YŌKAI 妖怪 taverna japonesa

€ Otsumami お摘み Apéritifs

3,9 ***EDAMAME*** Gousses de soja cuite à la vapeur

4,5 ***EDAMAME SPICY*** Gousses de soja cuites à la vapeur sautées au kimchi

4,8 ***EDAMAME TÒFONA*** Gousses de soja croustillant à la truffe

7,2 ***TORI GYOZA*** Gyozas japonaises de poulet et légumes avec leur sauce ***(5 unités) (option frites)***

8,9 ***KAMO GYOZA*** Gyozas de canard et légumes avec mayonnaise et sauce cantonaise ***(5 unités)***

7,2 ***TAKOYAKI*** Pet de nonne de poulpe avec sauce okonomiyaki ***(3 unités)***

4,3 ***TORI KAWA*** Brochettes de peau de poulet ecològiques avec sauce teriyaki ***(2 unités)***

6,3 ***YAKITORI*** Brochettes de cuisse de poulet et sauce teriyaki ***(2 unités)***

€ Izakaya 居酒屋 Tapas japonaises

6,5 ***MISOSHIRU*** Soupe miso du jour aux algues, negui, bolets et calamars

7,5 ***EBI FURAI*** Crevettes panées de tempura avec sauce "sweet chilli" ***(5 unités)***

9,8 ***IKA TEMPURA*** Calamars panés en tempura à l'encre de calamar, accompagnés de mayonnaise au wasabi et de miel

9,8 ***WAKAME SARADA*** Salade d'algues, avocat, mesclun et tobiko avec vinaigrette japonaise aux fruits secs

4,8 ***NIKU BUN BAO*** Pain bao au porc ibèrique cuit à baise température avec sauce cantonaise, mesclun, concombre et mayonnaise japonaise

6 ***TUNA BUN BAO*** Pain bao au tartare de thon rouge, sauce yuke, algues, wakame et temperatura croustillant

5,8 ***IKA BUN BAO*** Pain bao au calamar pané au panko mezclum et mayonnaise japonaise

11,8 ***HOTATE FOIE*** Coquilles Saint-Jacques grillées accompagnées de foie et sauce miso sucrée

11,8 ***KAKIAGE*** Tempura de légumes et crevettes avec sauce tentsuyu

16,3 ***KŌTORŌ TATAKI*** Tataki de boeuf grillé au charbon avec sauce miso et "chimichuri" japonais

15,8 ***SAIKORO*** Cubes de proie ibérique avec parmentière de pommes de terre et réduction d'oignons

14 ***SAKE TATAKI*** Tataki de saumon avec sauce d'oignon douces

12 ***SAKE NO TERIYAKI*** Filet de saumon grillé avec sauce teriyaki

14 ***SPICY EBI*** Crevettes à la plancha avec ail et sauce et kimchi piquant

€ Sutōbu ストーブ Plats chauds

13,5 ***YAMA UMI*** Riz sauté avec poulet, calamars, crevettes, champignons japonais et sauce unagi ***(option végétarienne)***

13,5 ***YAKIUDON*** Nouilles udon avec crevettes et calamar sautés à la sauce kimchi

13,5 ***YŌKAI CURRY*** Riz au curry japonais, pomme de terre et cuisse de poulet

14,5 ***YAKISOBA*** Nouilles sautées avec onglet de boeuf, chou, carotte et katsuobushi ***(option végétarienne)***

€ Uramaki 裏巻き Rouleau de riz farci à l'intérieur

13,5 ***NORWEGIAN*** Panko crevettes, avocat et fromage à la crème enveloppé de saumon aburi et oignon confits

12,9 ***CALIFORNIA*** Crabe, avocat, concombre et mayonnaise japonaise couvert de tobiko

13,5 ***SAINT TROPEZ*** Rouleau de saumon et fromage à la crème enveloppé de tempura et couvert de tartare de saumon et sauce unagi

12,5 ***PANAMERA*** Tartare de thon épicé, laitue et couvert d'avocat et sauce miso douce

11,8 ***SAKE ROLL*** Saumon et avocat couvert de sésame

13,9 ***TUNA ROLL*** Thon et avocat couvert de sésame

15,8 ***SPICY TUNA*** Avocat pané de panki et tartare de thon épicé

14,5 ***MR MANGO*** Avocat et concombre recouvert de chutney de mangue

13,5 ***HOT PHILADELPHIA*** Avocat, saumon et fromage à la crème, pané en tempura avec sauce ponzu

15,8 ***CAYMAN*** Avocat, fromage à la crème, oignon caramélisé et crevettes grillées, enveloppé de thon et sauce tobiko

14,5 ***HARU TORI*** Poulet grillé, avocat, laitue et oignon rouge, sauce miso sucrée et oignon croquant

16,8 ***DAYTONA*** Mouse de foie et pomme, recouvert de chips d'oignon croustillante et réduction de PX

