

Les Izakayas son tapes d'inspiració asiàtica fetes al moment. Ideals per a compartir!

TEMPURES I CRUIXENTS

Deliciós i cruixent arrebossat japonès

Rotllet primavera

Dos rotllets primavera, farcits de verdura, fideus de soia, bolets i bambú, amb salsa thai semipicant

Chicken Thai Fingers

Bastonets de pollastre de granja arrebossats amb salsa thai semipicant

★ Ika Tempura

Fines tires de calamar en tempura amb maionesa japonesa i kimuchi no moto

Ebi Fry

Quatre llagostins cruixents arrebossats amb salsa thai semipicant

Tempura de Verdures amb Llagostins

Deliciós i cruixent arrebossat de verdures ecològiques amb carbassó, pastanaga, pebrot vermell, albergínia i dos llagostins

Llagostins amb Bròcoli tempuritzats

Llagostins tempuritzats amb bròcoli, salsa xili dolç, shichimi togarashi i base de fideus d'arròs fregit

GYOZAS

Originals raviolis japonesos farcits

Gyozas de Chicken Curry

Quatre gyozas farcides de pollastre de granja amb curri

Gyozas de Gambes amb Alls Tendres

Quatre gyozas farcides de gambes amb alls tendres

Gyozas de Verdures

Quatre gyozas farcides de verdures

Gyozas de Porc

Quatre gyozas farcides de carn de porc

Mixed Gyozas

Quatre gyozas variades: Chicken Curri, Gambes amb Alls Tendres, Verdures i Porc

TRADICIONALS

Les més clàssiques

Gohan

Bol d'arròs blanc

Wakame Salad

Amanida d'algues wakame i algues agar-agar amb llavors de sèsam

Edamame

Mongetes verdes de soia al vapor

Miso Soup

Sopa tradicional japonesa amb dashi, pasta de miso, tofu, alga wakame i ceba tendra

ESPECIALITATS

Les gastronòmiques

★ Caneló Japonès

Tres rotllets de pasta wonton farcits de pollastre de granja, bolets, ceba, pastanaga, bambú, xips de xiitake, alga nori, salsa teriyaki i maionesa japonesa

Takoyaki

Quatre bunyols tradicionals japonesos farcits amb pop, coberts de maionesa japonesa, salsa tonkatsu, cibulet i katsuobushi

Pork Buns

Dos pans Bao cuinats al vapor amb porc rostit i confitat (chashu), cogombre, alvocat, ceba tendra, salsa hoisin i maionesa japonesa

Mix d'Izakayas

Dos Canelons Japonesos, dos Ebi Fry i Tempura de verdures

Tataki de Salmó

Salmó marinat marcat a la planxa, filetejat i acompanyat amb salsa teriyaki, daus d'alvocat i sèsam



N
O
O
D
L
E

R
O
L
L
S

Som experts en noodles, i per això els nostres rolls estan fets amb fideus en lloc d'arròs. Per això tenen aquest sabor i consistència tan particular que els ha convertit en un dels nostres plats més sol·licitats. Prova'ls i sorprèn-te!

Veggie Roll

Vuit noodle rolls amb proteïna vegetal Heura, alvocat, brots tendres, cogombre, tofu, alga wakame i maionesa de mostassa i mel

Corral Chicken Roll

Vuit noodle rolls amb pollastre de granja arrebossat, espàrrec verd, alvocat, brots tendres, parmesà, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

★ **Salmon Avocado Roll**

Vuit noodle rolls amb salmó, alvocat, mango, formatge suau i salsa teriyaki

Salmon Tartar Roll

Vuit noodle rolls calents en tempura amb alvocat, formatge suau, cibulet i tàrtar de salmó amb salsa teriyaki

Mixed Rolls

Escull la combinació de dos tipus de rolls diferents (quatre unitats per tipus de roll)

AMB SALSA DE SOIA 

Comprem el salmó a proveïdors **certificats en Aqüicultura Sostenible** i ha estat congelat com a mínim 24h.

A
R
R
O
S
S
O
S

Chicken Katsu Curry

Arròs amb tires de contracuixa de pollastre de granja arrebossades, ceba, bolets xiitake, pastanaga, llet de coco, curri, dashi i mirin

Oyako Don

Arròs amb tires de contracuixa de pollastre de granja arrebossades, ceba, bolets xiitake, dashi, remenat d'ou, salsa tonkatsu i cibulet

DEMANA EL POLLASTRE TAMBÉ SENSE ARREBOSSAR!

