

Entrants

TAPES JAPONESSES

~~220~~
SUSHI · BAR

- ~~X~~ EDAMAME KIMCHI/TRUFA/PICANT 5,80  
- POLLO KARAAGE AMB MAIONESA JAPONESA 7,50
- TAKOYAKI AMB KATSOBUSHI I SALSÀ TERIYAKI 6,50
- GYOZAS VEGETALS / POLLASTRE / MARISC 5,50 
- ASSORTIT GYOZAS 7,50
- TEMPURA DE VERDURES 7,50 
- LLAGOSTINS TEMPURITZATS AMB MAIONESA NEGRE 7,90
- SUNOMONO (AMANIDA DE COGOMBRE, MEZCLUM I WAKAME) 6  
- VERDURES EN TEMPURA AMB FOIE I OU 12,50

TÀRTARS I TATAKI

- TÀRTAR SALMÓ 13
- ~~X~~ TÀRTAR TONYINA 18
- TATAKI SALMÓ 13
- TATAKI TONYINA 18

YAKISOBA

- VEGETAL 8,50 
- POLLASTRE KARAAGE 10
- LLAGOSTÍ 10
- AMB TATAKI DE SALMÓ 11,50
- AMB TATAKI DE TONYINA 14

PABA O

- ~~X~~ BAO DE SALMÓ: TÀRTAR DE SALMÓ, MEZCLUM, MAIONESA JAPONESA I CEBÀ ENCURTIDA 6,50
- ~~X~~ BAO DE POLLO KARAAGE AMB CEBÀ CRUIXENT, MEZCLUM I TERIYAKI 6
- BRIOCHE DE TONYINA: PA DE BRIOCHE, TÀRTAR DE TONYINA, GUACAMOLE, CEBÀ ENCURTIDA I MAIO WASABI 16 NEW
- BAO D'ÀNEC: ÀNEC AMB SALSÀ HOISIN I CEBÀ TENDRE 6,50 NEW

Sushi

NIGUIRI (2U)

- TONYINA 6,50
- SALMÓ 5
- LLOBARRO 6
- VIEIRA 6,50
- ANGUILA 6
- ~~X~~ GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS 12
- BRIE, MELINOUS 5,50
- FOIE 8
- *SUPLEMENT FOIE (1,5)



GUNKAN (2U)

- TONYINA PICANT 9
- SALMÓ PICANT 7
- TOBIKO 8 
- IKURA 12
- GAMBA VERMELLA DE PALAMÓS 16 NEW

SASHIMI (5U)

- TONYINA 15
- SALMÓ 9
- LLOBARRO 12
- VIEIRA 15
- VARIAT (12U) 17

HOSOMAKI (6U)

- TONYINA 8
- SALMÓ 6,50
- LLAGOSTÍ 7
- ALVOCAT 6 
- COGOMBRE 6 

SENSE GLÚTEN: SEMPRE AVISAR AL CAMBRER ABANS DE DEMANAR.

@220SUSHI

HOSOMAKIS CALENTS (8P)

X SALMÓ (8 U): ROLL DE SALMÓ TEMPORITZAT, COBERT DE TÀRTAR DE SALMÓ 12,50

TONYINA (8 U): ROLL DE TONYINA TEMPORITZAT, COBERT DE TÀRTAR DE TONYINA 16

ALVOCAT (8 U): ROLL D'ALVOCAT TEMPORITZAT, COBERT DE GUACAMOLE I FURIKAKE VEGETAL 12,50 

TONYINA FOIE (6 U) : ROLL DE TONYINA TEMPORITZADA, COBERT DE TÀRTAR DE TONYINA I FOIE FLAMEJAT 15,50

URAMAKIS (8P)

