

=== MENÚ URI ===

Short course, only available on weekdays (except holidays).
50,00€ with VAT and Water included.

Welcome snack of day
本日のウェルカム・スナック

Japanese salad of canola flower and octopus
菜の花とタコの和え物



Bamboo shoot and Brussels sprouts with basil-miso
筍と芽キャベツのバジル味噌



Suri-nagashi (cream) of horse mackerel and Sato-imo (Edo potato)
里芋と鰯のすり流し



Skrei saikyo-yaki (wild Norwegian cod), candied kumquat
スクレイ鱈の西京漬け、金柑蜜煮



Kaisen Chirashi-zushi (assorted sashimi on sushi rice)
海鮮ちらし寿司 (赤出し付き)



Pear, almond and yogurt dessert
洋梨とアーモンドのデザート



=== ADDITIONAL ===

Additional dishes off the menu.
メニュー外の単品 (追加のみ)。

Nigiri of Wagyu (Kagoshima A5)	10,00€ / piece	
Spicy-Tuna Temaki (sushi)	8,00€ / piece	
Sushi of Oyster from Normady	5,80€ / piece	
Raw Oyster with Ponzu sauce	4,80€ / piece	
Our Eel from Delta del Ebro on rice	Whole 28,00€ / Half 16,00€	

*Last order of **lunch time @15:00, dinner @22:00**.

*Booking only through our website www.uriboubcn.com up to 6 hours before.

*Cancellation up to **1 day before** from the same link of the confirmation of your reservation, by phone or email.

*If you have **allergies or intolerances**, please notify us by phone or email at least **24 hours in advance**. We will do our best

*In case of you do not show up after **15 minutes** and there is no previous notice from your part, we could cancel the reservation.

*ラストオーダーは昼15:00、夜22:00。

*予約はURIBOUのホームページから、6時間前までお申し込み可能です。

*キャンセルは予約確認メッセージのリンクから、もしくは電話にて前日まで可。

*予約時間から15分経過してもお見えにならず、事前連絡がなかった場合は、予約をキャンセルさせていただきます。

*アレルギーや苦手な食材等がございましたら、24時間前までにお知らせください。できる限り対応させていただきます。