Karee Gyudon

Arròs amb curri amb llet de coco, vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, dashi i ceba tendra

★ **Vegan Karee & Tofu**

Arròs amb curri amb llet de coco, proteïna vegetal Heura, bròcoli, espàrrecs verds, brots de soia, tofu, espinacs, bolets xiitake i llavors de sèsam

Niku Don

Arròs amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, dashi, mirin, ou planxa, alga nori, ceba tendra japonesa i shichimi togarashi

A
M
A
N
I
D
E
S

★ **Kaesar Asian Salad**

Amanida verda amb alvocat, tomàquet cherry, pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat, salsa cèsar amb dashi, xips cruixents de blat de moro, cacauets i parmesà ratllat

Salmon Quinoa Salad

Amanida verda amb quinoa ecològica, alvocat, tataki de salmó, tomàquet cherry, cogombre, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

AMANEIX-LES AMB OLI D'OLIVA ECOLÒGIC



 VEGETARIÀ  VEGÀ  PICANT SUAU
 PICANT ★ RECOMANACIONS DEL XEF

VEGGIE ROLL

SALMON AVOCADO ROLL

SALMON TARTAR ROLL

CORRAL CHICKEN ROLL

CHICKEN KATSU CURRY

NIKU DON

VEGAN KAREE & TOFU

Comparteix la nostra passió pels noodles saltats i prova una de les nostres especialitats amb el tipus de pasta que més t'agradi.

YAKISOBA o YAKI UDON

Fideu prim (Yakisoba) o gruixut (Yaki Udon) fet amb farina, aigua i sal

Yasai Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb bolets xiitake, albergínia, bròcoli, carbassó, col xinesa, espàrrecs verds, pastanaga, pebrot vermell i verd i pak choi, amb salsa yakisoba i teriyaki

Chicken Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb pollastre de granja, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i cibulet

Beef Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, pebrot vermell i verd, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i cibulet

Seafood Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb calamar, gambetes, bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba i katsuobushi

Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa i pit de proteïna vegetal Heura arrebossada amb panko, salsa yakisoba i cibulet

★ Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon

Saltats amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa i pit de pollastre de granja arrebossat amb blat de moro torrat cruixent, salsa yakisoba i cibulet

CURRI & THAI NOODLES

Fideus saltats amb saboroses espècies asiàtiques

Chicken Black Truffle Udon

Saltats amb pollastre de granja, salsa de tòfones, parmesà i acabat amb tenkasu

Chicken Pad Thai

Tallarines d'arròs saltades amb pollastre de granja, pastanaga, carbassó, col xinesa, tamarinde, brots de soia i cacauets

Seafood Pad Thai

Tallarines d'arròs saltades amb tres llagostins, pastanaga, carbassó, col xinesa, tamarinde, brots de soia i cacauets

Beef Udon Panang Curry

Fideus udon saltats amb vedella cuinada a baixa temperatura, ceba, pastanaga, llet de coco, panang curry i ceba tendra

Som especialistes en Noodles

Els noodles són el menjar ràpid saludable perfecte per gaudir d'una dieta equilibrada, sana i nutritiva.



Yakisoba
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



Udon
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal



Soba
Fideu fi amb blat sarraí



Tallarines
Fideus d'arròs fets amb farina d'arròs i aigua

A UDON utilitzem pollastre groc, alimentat amb cereals, procedent de granges amb polítiques de benestar animal.



NABEYAKI
UDON

TANTANMEN
RAMEN

CORRAL CHICKEN
CURRY UDON

TAMPOPO
RAMEN

RAMEN

Fideu prim elaborat amb farina de blat, aigua i sal

Miso Ramen

Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso. Amb làmines de porc marinat (chashu), algues wakame, ou semicuit i marinat i ceba tendra

★ Tonkotsu Ramen

Ramen amb brou vegetal, làmines de porc marinat (chashu), bolets xiitake, pak choi, ou semicuit i marinat i ceba tendra

DEMANA LA TEVA OPCIO VEGETARIANA AMB HEURA! 

