

TARDOR / HIVERN 2026

AIGÜES MINERALS

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

REFRESCS

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

NEW Fuze Tea Maracujà / Llimona
Aquarius

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
Daura (sense gluten)
Free Damm Torrada (sense alc.)
Damm Lemon
Turia

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, poc amarga i escumosa

VI NEGRE

Jean Leon 3055
MERLOT-PETIT VERDOT / ECOLÒGIC
Aroma a fruits vermells madurs i de llarg recorregut. Ideal amb noodles amb marisc

Celeste Roble
D.O. RIBERA DEL DUERO
Aroma de fruits negres i matisos fumats. Marida amb noodles amb carn i arrossos

VI BLANC

Jean Leon 3055
CHARDONNAY / ECOLÒGIC
Aroma a fruita tropical fresca i madura. Ideal amb marisc i noodles

Celeste Verdejo
D.O. RUEDA
Aroma intens a flor amb notes varietals a fonoll i ametlla verda. Marida amb marisc, izakayas i noodles

VI ROSAT

Jean Leon 3055
PINOT NOIR / ECOLÒGIC
Aroma a flors, cítrics, fruita vermella. Ideal amb noodles i verdures

SAKE

Kurabito
Sake net en boca, d'aroma agradable a fruites fresques i flors blanques

CÒCTELS

NEW Bellini
Vi escumós, préssec, mango i herba de llimona
Cucumber Mule
Vodka, cogombre, gingebre i llima
Gin Citrus Smash
Gin, alfàbrega, aranja, iuzu i bergamota
Osaka Mojito
Sake, llima, menta i soda
Tòquio Maracujà
Sake, maracujà i llimona
Manila Coco (sense alc.)
Coco, llimonada, menta i llima
Sintokio (sense alc.)
Maracujà i llimona

CAFÈ

Cappuccino
Cafè amb llet
Tallat
Espresso

TES

Te Black Chai
ECOLÒGIC
Amb canyella, pell de taronja, gingebre, clau, cardamom verd, pebre negre triturat
Te verd Sencha
ECOLÒGIC
Rooibos Gran Muralla
Xinesa
ECOLÒGIC
Amb pell de taronja, gingebre, lemongrass
GAUDEIX DEL TEU TE TAMBÉ AMB GEL!

I
Z
A
K
A
Y
A
S

ESPECIALITATS

Tataki de Salmó

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

Pork Buns

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

AFEGEIX UN BAO!

Takoyaki

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

AFEGEIX UN TAKOYAKI!

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

AFEGEIX UN CANELÓ!

CRUIXENTS

Tempura de Verdures amb Llagostins

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

AFEGEIX UN LLAGOSTÍ!

DEMANA-LA TAMBÉ SENSE LLAGOSTINS!

Ebi Fry

Quatre llagostins cruixents arrebossats amb salsa thai semipicant

AFEGEIX UN LLAGOSTÍ!

Chicken Thai Fingers

Bastonets de pollastre de granja arrebossats amb salsa thai semipicant

Rotllet primavera

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

AFEGEIX UN ROTLLET!

GYOZAS

Gyozas (quatre u.)

- Chicken Curry
- Gambes amb Alls Tendres
- Verdures
- Porc
- Mixed (una de cada)

AFEGEIX UNA GYOZA!

N
O
O
D
L
E
S

Vuit Noodle Rolls de fideus

Mixed Rolls

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

Salmon Tartar Roll

Calents, en tempura amb alvocat, mango, formatge suau, cibulet i tàrtar de salmó amb salsa teriyaki

Salmon Avocado Roll

Amb salmó, alvocat, mango, formatge suau i salsa teriyaki

Corral Chicken Roll

Amb pollastre de granja arrebossat, espàrrec verd, alvocat, brots tendres, pamesà, ceba cruixent i maionesa de kimuchi

Veggie Roll

Amb proteïna vegetal Heura, alvocat, brots tendres, cogombre, tofu, alga wakame i maionesa de mostassa i mel

AMB SALSA DE SOIA

kikkoman®

N
O
O
D
L
E
S

YAKISOBA O YAKI UDON

Yakisoba (fideu fi) o Yaki Udon (fideu gruixut) saltats



Sunny Corral Yakisoba o Yaki Udon

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

Corral Chicken Yakisoba o Yaki Udon

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



Corral Vegan Yakisoba o Yaki Udon

Amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, pit de proteïna vegetal Heura arrebossat amb panko, salsa yakisoba, cibulet i salsa teriyaki

Chicken Black Truffle Yakisoba o Yaki Udon

Amb pollastre de granja, salsa de tòfona, bolets xiitake, pamesà i acabat amb ceba cruixent

Chicken / Beef / Seafood Yakisoba o Yaki Udon

Amb bolets xiitake, pastanaga, carbassó, col xinesa, salsa yakisoba, cibulet i proteïna a escollir entre:

Seafood / Beef / Chicken

Yasai Yakisoba o Yaki Udon

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

CURRY & THAI



Beef Udon Panang Curry

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

Chicken / Seafood Pad Thai

Tallarines d'arròs saltades amb pastanaga, carbassó, col xinesa, tamarinde, brots de soia, cacauets, llima i proteïna a escollir entre:

Seafood / Chicken

AFEGEIX UN EXTRA!

Proteïna

Verdures

Ou a la planxa

VEGETARIÀ VEGÀ PICANT SUAU
PICANT ★ RECOMANACIONS DEL XEF
NOU O NOVA RECEPTA

N
O
O
D
L
E
S

RAMEN (fideu fi) amb brou

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



Chicken Tantanmen Ramen

Ramen amb brou vegetal, llet de coco, mel, pollastre de granja arrebossat, ou semicuit i marinat, ceba, pastanaga, bròcoli, espinacs i bolets xiitake

DEMANA LA TEVA OPCIO VEGETARIANA AMB HEURA!

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

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!

Miso Ramen

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

UDON (fideu gruixut) amb brou



Ebi Panang Soup

Udon amb llagostins, llet de coco, panang curry, bolets shimeji, pak choi, ceba tendra, pastanaga, brots de soia, llima i maracujà

Corral Chicken Curry Udon

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



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

Nabeyaki Udon

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

AFEGEIX UN EXTRA!

Proteïna

Mig ou marinat

A
R
R
O
S
S
O
S

Niku Don

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

Karee Gyudon

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



Kimchi Chicken Rice

Arròs saltat amb pollastre de granja, ceba, edamame pelat, carbassó, col xinesa, bolets xiitake, blat de moro dolç, ou planxa, brots de soia, kimuchi no moto, ceba tendra, alga nori i shichimi togarashi

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

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!

A
M
A
N
I
D
E
S

Salmon Quinoa Salad

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

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 pamesà ratllat

AMANEIX-LES AMB OLI D'OLIVA ECOLÒGIC



ACOMPANYAMENTS

Wakame Salad

Amanida d'algues

Edamame

Beines de soia al vapor

Miso Soup

Sopa de miso amb tofu

Gohan

Arròs blanc



Salmó d'Aqüicultura Sostenible



Ous de gallines de pagès



Prioritzem els productes ecològics i de proximitat



Pollastre, porc i vedella procedents de granges amb polítiques de benestar animal



DEMANA O CONSULTA AQUÍ LA NOSTRA CARTA D'AL·LÈRGENS I NUTRICIONAL