


=== 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	
Shira-ae (dressed with tofu) of apples and walnuts 林檎と胡桃の白和え	
Fig tempura with white sesame sauce 無花果の天ぷら白ごまソース	
Spicy tuna temaki (sushi) スパイシーツナ手巻き	
Chicken, mushrooms and chestnut Dobin-mushi style (steamed) 鶏、きのこ、栗の土瓶蒸し風	
Eel of Delta del Ebro on the rice, with Aka-dashi soup カタルーニャ・エブロ産特製鰻（赤だし付き）	
Japanese pear dessert 和梨のデザート	

=== ADDITIONAL ===

Additional dishes off the menu. There are more options (consult).
メニュー外の単品（追加のみ）。他にもございますので、お問い合わせください。

new arrival	Nigiri of Wagyu (Kumamoto A5)	9,50€ / piece	
	Sushi of Oyster from Normady	5,80€ / piece	
	Raw Oyster with Ponzu sauce	4,80€ / piece	
	Our whole Eel from Delta del Ebro on rice	28,00€ / plate	

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

*Booking only through our website 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。