

[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 Hivern #1 (30/11-11/12/2022)

=== 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 de Kaqui i nous
柿と胡桃の白和え



Furofuki-Daikon (nap japonès), foia i Yuzu-miso
ふろふき大根とフォアグラ、柚子味噌



Sopa de sorell amb espardenyas saltades
鱈汁とエスパルデーニャ (地中海ナマコ)



Magret d'ànec de Figueres i Kujo-negi (ceba tendra japonesa) saltada
カタルーニャ・フィゲラス産鴨と九条葱のソテー



Siumai (dumpling) de 'Ral Porc' i Llagostí a l'estil URIBOU
URIBOU特製ラルポークと海老の焼売



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



Kaisen Chirashi-zushi (variants de sashimi sobre arròs de sushi)
海鮮ちらし寿司



Postres de castanya i xocolata
栗とチョコレートのデザート

