

[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 Invierno #4 (18-29/01/2023)

### === 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。

Ensalada japonesa de col china con Yuzu  
白菜の柚子塩和え



Yamaimo (patata japonesa de montaña)-Manju con salsa de pollo picado  
山芋饅頭の鶏そぼろ餡



Dote-yaki de ostras de Normandía Miso rojo y calçots  
ノルマンディー産牡蠣とカルソッツの土手焼き



Negitoro (ventresca de atún)-Ikura-Don \*opción con erizos de mar (+5,00€)  
ミニネギトロいくら丼 ※トッピングオプション・雲丹(+5,00€、数量限定)



Agedashi-mochi con salsa Mizore (con nabo rallado)  
揚げ出し餅のみぞれ餡



Hiramasa Daikon (guiso de lecha con nabo japonés)  
ヒラマサ大根



Hitsu-mabushi de anguila del Delta del Ebro  
カタルーニャ・デルタ産鰻のひつまぶし



Postre de cítricos y chocolate  
柑橘とチョコレートのデザート



URIBOU