

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

### === 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。

Amanida japonesa de col xinès amb Yuzu  
白菜の柚子塩和え



Yamaimo (patata japonesa de muntanya)-Manju amb salsa de pollastre picat  
山芋饅頭の鶏そぼろ餡



Doti-yaki d'ostres de Normandia Miso vermell i calçots  
ノルマンディー産牡蠣とカルソツの土手焼き



Negitoro (ventresca de tonyina)-Ikura-Don \*opció amb eriçons 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 amb salsa Mizore (amb nap ratllat)  
揚げ出し餅のみぞれ餡



Hiramasu Daikon (guisat de llet amb nap japonès)  
ヒラマサ大根



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



Pastís de formatge de cabra amb pera  
柑橘とチョコレートのデザート



URIBOU