Curry Ramen

Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, miso i curri groc. Amb làmines de porc marinat (chashu), bambú, bolets xiitake, ou semicuit i marinat i ceba tendra

★ Tantanmen Ramen

Ramen amb brou vegetal i miso, proteïna vegetal Heura, bambú, ceba morada, pak choi, bolets shimeji, blat de moro i ceba tendra

Tampopo Ramen

Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia, làmines de porc marinat (chashu), blat de moro dolç, bambú, ou semicuit i marinat, naruto, alga nori i ceba tendra

Chicken Ramen

Ramen amb brou de pollastre elaborat amb soia i miso amb pollastre de granja arrebossat, ou semicuit i marinat, bolets shimeji, pak choi, espinacs, ceba vermella, bolets xiitake i llima

UDON

Fideu gruixut fet amb farina, aigua i sal

Nabeyaki Udon

Udon amb làmines de pollastre de granja marinat, dashi, tempura de llagostí, espinacs, ou semicuit i marinat, bolets xiitake, bambú, cibulet i alga nori

Tori Nanban Udon

Udon amb tires de pollastre de granja arrebossades, dashi, mirin, brots de soia, bolets xiitake, porro i llavors de sèsam

★ Kimchi Chicken Udon

Udon amb brou de pollastre elaborat amb soia i kimuchi no moto. Amb bastonets de pollastre de granja arrebossats, pak choi, ceba morada, bròcoli, espàrrecs verds, espinacs i ceba tendra

Corral Chicken Curry Udon

Udon amb tires cruixents de pollastre de granja, ceba, pastanaga, bròcoli, espinacs, bolets xiitake, ou semicuit i marinat, llima i dashi amb curri

Thai Curry Udon

Udon amb ànec, llet de coco, curri verd, ou semicuit i marinat, bolets shimeji, pak choi, ceba vermella, pastanaga, espinacs i ceba tendra



Ramen
Fideu fi fet amb farina de blat, aigua i sal



Udon
Fideu gruixut fet amb farina de blat, aigua i sal

A UDON prioritzem les **verdures ecològiques i de proximitat** per conservar tot el sabor del producte fresc.

AIGÜES MINERALS

Aigua mineral (Aquabona)
Aigua amb gas
(San Pellegrino)

REFRESCS

Coca-Cola / Zero
Fanta Taronja / Llimona
Fuze Tea / Aquarius
Llimonada de la casa



KOMBUTXES

Gingebre, menta i moringa
Ideal per acompanyar qualsevol plat de la nostra carta, simple i deliciosa

Nabiu i lavanda
Combina-la amb una amanida o tempura de verdures, molt refrescant i saludable

CERVESES

Estrella Damm
Estrella Damm
Free Damm Torrada (sense alcohol)
Damm Lemon
Turia
Daura (sense gluten)
Estrella Damm

CERVESES JAPONESES

Asahi
La cervesa més venuda a Japó, de sabor sec, amb final curt i refrescant. El maridatge perfecte amb el menjar asiàtic

Kirin
La cervesa favorita dels japonesos: suau, refrescant, amb un toc molt suau d’amargor i escumosa

VI NEGRE

Celeste Roble
(D.O. Ribera del Duero)
Aroma de fruits negres i matisos fumats. Marida amb noodles amb carn i arrossos

Malpastor Crianza
(D.O. Rioja)
Aroma de fruita, sedós i lleuger. Marida amb noodles amb carn vermella

Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC
(Merlot-Petit Verdot)
Aroma a fruits vermells madurs i de llarg recorregut. Ideal amb noodles amb marisc

VI BLANC
Celeste Verdejo
(D.O. Rueda)
Aroma intens a flor amb notes varietals a fonoll i ametlla verda. Marida amb marisc, izakayas i noodles

Lolo
(Albariño, D.O. Rías Baixas)
Aroma de fruita madura i floral. Marida amb noodles amb peix

Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC
(Chardonnay)
Aroma a fruita tropical fresca i madura. Ideal amb marisc i noodles

VI ROSAT

Jean Leon 3055 VI ECOLÒGIC
(Pinot Noir)
Aroma a flors, cítrics, fruita vermella. Ideal amb noodles i verdures



CÒCTELS

Sintokio (Sense Alcohol)
Maracujà i llimona

Osaka Mojito
Sake, llima, menta i soda

Tòquio Maracujà
Sake, maracujà i llimona

Manila Coco (Sense Alcohol)
Coco, llimonada, menta i llima

TES
Font de salut i benestar

Sencha Japonès ☉ 2’
Autèntic te verd sencha

Black Chai ☉ 4’
Te negre especiat amb canyella, gingebre, pell de taronja i vainilla

Rooibos & Nuts ☉ 5’
Te rooibos amb ametlles i festucs, pell de taronja, coriandre i pebre rosa. Sense teïna

GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

CAFÈ

Espresso
Tallat
Cafè amb llet
Cappuccino



Demana o consulta aquí la nostra carta d'al·lèrgens i nutricional

