



## FREDS

- AMANIDA WAKAME alga wakame, nap, cogombre ..... 6,50 €
- AMANIDA BEAUTY salmó, alvocat, mango i salsa beauty .. 8,00 €
- CHAWANMUSHI flam de bolets amb llagostins ..... 6,00 €
- \* TÀRTAR DE TONYINA PICANT ..... 13,25 €
- TÀRTAR DE VIEIRES amb guacamole ..... 10,50 €
- \* TÀRTAR DE SALMÓ ..... 12,50 €



## TEMPURA

- VERDURES ..... 8,00 €
- LLAGOSTINS FURAI ..... 8,50 €
- CRUIXENT DE VIEIRES ..... 12,00 €
- TORI FRY pollastre macerat ..... 8,00 €
- \* VARIAT DE TEMPURA ..... 12,00 €



## GUNKAN

1 peça

- IKURA ous de salmó ..... 3,40 €
- VIEIRA I FOIE ..... 3,20 €
- TÀRTAR DE SALMÓ ..... 3,20 €



## NIGIRI

4 peces

- TONYINA amb foie i reducció de porto ..... 9,00 €
- SALMÓ CARAMEL-LITZAT amb crema de formatge ..... 9,00 €
- ANGUILA FUMADA ..... 8,50 €
- VIEIRES FLAMEJADES amb llima ratllada ..... 9,00 €
- BACALLÀ amb allioli d'all negre ..... 8,50 €
- MAGRET D'ÀNEC i ceba caramel-litzada ..... 8,50 €

## DEGUSTACIÓ NIGIRI (8 peces)

Tria 2 peces de 4 especialitats ..... 19,00 €



## URAMAKI

4 peces

- CALIFÒRNIA surimi, alvocat, cogombre, ous de peix volador ..... 6,25 €
- ALASKA salmó, alvocat, crema de formatge ..... 7,00 €
- KAMO foie d'ànec amb encenalls de magret d'ànec ..... 7,00 €
- DRAGON anguila fumada, tonyina, alvocat, ikura ..... 7,00 €
- CEVICHE peix macerat, alvocat, maionesa de cítrics ..... 7,00 €

## Ingredient tempuritzat:

- TRENCADÍS llagostí furai, cranc, espàrrec, ous de peix ..... 7,00 €
- EBI FURAI llagostí furai, crema de formatge, alvocat, rúcula ..... 6,75 €
- BACALLÀ amb samfaina i cruixent ..... 6,75 €



## CALENTS

- \* UDON amb sipia i rap ..... 9,25 €
- YAKIMESHI arròs amb gambes, salmó o pollastre ..... 8,50 €
- YAKISOBA amb vedella o pollastre ..... 8,75 €
- GYOZAS de verdures i pollastre (vapor, planxa o fregides) ... 7,50 €
- EDAMAME a l'aroma de gíngebre ..... 6,00 €
- SOPA MISO amb porro i wakame ..... 5,50 €
- ÀNEC KIMPIRA magret d'ànec confitat amb verdures ..... 8,75 €
- \* TATAKI DE FILET DE VEDELLA ..... 13,00 €
- \* TATAKI DE TONYINA amb verdures a la planxa ..... 13,25 €



## SUSHI &amp; SASHIMI

- SUSHI CLÀSSIC 12 peces variades ..... 16,50 €
- SASHIMI MORIAWASE 9 peces ..... 14,00 €



## HOSOMAKI

6 peces

- TONYINA ..... 7,25 €
- SALMÓ ..... 7,25 €
- ALVOCAT ..... 6,25 €
- CEBA CARAMEL-LITZADA ..... 6,25 €
- FORMATGE amb mermelada de maduixa i nous ..... 6,25 €

8 peces

## Tempuritzats

- FOIE D'ÀNEC amb mel, mermelada de figues i ametlles ..... 8,00 €
- TÀRTAR DE SALMÓ amb guacamole i ous de peix volador ..... 8,00 €

## DEGUSTACIÓ HOSOMAKI (12 peces)

Tria 3 peces de 4 especialitats ..... 15,00 €



## FUTOMAKI

5 peces

- SAKE & TOBIKO salmó, alvocat, ous de peix volador ..... 8,50 €
- SPICY TUNA tonyina, cogombre, salsa picant, rúcula ..... 8,50 €
- SABOR VEGETAL espàrrec, pesto, wasabi peas, cogombre amb formatge curat, parmesà ..... 7,75 €

## Tempuritzats:

- UNAGIBO anguila, alvocat, moniato i nous ..... 9,25 €
- HOT PHILADELPHIA salmó, alvocat i crema de formatge ..... 9,25 €
- PLAER REIAL cranc, salmó i mango ..... 9,25 €

- sense gluten

MENÚ  
SUSHIEXPERIENCE

## Menú per compartir

(mínim 2 persones)

Trieu 3 plats de la carta:  
freds, calents o de tempura \*

## Sushiexperience

20 peces de sushi creatiu segons  
cuina de mercat i inspiració del xef

## Postres

Refresc, cervesa o copa de vi/persona

\* Els plats de la carta amb \* tenen  
un suplement d'1,5 €/persona

25 €/persona

Preu de repetició de Sushiexperience  
(mínim dues persones): 17,50 €/persona

#sushiexperience

## MENÚ MIGDIA

## Dies feiners

1-2 plats, postres i beguda

MIG MENÚ MENÚ COMPLET

9,50 €

12,50 €



@sushibobcn

www.sushibo.cat