SALMÓ: SALMÓ, MAIONESA JAPONESA, CEBÀ TENDRE I ALVOCAT 10 

DOBLE SALMÓ: SALMÓ I FORMATGE CREMÓS AMB COBERTURA DE SALMÓ, VIEIRA I MAIONESA JAPONESA 15

TONYINA: TONYINA, MAIONESA JAPONESA, CEBÀ TENDRE I ALVOCAT 12 

SPICY SALMÓ: SALMÓ PICANT, CEBÀ CRUIXENT I COGOMBRE 11

SPICY TUNA: TONYINA PICANT, CEBÀ CRUIXENT I COGOMBRE 13

LLAGOSTÍ: LLAGOSTÍ TEMPURA, ALVOCAT, FORMATGE CREMÓS I COBERTURA DE SALMÓ TATAKI I CEBÀ CARMEL·LITZADA 12,90

FOIE: LLAGOSTÍ TEMPURA, ALVOCAT, FORMATGE CREMÓS I COBERTURA DE TONYINA TATAKI AMB FOIE 17,50

KARAAGE: POLLASTRE KARAAGE, COGOMBRE I COBERTURA DE MANGO I MAIONESA JAPONESA 10,50

TROPICAL: MANGO, ALVOCAT, COGOMBRE I COBERTURA DE WAKAME AMB SALSÀ DE MANGO 10  

ANGUILA: SURIMI DE CRANC, ESPÀRREC, MAIONESA JAPONESA I COBERTURA D'ANGUILA 15

VIEIRA: VIEIRA TEMPORITZADA, ALVOCAT I COBERTURA D'ALVOCAT 15

X ARRÒS NEGRE: LLAGOSTÍ FRESC, CALAMAR TEMPORITZAT, ALL I OLI I CIBULET 13,50

LLOBARRO: LLOBARRO MARINAT AMB TRUFA, CEBÀ TENDRE, ALVOCAT I OUS DE PEIX VOLADOR 18 **NEW**

GAMBA PALAMÓS: GAMBA DE PALAMÓS, FORMATGE CREMA, ALVOCAT, OUS DE PEIX VOLADOR I ELS SEUS CAPS A LA PLANXA 23,50 **NEW**

SANT ELM: LLAGOSTÍ EN TEMPURA: FORMATGE CREMA, RECOBERT D'UNA MADUIXA CARMEL·LITZADA I SALSÀ D'ANGUILA 11,50

FUTOMAKIS (5P)

220: FUTO CALENT DE TONYINA, FOIE I MAIONESA TRUFADA 14  

VEGETAL: ALVOCAT, ESPÀRREC, MESCLUM I COGOMBRE 10

X SOFT SHELL CRAB: CRANC TEMPORITZAT, CEBÀ TENDRE, CEBÀ CARMEL I SALSÀ TERIYAKI 13

HOT SALMÓ: SALMÓ, FORMATGE CREMÓS, ALVOCAT I SALSÀ D'ANGUILA 11

SPICY CHICKEN: POLLASTRE, MAIO JAPO, SIRASHA, MESCLUM, ALVOCAT I CEBÀ CRUIXENT 10

CALAMAR CALAMAR EN TEMPURA, ALVOCAT, MAIO JAPO I CEBÀ CARMEL·LITZADA 10,50







TRES COLORS: LLOBARRO, TONYINA, SALMÓ I WASABI KIZAMI 13 **NEW**




SENSE GLUTEN: SEMPRE AVISAR AL CAMBRER ABANS DE DEMANAR. @220SUSHI

Entrantes

TAPAS JAPONESAS

- ~~X~~ EDAMAME KIMCHI / TRUFA / PICANTE 5,80  
- POLLO KARAAGE CON MAYONESA JAPONESA 7,50
- TAKOYAKI CON KATSOBUSHI Y SALSA TERIYAKI 6,50
- GYOZAS VEGETALES / POLLO / MARISCO 5,50 
- SURTIDO GYOZAS 7,50
- TEMPURA DE VERDURAS 7,50 
- LANGOSTINOS TEMPORIZADOS CON MAYONESA NEGRA 7,90
- SUNOMONO (ENSALADA DE PEPINILLO, MEZCLUM I WAKAME) 6  
- VERDURAS EN TEMPURA CON FOIE Y HUEVO 12,50

