

[Disculpeu]

Només disposem de menú degustació i canviem per cada quinzenal segons mercat.  
Per això, no sempre coincidiran 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 Primavera #2 (15/03-02/04/2023)

### === 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 flor de colza i pop 菜の花とタコの和え物	
Brot de bambú i col de brussel·les amb alfàbrega-miso 筍と芽キャベツのバジル味噌	
Suri-nagashi (crema) de sorell i Sato-imo (patata Edo) 里芋と鱈のすり流し	
Saikyo-zuke de Skrei (Bacallà Noruec salvatge), Cumquat confitat スクレイ鱈の西京漬け、金柑蜜煮	
Soft-shell crab amb ou cuit a baixa temperatura ソフトシェルクラブの温玉添え	
Kaisen Chirashi-zushi (variats de sashimi sobre arròs de sushi) 海鮮ちらし寿司 (赤出し付き)	
Postres de pera, ametlla i iogurt 洋梨とアーモンドのデザート	

URIBOU