

[Disculpeu]

Només disposem de menú degustació i canviem per cada quinzenal segons mercat.
Per això, no sempre coincidiran amb els que estan posats en la nostra pàgina. Disculpa per les molèsties.

[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 Tardor #1 (21/09-02/10/2022)

=== MENÚ URIBOU ===

El nostre menú llarg. Disponible tot el dia.

65,00€ amb IVA i Aigua inclosos.

URIBOUのフルコースです。65,00ユーロ、お水とIVA込み。

Shira-ae (amanit amb tofu) de pomes i nous
林檎と胡桃の白和え



Ostra i remolatxa amb Sansyo-miso
牡蠣とビーツの山椒味噌



Tempura de figa amb salsa de sèsam blanc
無花果の天ぷら白ごまソース



Mochi nyoqui casolà amb 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



Pollastre, bolets i castanya a l'estil Dobin-mushi (al vapor)
鶏、きのこ、栗の土瓶蒸し風



Anguilla del Delta de l'Ebre sobre arròs i Aka-dashi (sopa de miso)
カタルーニャ・エプロ産特製鰻（赤だし付き）



Postres de pera japonesa
和梨のデザート



URIBOU