YAKISOBA

- VEGETAL 8,50 
- POLLO KARAAGE 10
- LANGOSTÍN 10
- CON TATAKI DE SALMÓN 11,50
- CON TATAKI DE ATÚN 14

Sushi

NIGUIRI (2U)

- ATÚN 6,50
- SALMÓN 5
- LUBINA 6
- VIEIRA 6,50
- ANGUILA 6
- ~~X~~ GAMBA ROJA DE PALAMÓS 12
- BRIE, MELINOUS 5,50
- FOIE 8
- *SUPLEMENTO FOIE (1,5)

GUNKAN (2U)

- ATÚN PICANTE 9
- SALMÓN PICANTE 7
- TOBIKO 8 
- IKURA 12
- GAMBA ROJA DE PALAMÓS 16 NEW

~~220~~
SUSHI · BAR

TÁRTARES Y TATAKI

- TÁRTAR SALMÓN 13
- ~~X~~ TÁRTAR ATÚN 18
- TATAKI SALMÓN 13
- TATAKI ATÚN 18



PABAO

- BAO DE SALMÓN: TÁRTAR DE SALMÓN, MESCLUM, MAYONESA JAPONESA Y CEBOLLA ENCURTIDA 6,50
- ~~X~~ BAO DE POLLO KARAAGE CON CEBOLLA CRUJIENTE, MEZCLUM Y TERIYAKI 6
- BRIOCHE DE ATÚN: PAN DE BRIOCHE, TÁRTAR DE ATÚN, GUACAMOLE, CEBOLLA ENCURTIDA Y MAIO WASABI 16 NEW
- BAO DE PATO: PATO CON SALSA HOISIN Y CEBOLLA 6,50 NEW

SASHIMI (5U)

- ATÚN 15
- SALMÓN 9
- LUBINA 12
- VIEIRA 15
- VARIADO (12U) 17

HOSOMAKI (6U)

- ATÚN 8
- SALMÓN 6,50
- LANGOSTINO 7
- AGUACATE 6 
- PEPINILLO 6 



HOSOMAKIS CALIENTES (8P)

X SALMÓN (8 U): ROLL DE SALMÓN EN TEMPURA, RECUBIERTO DE TARTAR DE SALMÓN 12,50

ATÚN (8 U): ROLL DE ATÚN EN TEMPURA, RECUBIERTO DE TARTAR DE ATÚN 16

AGUACATE (8 U): ROLL DE AGUACATE EN TEMPURA, RECUBIERTO DE GUACAMOLE Y FURIKAKE VEGETAL 12,50 

ATÚN FOIE (6 U) : ROLL DE TONYINA TEMPORITZADA, COBERT DE TÀRTAR DE TONYINA I FOIE FLAMEJAT 15,50

URAMAKIS (8P)

SALMÓN: SALMÓN, MAYONESA JAPONESA, CEBOLLA Y AGUACATE 10 

DOBLE SALMÓN: SALMÓN Y QUESO CREMOSO CON COBERTURA DE SALMÓN, VIEIRA Y MAYONESA JAPONESA 15

ATÚN: ATÚN, MAYONESA JAPONESA, CEBOLLA Y AGUACATE 12 

SPICY SALMÓN: SALMÓN PICANTE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINILLO 11

SPICY TUNA: ATÚN PICANTE, CEBOLLA CRUJIENTE Y PEPINILLO 13

LANGOSTINO: LANGOSTINO EN TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMOSO Y COBERTURA DE SALMÓN TATAKI Y CEBOLLA CARAMELIZADA 12,90

