

[Disculpa]

Solo disponemos de menú degustación y cambiamos por cada quincenal según mercado.  
Por eso, no siempre coincidirán con los que están puestos en nuestra página. Disculpa por las molestias.

[お客様へ]

当店はコース料理のみの提供となります。地の季節物を使う為、半月毎に内容が変わりますが、仕入れの関係上、必ずしも表示されている料理とは限りませんので、予めご了承ください。

## Menú Otoño #1 (21/09-02/10/2022)

### === MENÚ URIBOU ===

Nuestro menú largo. Disponible todo el día.

65,00€ con IVA y Agua incluidas.

URIBOUのフルコースです。65,00ユーロ、お水とIVA込み。

Shira-ae (aliñado con tofu) de manzanas y nueces  
林檎と胡桃の白和え



Ostra y remolacha con Sansyo-miso  
牡蠣とビーツの山椒味噌



Tempura de higo con salsa de sésamo blanco  
無花果の天ぷら白ごまソース



Mochi gnocchi casero con sepionet  
小烏賊と自家製もちニョッキ



Spicy tuna temaki (sushi)  
スパイシーツナ手巻き



Pollo, setas y castaña al estilo Dobin-mushi (al vapor)  
鶏、きのこ、栗の土瓶蒸し風



Anguila del Delta del Ebro sobre arroz y Aka-dashi (sopa de miso)  
カタルーニャ・エプロ産特製鰻（赤だし付き）



Postre de pera japonesa  
和梨のデザート



URIBOU