14,8 ***EBISAKE*** Futomaki de crevette, saumon, ikura et mange

€ Nigiri にぎり寿司 Boule de riz recouverte

2,8 ***SAKE*** Boule de riz recouverte de saumon

3 ***ABURI SAKE*** Boule de riz recouverte de saumon aburi

4 ***ABURI EBI*** Boule de riz recouverte de crevette aburi

3,5 ***MAGURO*** Boule de riz recouverte de thon

3,5 ***CHUTORO TARTAR*** Boule de riz recouverte de ventre de thon

4 ***TUNA FOIE*** Boule de riz recouverte de thon et foie

3,5 ***GUNKAN IKURA*** Boule de riz recouverte de ikura et nori

3,8 ***CRISPY GUNKAN SAKE*** Boule de riz recouverte de crème d'avocat et tartare de saumon enveloppée de pâte croquante "spring roll"

4 ***CRISPY GUNKAN NIKU*** Boule de riz recouverte de tartare de boeuf enveloppée de pâte croquante "spring roll"

€ Sashimi 刺身 Morceaux de poisson cru

8 ***SAKE*** Morceaux de saumon

9,5 ***MAGURO*** Morceaux de thon

€ Maki マキ Rouleau d'algues nori farci

6,5 ***SAKE*** Rouleau de riz farci de saumon

7,5 ***MAGURO*** Rouleau de riz farci de thon

6 ***AVOCADO*** Rouleau de riz farci d'avocat

4,9 ***KYURI*** Rouleau de riz farci de concombre

€ Dezāto デザート Desserts

5,9 ***TRUFFES*** au chocolat avec sake

6,2 ***CRÈME CATALANE*** avec yuzu et "crumble"

6,5 ***CHEESECAKE*** "crème" de thé matcha avec "crumble"

7,5 ***COULANT DE CHOCOLAT*** avec glace au thé matcha

VINS

€ VINS BLANCS

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

Fruité, élégant et expressif. Un vin avec du volume et de la persistance, une acidité bien intégrée et un arrière-goût anisé caractéristique.

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

Entrée élégante en bouche, avec une acidité équilibrée grâce aux sucres résiduels du vin, de manière douce et agréable.

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

Vin écologique élaboré avec les techniques les moins interventionnistes possibles à la recherche du vin pour s'exprimer naturellement. Arômes de fruits tropicaux avec une touche d'acidité.

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

Vin avec bonne amplitude, volumineux, long et persistant. Frais, avec une bonne acidité et des notes de fruits dans le sirop, les noix et le miel.

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

Production artisanale, maturation lente, exprimant la diversité et la richesse des domaines viticoles. Il allie harmonieusement intensité, fraîcheur, puissance et élégance. Un produit signature avec de la personnalité.

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

Original et d'excellent qualité. Fabriqué avec des raisins mûrs qui permettent d'exprimer tout le caractère fruité de ce cépage typique de la région. Un esprit frais, plein d'arômes, soyeux et onctueux.

€ VINS ROUGES

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

Vin pourpre intense aux arômes de fruits noirs sauvages.
Il est venu avec un bon corps, grâce à la maturité du raisin.
En bouche c'est doux et fruité.

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

Vin naturel, propre et lumineux. Très léger et agréable en bouche, le goût des fruits mûrs ressort partiiculièrement.

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

Vin violet, très propre avec une frande intensité et une finale fraîche. Arômdes de cacao, des feuilles séchées et de coign.

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

Corsé, mais soyeux et amical, avec des tanins parfaitement nets et une finale agréable, rappelant les fruits noirs et le sous-bois.

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

Couleur bourgogne, arômes de fruits rouges caractéristiques de Garnatxa. Dans la bouche est savoureux, équilibré, complexe et très élégant.

アーティザンビール

NOUS AVONS DES BIÈRES JAPONAISES ARTISANALES!

MENÚ EXÉCUTIF ***27€***

Entrée, plat principal, dessert et boisson (bière, verre de vin, eau ou boisson fraîche)

Entrées

MISOSHIRU
Soupe miso du jour avec negui

WAKAME SARADA
Salade d'algues, avocat, mesclun et algues

TORI GYOZA *supplément 1,5 €*
Gyozas de poulet et légumes avec leur sauce ***(3 unités)***
5 unités *supplément 2,5 €*

YAKITORI *supplément 2 €*
Brochettes de cuisse de poulet grille au charbon avec sauce teriyaki ***(2 unités)***

Plats principaux

SUSHI
Table de sushi varié:

8 pièces Sake roll, o 8 pièces Tuna roll *supplément 1,5 €*,
8 pièces Maki avocat,
Minichirashi Saintropez,
Nigiri aburi sake
Nigiri sake

YAKISOBA
Nouilles sautées au poulet, chou, carotte et katsuobushi ***(option végétarienne)***

Desserts

TRUFFES AU CHOCOLAT ET SAKE

CRÈME CATALANE AVEC YUZU

CHEESECAKE DE THÉ MATCHA *supplément 1 €*

Midi du lundi au vendredi
Toute la table doit faire un menu
Les menus sont individuels et ne peuvent pas être partagés

Arigatō !! ありがとう

YŌKAI 妖怪 andorra

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

Cet établissement dispose d'information sur les allergies et les intolérances alimentaires

Consultez notre personnel

*** l'équipement et la gestion de notre cuisine ne garantissent pas l'absence de traces d'allergènes non décrits**

yokai_andorra