FOIE: LANGOSTINO TEMPURA, AGUACATE, QUESO CREMOSO Y COBERTURA DE ATÚN TATAKI CON FOIE 17,50

KARAAGE: POLLO KARAAGE, PEPINILLO, COBERTURA DE MANGO Y MAYONESA JAPONESA 10,50

TROPICAL: MANGO, AGUACATE, PEPINILLO Y COBERTURA DE WAKAME CON SALSA DE MANGO 10  

ANGUILA: SURIMI DE CANGREJO, ESPÁRRAGO, MAYONESA JAPONESA Y COBERTURA DE ANGUILA 15

VIEIRA: VIEIRA TEMPORIZADA, AGUACATE Y COBERTURA DE AGUACATE 15

X ARROZ NEGRO: LANGOSTINO FRESCO, CALAMAR TEMPORIZADO, ALL-I-OLI Y CIBULET 13,50

LUBINA: LUBINA MARINADA CON TRUFA, CEBOLLETA, AGUACATE Y HUEVOS DE PESCADO VOLADOR 18 **NEW**

GAMBA PALAMÓS: GAMBA DE PALAMÓS, QUESO CREMA, AGUACATE, HUEVOS DE PESCADO VOLADOR Y SUS CABEZAS A LA PLANCHA 23,50 **NEW**

SANT ELM: LANGOSTINO EN TEMPURA: QUESO CREMA, RECUBIERTO DE UNA FRESA CARAMELIZADA Y SALSA DE ANGUILA 11,50

FUTOMAKIS (5P)

220: FUTO CALIENTE DE ATÚN, FOIE Y MAYONESA TRUFADA 14  

VEGETAL: AGUACATE, ESPÁRRAGO, MEZCLUM Y PEPINILLO 10

X SOFT SHELL CRAB: CANGREJO TEMPORIZADO, CEBOLLA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SALSA TERIYAKI 13

HOT SALMÓN: SALMÓN, QUESO CREMOSO, AGUACATE Y SALSA DE ANGUILA 11

SPICY CHICKEN: POLLO, MAIO JAPO, SIRASHA, MESCLUM, AGUACATE Y CEBOLLA CRUJIENTE 10

CALAMAR CALAMAR EN TEMPURA, AGUACATE, MAIO JAPO Y CEBOLLA CARAMELIZADA 10,50

TRES COLORES: LUBINA, ATÚN, SALMÓN Y WASABI KIZAMI 13 **NEW**





SIN GLUTEN: SIEMPRE AVISAR AL CAMARERO ANTES DE PEDIR. @220SUSHI

Entrées

ENTRÉES JAPONAISES

~~220~~
SUSHI-BAR

- ~~X~~ EDAMAME KIMCHI / TRUFFE / PIQUANT 5,80  
- POLLO KARAAGE AVEC MAYONNAISE JAPONAISE 7,50
- TAKOYAKI AVEC KATSOBUSHI ET SAUCE TERIYAKI 6,50
- GYOZAS LÉGUMES / POULET / FRUIT DE MER 5,50 
- ASSORTIMENT GYOZAS 7,50
- TEMPURA DE LÉGUMES 7,50 
- TEMPURA CREVETTES AVEC MAYO NOIRE 7,90
- SUNOMONO (SALADE DE CONCOMBRE ET WAKAME) 6  
- TEMPURA DE LÉGUMES AVEC FOIE ET OEUF 12,50

TARTARS ET TATAKI

- TARTAR SAUMON 13
- ~~X~~ TARTAR THON 18
- TATAKI SAUMON 13
- TATAKI THON 18

YAKISOBA

- LÉGUMES 8,50 
- POULET KARAAGE 10
- CREVETTES 10
- TATAKI SAUMON 11,50
- TATAKI THON 14

PABA O

- BAO DE SAUMON: TARTARE DE SAUMON, MESCLUN, MAYONNAISE JAPONAISE ET OIGNONS MARINÉS 6,50
- ~~X~~ BAO DE POULET KARAAGE AVEC OIGNON CROUSTILLANT, MESCLUN ET TERIYAKI 6
- BRIOCHE AU THON : PAIN BRIOCHÉ, TARTARE DE THON, GUACAMOLE, OIGNONS MARINÉS ET WASABI MAIO 16 NEW
- BAIN DE CANARD : CANARD À LA SAUCE HOISIN ET OIGNON 6.50 NEW

