YŌKAI 妖怪 taverna japonesa

€ Otsumami お摘み Aperitius

3,9 ***EDAMAME*** Beines de soja al vapor

4,5 ***EDAMAME SPICY*** Beines de soja al vapor saltades amb kimchi

4,8 ***EDAMAME TÒFONA*** Beines de soja cruixents amb tòfona

7,2 ***TORI GYOZA*** Crestes japoneses de pollastre i verdures amb la seva salsa ***(5 uts) (opció fregides)***

8,9 ***KAMO GYOZA*** Crestes d'ànec i verdures amb maionesa japonesa i salsa cantonesa ***(5 uts)***

7,2 ***TAKOYAKI*** Bunyols farcits de pop amb salsa okonomiyaki ***(3 uts)***

4,3 ***TORI KAWA*** Broquetes de pell de pollastre amb salsa teriyaki ***(2 uts)***

6,3 ***YAKITORI*** Broquetes de contracuixa de pollastre amb salsa teriyaki ***(2 uts)***

€ Izakaya 居酒屋 Tapes japoneses

6,5 ***MISOSHIRU*** Sopa de miso del dia amb algues, negi i bolets

7,5 ***EBI FURAI*** LLagostins arrebosats en tempura i panko amb salsa "sweet chilli" ***(5 uts)***

9,8 ***IKA TEMPURA*** Calamar arrebossat en tempura amb tinta de calamar, acompanyat de maionesa de wasabi i mel

9,8 ***WAKAME SARADA*** Amanida d'algues, alvocat, mesclum i tobiko amb vinagreta japonesa de fruits secs

4,8 ***NIKU BUN BAO*** Pa bao amb porc ibèric cuit a baixa temperatura amb salsa cantonesa, mesclum, cogombre i maionesa japonesa

6 ***TUNA BUN BAO*** Pa bao amb tàrtar de tonyina amb salsa yuke, alga wakame i cruixent de tempura

5,8 ***IKA BUN BAO*** Pa bao amb calamar arrebossat en panko, mesclum i maionesa japonesa

11,8 ***HOTATE FOIE*** Vieires a la planxa acompanyades de foie amb salsa de miso dolça

11,8 ***KAKIAGE*** Tempura de verdures i llagostins amb salsa tentsuyu

16,3 ***KŌTORŌ TATAKI*** Tataki de vedella a la planxa amb salsa de miso i "chimichurri" japonès

15,8 ***SAIKORO*** Daus de presa ibèrica amb parmentier de patata i reducció de ceba

14 ***SAKE TATAKI*** Tataki de salmó amb salsa de ceba dolça

12 ***SAKE NO TERIYAKI*** Llom de salmó al grill amb salsa teriyaki

14 ***SPICY EBI*** Gambes a la planxa amb all i salsa kimuchi picant

€ Sutōbu ストーブ Plats calents

13,5 ***YAMA UMI*** Arròs saltat amb pollastre, calamar, llagostins, bolets japonesos i salsa unagi ***(opció veggie)***

13,5 ***YAKIUDON*** Fideus udon amb llagostins i calamar saltats amb salsa kimchi

13,5 ***YŌKAI CURRY*** Arròs amb curri japonès, patata i contracuixa de pollastre

14,5 ***YAKISOBA*** Fideus saltats amb onglet de vedella, col, pastanaga i katsuobushi ***(opció veggie)***

€ Uramaki 裏巻き Roll d'arròs farcit a l'interior

13,5 ***NORWEGIAN*** Llagostí tempura, alvocat i crema de formatge, envoltat amb salmó aburi i ceba confitada

12,9 ***CALIFORNIA*** Cranc, alvocat, cogombre i maionesa japonesa recobert de tobiko

13,5 ***SAINT TROPEZ*** Roll de salmó i crema de formatge, arrebossat en tempura i recobert de tàrtar de salmó i salsa unagi

12,5 ***PANAMERA*** Tàrtar de tonyina picant i enciam, recobert d'alvocat i salsa de miso dolça

11,8 ***SAKE ROLL*** Salmó i alvocat, recobert amb sèsam

13,9 ***TUNA ROLL*** Tonyina i alvocat, recobert amb sèsam

15,8 ***SPICY TUNA*** Alvocat arrebossat en tempura recobert amb tàrtar de tonyina picant

14,5 ***MR MANGO*** Alvocat i cogombre, recobert de "chutney" de mango

13,5 ***HOT PHILADELPHIA*** Alvocat, salmó i crema de formatge, arrebossat en tempura amb salsa ponzu

15,8 ***CAYMAN*** Alvocat, crema de formatge, ceba caramelitzada i llagostí a la planxa, envoltat amb tonyina i salsa de tobiko

14,5 ***HARU TORI*** Pollastre a la planxa, alvocat, enciam, i ceba morada, cobert amb salsa de miso dolça i ceba cruixent

16,8 ***DAYTONA*** Mouse de foie i poma, recobert de xips de ceba cruixent i reducció de PX

14,8 ***EBISAKE*** Futomaki de gamba, salmó, ikura i mango

€ Nigiri にぎり寿司 Bola d'arròs coberta

2,8 ***SAKE*** Bola d'arròs coberta de salmó

3 ***ABURI SAKE*** Bola d'arròs coberta de salmó aburi

4 ***ABURI EBI*** Bola d'arròs coberta de gamba aburi

3,5 ***MAGURO*** Bola d'arròs coberta de tonyina

3,5 ***CHUTORO TARTAR*** Bola d'arròs coberta de tàrtar de ventresca de tonyina

4 ***TUNA FOIE*** Bola d'arròs coberta de tonyina i foie

3,5 ***GUNKAN IKURA*** Bola d'arròs coberta de ikura amb nori

3,8 ***CRISPY GUNKAN SAKE*** Bola d'arròs coberta de crema d'alvocat i tàrtar de salmó envoltada en pasta "spring roll" cruixent

