

A la carta

ENTRANTES:

- Ceviche de pez limón en leche de tigre cremosa y mango **16,90€**
- Tataki de atún con variedad de tomates ecológicos y vinagreta de coliflor **18,50€**
- Bouquet de bogavante cocinado a baja temperatura, huevo poché, espuma de patata y láminas de trufa negra **19,90€**
- Raviolis caseros de txangurro y gambas con mermelada de manzana ácida y salsa de citronela **17,90€**
- Tempura de gambas tigre con salsa ponzu y chili dulce **15,90€**
- Tempura de verduras ecológicas con salsa ponzu y chili dulce **12€**
- Carpaccio de ternera con picada mediterránea y queso parmesano crujiente **15,50€**
- Burrata con tomates cherry marinados en aceite de albahaca sobre tostada casera **13,90€**
- Ensalada de brotes y hojas verdes del huerto **9,50€**

SUSHI:

- Spicy tuna uramaki (8 Uds) **26€**
- Hot sushi ebi (8 Uds) **22€**
- Sashimi (15 Uds) **26€**
- Shôko roll (8 Uds) **21€**
- Selección de niguiris (8 Uds) **22,90€**
- Moriawase sushi (12 Uds) **24€**
- Salmón fusión (8 Uds) **20,50€**
- Ebi roll (8 Uds) **20,90€**
- Omakase sushi (35 Uds) **78€**
- Umami sushi (70 Uds) **140€**

PRINCIPALES:

- Tataki de salmón marinado en soja mirin y verduras pochadas en sake con salsa de mango y tamarindo **23€**
- Rodaballo salvaje a la plancha sobre cama de arroz negro, tartar de shiitake y guisantes del Maresme **27€**
- Pulpo a la brasa, tartar de tomate, quinoa y emulsión de olivas Kalamata **26€**
- Cigalas al grill con ensalada de temporada **32€**
- Carré de cordero cocinado a baja temperatura con miel y romero acompañado de cuscús de remolacha y curry **25,50€**
- Solomillo de ternera en medallones con foie, salsa Périgueux y frutos rojos **27,90€**
- Tagliata de entrecot de vaca vieja con una emulsión de pimientos del piquillo y salsa chimichurri * (30 días de maduración) **26€**

PEQUEÑAS PORCIONES DE CAPRICHOS:

- Edamame salteado **5€**
- El arroz blanco del Delta **5€**
- Verduras orgánicas a la plancha **7€**

- Bol udon **5€**
- Patatas fritas ó asadas **5€**
- Bol de ensalada **5€**

PAELLAS:

- Paella marinera (mínimo 2 personas - precio por persona) **22,95€**
- Arroz negro con tinta de calamar (mínimo 2 personas - precio por persona) **22,95€**
- Paella valenciana (mínimo 2 personas - precio por persona) **20,90€**
- Paella mar y montaña (mínimo 2 personas - precio por persona) **21,95€**
- Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas - precio por persona) **29€**

WOKS:

- Wok de ternera gallega con reducción de leche de coco y setas orientales **22€**
- Wok de pollo con piña y wonton frito, pintado con salsa agridulce de tamarindo **19,50€**
- Yakisoba con gambas y salsa de ostras **21€**
- Wok de verduras ecológicas, frutas exóticas y tofu acompañado con salsa de frutas **16,90€**
- Arroz estilo cantonés con pollo, pato Pekín y gambas **18€**

TAPAS:

- Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y tomate **21€**
- Tabla de quesos catalanes con mermelada y frutos secos **18€**
- Pescadito frito a la andaluza con alioli casero **14,50€**
- Calamares a la plancha ó a la andaluza **14,50€**
- Mejillones a la plancha ó al vapor **12€**
- Almejas a la plancha **17€**
- Pulpo a la gallega tradicional **16,50€**
- Croqueta casera de jamón Ibérico de bellota con emulsión de trufa negra (unidad) **2,50€**
- Patatas bravas estilo Shôko **6€**
- Olivas verdes de Sicilia con crostini y alioli casero **6€**
- Crocante de pollo de corral marinado y rebozado en panko con mayonesa japonesa **9,75€**
- Gyozas caseras de pollo y verduras con salsa hoisin **9,75€**

POSTRES:

- Amazonia **9,50€**
- Dolce espresso **9,50€**
- The secret kiss **9,50€**
- Shôkolate lovers **12€**
- Texturas de chocolate **14€**
- Memorias from Japan **8€**