

220

SUSHI · BAR



CARTA CASTELLANO



SIN GLUTEN



BEST SELLER



VEGETARIANO



NOVEDAD

.....

@220SUSHI

220

ENTRANTES

TAPAS JAPONESAS

- EDAMAME KIMCHI / TRUFA / PICANTE** 5.80   ★
- POLLO KARAAGE** CON MAYONESA JAPONESA 6,50
- TAKOYAKI** AMB KATSOBUSHI I SALSAS TERIYAKI 6,50
- GYOZAS** VEGETALES / POLLO/ MARISCO 5,50 
- SURTIDO DE GYOZAS** 7,50
- TEMPURA DE VERDURAS** 6 
- LANGOSTINOS EN TEMPURA CON MAYONESA DE TINTA** 7
- SUNOMONO** (ENSALADA DE PEPINO, MÉZCLUM I WAKAME) 6  
- VERDURAS EN TEMPURA** CON FOIE Y HUEVO 12,50 

YAKISOBA

TARTARES Y TATAKI

- VEGETAL 8,50 
- ★ POLLO KARAAGE 10
- LANGOSTINOS EN TEMPURA 10
- TATAKI DE SALMÓN NORUEGO 11,50
- TATAKI DE ATÚN BLUEFIN 14
- ★ TARTAR SALMÓN NORUEGO 13
- TARTAR ATÚN BLUEFIN 18
- TARTAR TERNERA 12,50
- TATAKI SALMÓN NORUEGO 12,50
- TATAKI ATÚN BLUEFIN 17



PAN BAO

- BAO DE CALAMAR** 6,50
- CALAMAR EN TEMPURA, ALIOLI, MÉZCLUM Y FURIKAKE
- PULLED BAO** 6
- PULLED PORK, CEBOLLA ENCURTIDA Y MAYONESA DE WASABI
- KAARAGE BAO** 6
- POLLO KARAAGE CON CEBOLLA CRUJIENTE, MÉZCLUM, SALSAS TERIYAKI Y FURIKAKE
- SOFT SHELL BAO** 8
- CANGREJO DE CONCHA BLANDA, PEPINO Y MAYONESA JAPONESA



SENSE GLÚTEN: T'HO PODEM FER SENSE GLÚTEN, SI NO AVISES AL CAMBRER PORTARÁ GLÚTEN.



SUSHI

220

SASHIMI (5U)

ATÚN BLUEFIN 15
SALMÓN NORUEGO 9
LUBINA 9,50
VIEIRA 15
VARIADO (12U) 16





GUNKAN (2U)

ATÚN PICANT 9
SALMÓN PICANT 7
TOBIKO 8
NEW IKURA 8



HOSOMAKI (6U)

ATÚN BLUEFIN 8
SALMÓN NORUEGO 6,50
LANGOSTINO 7
AGUACATE 6 
PEPINO 6 



NIGIRI (2U)

ATÚN BLUEFIN 6,50
★ SALMÓN NORUEGO 5
LUBINA 5,50

VIEIRA 6,50
ANGUILA 6
★ FOIE 8

QUESO BRIE,
MIEL Y NUECES 5,50
GAMBA CARABINERA
PEQUEÑA 8

HOSOMAKIS CALIENTES (8P)

SALMÓN: 12 ★

ROLL DE SALMÓN EN TEMPURA, RECUBIERTO DE TARTAR DE SALMÓN NORUEGO

ATÚN: 16

ROLL DE ATÚN EN TEMPURA, RECUBIERTO DE TARTAR DE ATÚN BLUEFIN

URAMAKIS (8P)

SALMÓN: 10

TARTAR DE SALMÓN, MAYO JAPONESA, CEBOLLA TIERNA Y AGUACATE

TONYINA: 12,50

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN, MAYO JAPONESA, CEBOLLA TIERNA Y AGUACATE

SANT ELM: 11 

LANGOSTINO EN TEMPURA, QUESO CREMA, RECUBIERTO DE FRESA CARAMELIZADA Y SALSAS DE ANGUILA

220

SPICY SALMON: 10,50

TARTAR DE SALMÓN PICANTE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINO

SPICY TUNA: 13

TARTAR DE ATÚN BLUEFIN PICANTE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINO

LANGOSTINO: 12,50★

LANGOSTINO EN TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMA RECUBIERTO DE SALMÓN TATAKI Y CEBOLLA CARMELIZADA

ARROZ NEGRO: 13,50★

LANGOSTINO, CALAMAR EN TEMPURA, ALIOLI Y CEBOLLINO

CALIFORNIA: 11 NEW

SURIMI, AGUACATE, MAYO JAPONESA RECUBIERTO DE SALMÓN Y TOBIKO

KARAAGE: 10,50

POLLO KARAAGE, AGUACATE, MÉZCLUM, CEBOLLA CARMELIZADA Y FURIKAKE

TROPICAL: 10

MANGO, AGUACATE, PEPINO RECUBIERTO DE WAKAME Y SALSA DE MANGO

ESPECIAL D'ANGUILA: 15

SURIMI, ESPARRAGO, MAYO JAPONESA Y COBERTURA D'ANGUILA FLAMEADA

ESPECIAL VIEIRA: 15

VIEIRA EN TEMPURA RECUBIERTO DE AGUACATE Y MAYONESA DE WASABI

ESPECIAL FOIE: 17,50

LANGOSTINO EN TEMPURA, QUESO CREMA Y AGUACATE RECUBIERTO DE ATÚN BLUEFIN EN TATAKI CON FOIE FLAMEADO

FUTOMAKIS (5P)

ESPECIAL 220: 14

ATÚN BLUEFIN, FOIE Y MAYONESA TRUFADA

VEGETAL: 10

AGUACATE, ESPARRAGO, MÉZCLUM Y PEPINO

SOFT SHELL CRAB: 13

CANGREJO DE CONCHA BLANDA EN TEMPURA, CEBOLLA TIERNA Y CARMELIZADA

HOT SALMÓN: 17★

ROLL EN TEMPURA DE SALMÓN, QUESO CREMA, AGUACATE Y SALSA DE ANGUILA

SPICY CHICKEN: 10

POLLO KARAAGE, SIRASHA, MÉZCLUM, AGUACATE I CEBOLLA CRUJIENTE

CALAMAR: 10,50 NEW

CALAMAR EN TEMPURA, AGUACATE, MAYO JAPONESA Y CEBOLLA CARMELIZADA

