERRA ALTA	13,00€
(Garnatxa blanca i Viognier)	
Aromes a fruites com el préssec ,bona acidesa, refrescant i gustos, ben estructurat, afruitat i persistent.	
*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	
CAVA MISTINGUET BRUT - D.O CAVA	12,00€
Varietat macabeu, xarel·lo i parellada	
L'O DE L'ORIGAN BRUT NATURE - D.O CAVA	24,50€
Varietat chardonnay, xarel·lo i macabeu	
JOAN COLET RIUS reserva brut nature – D.O CAVA	12,50€
Varietat 40% xarel·lo, 40% macabeu i 20% Parellada	
PRIMER CUVÉE VENTURA SOLER – D.O CAVA	15,00€
Varietat Chardonnay, Macabeu, Xarel·lo i Parellada	

NEGRES	PREU
---------------	-------------

BATLLIU salvavides – D.O COSTERS DEL SEGRE	14,50€
(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.	
CAN FEIXES NEGRE SEL·LECCÓ - D.O Penedès	14,00€
(Ull de llebre, Merlot, Cabernet Sauvignon i petit Verdot)	
Sec jove, molt gustos, notes de torrats, bon balsàmic i destacada regalèssia.	
EL SAGAL de collbaix – D.O PLA DE BAGES	13,50€
(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.	
LO PETITO – D.O MONTSANT	12,50€
(Varietat merlot i Syrah) Fresc d'entrada, intens i permanent al final	
SILEO - D.O MONTSANT	15,00€
(Varietat Garnatxa i Samsó)	
Fresc, glicèric, notes de pastisseria i fruita vermella, fusta ben integrada i final llarg.	
SAMSARA – D.O PRIORAT	16,50€
(60% Garnatxa negra, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Carinyena)	
Aromes a fruites madures del bosc, en boca fresc, predomina la fruita i les espècies negres.	
JAN PETIT - D.O COSTERS DEL SEGRE	13,00€
(Garnatxa i Syrah)	
Fruita madura, golós entrada fresca, vital, intens i permanent al final.	

ELS NANOS – D.O CONCA DE BARBERÀ	13,00€
(90% Ull de llebre, 10% Cabernet Sauvignon, ecològic)	
Intensos aromes a fruits vermells i flors com la violeta, vi llaminer, fresc i persistent.	
VINYA SASTRE ROBLE – D.O RIBERA DEL DUERO	16,50€
És rotund i amb cos, fresc, sucós i madur, equilibrat, persistent i una ferma acidesa.	
LA LOCOMOTORA – D.O. RIOJA	13,00€
(100% Tempranillo) 4 mesos de fusta, aromes de fruita vermella i espècies com vainilla o regalèssia, saborós i fàcil.	

*Disposem de la fitxa tècnica per al·lèrgies i/o intoleràncies o per obtenir més informació.

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