

## === MENÚ URI ===

Short menu, only available on weekdays (except holidays).  
50,00€ with VAT and Water included.

Welcome snack of day  
本日のウェルカム・スナック

Japanese Salad of Chinese Cabbage with Yuzu  
白菜の柚子塩和え



Yamaimo (Japanese Mountain Potato)-Manju with minced chicken sauce  
山芋饅頭の鶏そぼろ餡



Dote-yaki of Normandy oysters with red Miso and calçots  
ノルマンディー産牡蠣とカルソッツの土手焼き



Hiramasa Daikon (stew of yellowtail amberjack with Japanese turnip)  
ヒラマサ大根



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



Citrus and chocolate dessert  
柑橘とチョコレートのデザート



## === ADDITIONAL ===

Additional dishes off the menu.  
メニュー外の単品（追加のみ）。

Nigiri of Wagyu (Kumamoto A5) 9,50€ / piece

Spicy-Tuna Temaki (sushi) 8,00€ / piece

Sushi of Oyster from Normady 5,80€ / piece

Raw Oyster with Ponzu sauce 4,80€ / piece

Our Eel from Delta del Ebro on rice Whole 28,00€ / Half 15,00€

Uni Lover Temaki (mega sushi of sea urchin) 14,00€ / piece



Seasonal

\*Last order of **lunch time @15:00, dinner @22:00.**

\*Booking only through our website [www.uriboubcn.com](http://www.uriboubcn.com) up to 12 hours before.

\*Cancellation up to **1 day before** from the same link of the confirmation of your reservation, by phone or email.

\*If you have **allergies or intolerances**, please notify us by phone or email at least **24 hours in advance**. We will do our best

\*In case of you do not show up after **15 minutes** and there is no previous notice from your part, we could cancel the reservation.

\*ラストオーダーは昼15:00、夜22:00。

\*予約はURIBOUのホームページから、12時間前までお申し込み可能です。

\*キャンセルは予約確認メッセージのリンクから、もしくは電話にて前日まで可。

\*予約時間から15分経過してもお見えにならず、事前連絡がなかった場合は、予約をキャンセルさせていただきます。

\*アレルギーや苦手な食材等がございましたら、24時間前までにお知らせください。できる限り対応させていただきます。