Sushi

NIGUIRI (2 U)

- THON 6,50
- SAUMON 5
- BASSE 6
- VIEIRA 6,50
- ANGUILLE 6
- ~~X~~ CREVETTE ROUGE PALAMÓS 12
- BRIE, MÉLINOUS 5.50
- FOIE 8
- * SUPPLÉMENT DE FOIE (1.5)


GUNKAN (2 U)

- THON ÉPICÉ 9
- SAUMON ÉPICÉ 7
- TOBIKO 8 
- IKURA 12
- CREVETTE ROUGE PALAMÓS 16 NEW

SASHIMI (5 U)

- THON 15
- SAUMON 9
- BASSE 12
- VIEIRA 15
- VARIÉ (1 2U) 17

HOSOMAKI (6 U)

- THON 8
- SAUMON 6,50
- CREVETTE 7
- AVOCAT 6 
- CORNICHON 6 



HOSOMAKIS CHAUDS (8P)

SAUMON (8 U): ROLL DE SAUMON TEMPURISÉ, RECOUVERT DE TARTARE DE SAUMON 12,50

THON (8 U): ROLL DE THON TEMPURISÉ, RECOUVERT DE TARTARE DE THON 16

AVOCAT (8 U): ROLL D'AVOCAT TEMPURISÉ, RECOUVERT DE GUACAMOLE ET FURIKAKE DE LÉGUMES 12,50 

FOIE DE THON (6 UNITÉS): ROLL THON TEMPURISÉ, COUVERTURE TARTARE THON ET FOIE FLAMEJAT 15,50

URAMAKIS (8P)

SAUMON: SAUMON, MAYONNAISE JAPONAISE, OIGNON ET AVOCAT 10 

DOUBLE SAUMON: SAUMON ET FROMAGE À LA CRÈME AVEC GARNITURE DE SAUMON, PÉTONCLES ET MAYONNAISE JAPONAISE 15

THON: THON, MAYONNAISE JAPONAISE, OIGNON ET AVOCAT 12 

SAUMON ÉPICÉ: SAUMON ÉPICÉ, OIGNON CROUSTILLANT ET CORNICHON 11

THON ÉPICÉ: THON ÉPICÉ, OIGNON CROUSTILLANT ET CORNICHON 13

CREVETTE: CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, FROMAGE CRÉMEUX ET HAUT DE SAUMON TATAKI ET OIGNON CARAMÉLISÉ 12,90

FOIE: CREVETTE TEMPURA, AVOCAT, FROMAGE CRÉMEUX ET TOP DE THON TATAKI AU FOIE 17,50

KARAAGE: POULET KARAAGE, CORINCH, TOP DE MANGUE ET MAYONNAISE JAPONAISE 10,50

TROPICAL: MANGUE, AVOCAT, CORINCH ET TOP WAKAME AVEC SAUCE MANGUE 10  

ELE: CRABE SURIMI, ASPERGES, MAYONNAISE JAPONAISE ET ELE TOP 15

VIEIRA: VIEIRA TEMPORISÉ, AVOCAT ET COUVERTURE AVOCAT 15

RIZ NOIR: CREVETTE FRAÎCHE, CALMARS MINUTÉS, ALL-I-OLI ET CIBULET 13,50

BAR: BAR MARINÉ À LA TRUFFE, CIBOULETTE, AVOCAT ET CŒUFS DE POISSON VOLANT 18 NEW

CREVETTE PALAMÓS: CREVETTE PALAMÓS, FROMAGE À LA CRÈME, AVOCAT, CŒUFS DE POISSON VOLANT ET TÊTES GRILLÉES 23,50 NEW

SANT ELM: CREVETTE TEMPURISÉ: FROMAGE À LA CRÈME, RECOUVERT D'UNE FRAISE CARAMÉLISÉE ET SAUCE ELE 11,50

FUTOMAKIS (5P)

