

[Disculpeu]

Només disposem de menú degustació i canviem per cada quinzenal segons mercat.
Per això, no sempre coincidirán 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 #5 (16-27/11/2022)

=== 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。

Sopa de petxina de pelegrí, Kombu i Shiitake amb toc de Yuzu
ホタテ、昆布、椎茸のスープと柚子



Tofu casolà de Sèsam blanc amb blat negre
自家製胡麻豆腐のそば米飯かけ



Amanida tèbia d'albergínia llarga i all tendre
長茄子とニンニクの芽の温サラダ



Sashimi del dia
本日のお刺身



Kakiage (tempura) de carxofa i llagostí amb llimona salada
アーティチョークと海老のかき揚げ、塩レモン添え



Galte de vedella i bolets amb moniatos al toc de cítric
牛頬肉とキノコ、さつま芋の柑橘煮



Hiroshima-don (Ostres de Normandia en revoltillo caldós sobre arròs)
広島丼 (フランス・ノルマンディー産牡蠣の卵とじ丼)



Postres de Kaqui i iogurt
柿とヨーグルトのデザート



URIBOU