4 ***CRISPY GUNKAN NIKU*** Bola d'arròs coberta de tàrtar de vedella envoltada en pasta "spring roll" cruixent

€ Sashimi 刺身 Talls laminats de peix cru

8 ***SAKE*** Talls laminats de salmó

9,5 ***MAGURO*** Talls laminats de tonyina

€ Maki マキ Roll d'alga nori farcit

6,5 ***SAKE*** Roll d'arròs farcit de salmó

7,5 ***MAGURO*** Roll d'arròs farcit de tonyina

6 ***AVOCADO*** Roll d'arròs farcit d'alvocat

4,9 ***KYURI*** Roll d'arròs farcit de cogombre

€ Dezāto デザート Postres

5,9 ***TRUFES*** de xocolata amb sake

6,2 ***CREMA CATALANA*** amb yuzu i "crumble"

6,5 ***CHEESECAKE*** "crema" de te matcha amb "crumble"

7,5 ***COULANT DE XOCOLATA*** amb gelat de te matcha

VINS

€ VINS BLANCS

17 ***BARDOS*** Verdejo
D.O. Rueda

Afruitat, elegant i expressiu. Un vi amb volum i persistència, acidesa ben integrada i un regust anisat característic

18 ***HONEY MOON*** Parellada
D.O. Penedès

Entrada elegant en boca, amb una acidesa equilibrada pels sucres residuals del vi, que donen pas per boca de forma suau i agradable

19 ***AROA LAIA*** Garnacha blanca
D.O. Navarra

Vi ecològic, realitzat amb les tècniques menys intervencionistes possibles, buscant que el vi s'expressi amb tota naturalitat. Aromes que recorden a les fruites tropical amb un toc d'acidesa

21 ***COLLBAIX SINGULAR*** Macabeu
D.O. Pla de Bages

Vi amb bona entrada i amplitud, voluminós, llarg i persistent. Fresc, amb bona acidesa i records de fruita en almívar, fruits secs i mel

29 ***DAVIDE*** Albarinyo
D.O. Ries Baixes

Elaboració artesanal, lenta maduració, expressant diversitat i riquesa de les finques de la bodega. Combina harmònicament intensitat, frescor, potencia i elegància.

34 ***OREMUS VEGA SICILIA*** Furmint
D.O. Tokaji

Original i d'una qualitat excel·lent. Elaborat amb raïm madur li permet expressar tot el caràcter fruital d'aquesta varietat pròpia de la zona. Un blanc fresc, ple d'aromes, sedós i untuós

€ VINS NEGRES

18 ***MATSU PÍCARO*** Tinta de toro
D.O. Toro

Vi d'intens color violaci amb aromes a fruits negres salvatges. Vi amb bon cos, gràcies a la maduresa del raïm. En boca és llaminer i afruitat

19 ***LE NATUREL*** Garnatxa
D.O. Navarra

Vi natural, net i brillant amb tonalitats de fruits vermells. Molt lleuger y amable al paladar, el sabor a fruita madura destaca especialment

21 ***AROA JAUNA*** Cabernet sauvignon, Merlot, Tempranillo, Garnatxa
D.O. Navarra

Vi de color púrpura, molt net, amb gran intensitat i un final fresc. Aromes de cacao, fulles seques i codony

24 ***BARDOS ROMÁNTICA*** Tempranillo
D.O. Ribera del Duero

Corpulent, però sedós i amable, amb un taní perfectament polit i un agradable final, amb record de fruita negra i sotabosc

30 ***FOSCA DEL PRIORAT*** Garnatxa
D.O. Priorat

Color bordeus, aromes als fruits vermells característics de la garnatxa. En boca es sabrós, equilibrat, complexe i molt elegant

アーティザンビール

TENIM CERVESES JAPONESES ARTESANES !

MENÚ EXECUTIU ***27€***

Entrant, principal, postre i beguda (canya de cervesa, copa de vi, aigua o refresc)

Entrants

MISOSHIRU
Sopa de miso del dia amb algues

WAKAME SARADA
Amanida d'algues, alvocat i mesclum amb vinagreta japonesa de fruits secs

TORI GYOZA *suplement 1,5 €*
Crestes japoneses de pollastre i verdures amb la seva salsa ***(3 uts)***
5 uds *suplement 2,5 €*

YAKITORI *suplement 2 €*
Broquetes de contracuixa de pollastre a la brasa de carbó amb salsa teriyaki ***(2 uts)***

Principals

SUSHI
Taula de sushi variat:

8 peces Sake roll, o 8 peces Tuna roll *suplement 1,5 €*,
8 peces Maki alvocat,
Minichirashi saintropez,
Nigiri aburi sake
Nigiri sake

YAKISOBA
Fideus saltats amb pollastre, col, pastanaga i katsuobushi ***(opció veggie)***

Postres

TRUFES DE XOCOLATA AMB SAKE

CREMA CATALANA AMB YUZU

CHEESECAKE DE TE MATCHA *suplement 1 €*

Migdies de dilluns a divendres
Tota la taula ha de fer menú
Els menús son individuals i no es poden compartir

Arigatō !! ありがとう

YŌKAI 妖怪 andorra

Taverna japonesa *Bonaventura Riberaygua 10*
+376 65 00 40
www.yokaiandorra.com

Aquest establiment disposa d'informació en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries
Consulteu al nostre personal

*** l'equipament i la gestió de la nostra cuina no permet garantir l'absència de traces d'al·lèrgens no descrits**

yokai_andorra