220: FUTO CHAUD AU TAUN, FOIE ET MAYONNAISE TRUFFÉE 14  

VEGETAUX: AVOCAT, ASPERGES, SALADE I CONCOMBRE 10

SOFT SHELL CRAB: CRABE TEMPURISÉ, OIGNON, OIGNON CAMEL ET SAUCE TERIYAKI 13

HOT SAUMON: SAUMON, FORMAGE CRÉMEUX, AVOCAT ET SAUCE D'ANGUILLE 11

SPICY CHICKEN: POULET KARAAGE, MAYO JAPO, SIRASHA, SALADE, AVOCAT ET OIGNON CROQUANT 10

CALAMAR: CALMARS TEMPURISÉ, AVOCAT, MAIO JAPO ET OIGNON CARAMÉLISÉ 10,50

TROIS COULEURS: BAR, THON, SAUMON ET WASABI KIZAMI 13 NEW



SANS GLUTEN: INFORMEZ TOUJOURS LE SERVEUR AVANT DE COMMANDER. @220SUSHI

Starters

JAPANESE STARTERS


~~220~~
SUSHI · BAR

- ~~X~~ EDAMAME KIMCHI / TRUFFLE / SPICY 5,80  
- CHICKEN KARAAGE WITH JAPANESE MAYO 7,50
- TAKOYAKI WITH KATSOBUSHI AND TERIYAKI SAUCE 6,50
- GYOZAS VEGETABLE / CHICKEN / SEAFOOD 5,50 
- GYOZAS ASSORTMENT 7,50
- VEGETABLE TEMPURA 7,50 
- TEMPURA PRAWNS WITH BLACK MAYO 7,90
- SUNOMONO (CUCUMBER AND WAKAME SALAD) 6  
- VEGETABLE TEMPURA WITH FOIE AND FRIED EGG 12,50

T Á R T A R E S Y T A T A K I

- TÁRTAR SALMÓN 13
- ~~X~~ TÁRTAR ATÚN 18
- TATAKI SALMÓN 13
- TATAKI ATÚN 18

Y A K I S O B A

- VEGETABLE 8,50 
- CHICKEN KARAAGE 10
- TEMPURA PRAWN 10
- SALMON TATAKI 11,50
- TUNA TATAKI 14

P A B A O


- SALMON BAO: SALMON TARTAR, MESCLUN, JAPANESE MAYONNAISE AND PICKLED ONION 6.50
- ~~X~~ KARAGE CHICKEN BAO WITH CRISPY ONION, MESCLUN AND TERIYAKI 6
- TUNA BRIOCHE: BRIOCHE BREAD, TUNA TARTAR, GUACAMOLE, PICKLED ONION AND MAIO WASABI 16 NEW
- DUCK BATH: DUCK WITH HOISIN SAUCE AND ONION 6.50 NEW

S u s h i

N I G U I R I (2 U)

- TUNA 6,50
- SALMON 5
- BASS 6
- VIEIRA 6,50
- EEL 6
- ~~X~~ PALAMÓS RED PRAWN 12
- BRIE, MELINOUS 5,50
- FOIE 8
- * SUPLEMENTO FOIE (1,5)



G U N K A N (2 U)

- SPICY TUNA 9
- SPICY SALMON 7
- TOBIKO 8 
- IKURA 12
- PALAMÓS RED PRAWN 16 NEW

S A S H I M I (5 U)

- TUNA 15
- SALMON 9
- BASS 12
- VIEIRA 15
- VARIED (12U) 17

H O S O M A K I (6 U)

