ONE SUSHI · CLUB

MENÚ GASTRO

APERITIU

Edamame trufat o un xic picant
Edamame saltejat amb oli trufat i sal / o Edamame Saltejat amb salsa un xic picant.

Vegà · Gluten Free

ENTRANTS

Amanida Gastro
Amanida Shitake amb verdures adobades i salsa mushroom.

Vegà · Gluten Free

Tataki de Vieira
Vieira marinada amb yuzu, parmentier de patata trufada i reducció de shitake amb okonomiyaki.

Marisc · Gluten Free

Carpaccio Llagostins
Amb sèsam cantonès i Yuzu Wasabi.

Marisc · Sèsam · Picant

Noodles de Vedella
Saltejats amb Filet de vedella, Bimi, Col Kale, Shitake, Ceba Japonesa.

Blat · Picant · Gluten Free

SEGONS a ESCOLLIR

Futomaki de Micuit de Foie
Amb magret i rúcula.

Blat · Gluten Free

Uramaki "Salmon Torch"
Espàrrec verd temporitzat, tobiko gold, siracha, salmó flamejat amb mayo wasabi i una reducció de modena.

Blat · Ou

Uramaki "Tuna Roll"
Tonyina per dins, Alvocat, Rúcula, Cobertura de Tonyina i Maio Japo.

Gluten Free · Ou

Uramaki El Vegà
Shitake saltejat, Ceba Vermella confitada, Alvocat, Col Kale fregida, Crema de Moniato i Salsa Vegana.

Gluten Free · Vegà

Uramaki "Boca Grande"
Ebi Tempura, Ceba Caramel·litzada, Mayo Picante, Salmón, Tataki de Tonyina, Kizami W., Ceba Tendre Fregida i Ponzu Trufa.

Blat · Marisc

Uramaki Rainbow
Llagostí Tempuritzat, Alvocat, Tonyina, Salmó.

Blat · Marisc

Hamburguesa de Wagyu amb pa de Brioche
Rúcula, ceba fregida, Mayo Japo Wagyu, Furikake, Cogombre Adobat i Teriyaki.

Blat · Suau · Ou

VI & POSTRES

Tria cualsevol de la nostra carta

Vi: 1 Ampolla de “Colors” per parella o de preu menor / Postres: 1 Per persona

"El menú gastronòmic s’ha de demanar per a taula completa.
(Per a grups grans, s’ha de fer reserva prèvia)."

59,90€ p.p.