- TUNA 8
- SALMON 6,50
- PRAWN 7
- AVOCADO 6 
- PICKLE 6 



SIN GLUTEN: SIEMPRE AVISAR AL CAMARERO ANTES DE PEDIR. @220SUSHI

HOT HOSOMAKIS (8P)

SALMON (8 U): TEMPORIZED SALMON ROLL, COVERED WITH SALMON TARTAR 12.50

TUNA (8 U): TEMPORIZED TUNA ROLL, COVERED WITH TUNA TARTAR 16

AVOCADO (8 U): TEMPORIZED AVOCADO ROLL, COVERED WITH GUACAMOLE AND VEGETABLE FURIKAKE 12.50 

FOIE TUNA (6 UNITS): TEMPORIZED TONYINA ROLL, TONYINA TARTAR COVER AND FLAMEJAT FOIE 15.50

URAMAKIS (8P)

SALMON: SALMON, JAPANESE MAYONNAISE, ONION AND AVOCADO 10 

DOUBLE SALMON: SALMON AND CREAM CHEESE WITH SALMON, SCALLOP AND JAPANESE MAYONNAISE TOPPING 15

TUNA: TUNA, JAPANESE MAYONNAISE, ONION AND AVOCADO 12 

SPICY SALMON: SPICY SALMON, CRISPY ONION AND PICKLE 11

SPICY TUNA: SPICY TUNA, CRISPY ONION AND PICKLE 13

PRAWN: TEMPURA PRAWN, AVOCADO, CREAMY CHEESE AND TOP OF TATAKI SALMON AND CARAMELIZED ONION 12.90

FOIE: TEMPURA PRAWN, AVOCADO, CREAMY CHEESE AND TATAKI TUNA TOP WITH FOIE 17.50

KARAAGE: KARAAGE CHICKEN, PICKLE, MANGO TOP AND JAPANESE MAYONNAISE 10.50

TROPICAL: MANGO, AVOCADO, PICKLE AND WAKAME TOP WITH MANGO SAUCE 10  

ELE: CRAB SURIMI, ASPARAGUS, JAPANESE MAYONNAISE AND ELE TOPPING 15

SCALLOP: TIMED SCALLOP, AVOCADO AND AVOCADO COVERAGE 15

BLACK RICE: FRESH PRAWN, TIMED SQUID, ALL-I-OLI AND CIBULET 13.50

SEA BASS: SEA BASS MARINATED WITH TRUFFLE, CHIVES, AVOCADO AND FLYING FISH EGGS 18 NEW

PALAMÓS PRAWN: PALAMÓS PRAWN, CREAM CHEESE, AVOCADO, FLYING FISH EGGS AND GRILLED HEADS 23.50 NEW

SANT ELM: PRAWN IN TEMPURA: CREAM CHEESE, COVERED WITH A CARAMELIZED STRAWBERRY AND ELE SAUCE 11.50

FUTOMAKIS (5P)

220: HOT FUTO WITH TUNA, FOIE AND TRUFFLED MAYONNAISE 14  

VEGGIE: AVOCADO, ASPARAGUS, LETTUCE AND CUCUMBER 10

SOFT SHELL CRAB: SOFT SHELL CRAB, CARAMELIZED ONION, TENDER ONION AND TERIYAKI SAUCE 13

HOT SALMON: SALMON, CREAMY CHEESE, AVOCADO AND EEL SAUCE 11

SPICY CHICKEN: KARAAGE CHICKEN, SIRASHA, LETTUCE, CRUNCHY ONION AND AVOCADO 10

CALAMAR SQUID IN TEMPURA, AVOCADO, MAIOJAPO AND ONION CARAMELIZED 10,50

THREE COLORS: BASS, TUNA, SALMON AND WASABI KIZAMI 13 NEW



SIN GLUTEN: SIEMPRE AVISAR AL CAMARERO ANTES DE PEDIR. @220SUSHI