

融合

DAKIDAYA

合

CARTA



Cocina japonesa mediterránea

¿Cómo funciona la carta ?!

x1  Entrantes

x2  Sushi / Sashimi

x3  Carne / Pescado

Cada color corresponde a una familia de platos:

1 • Elige tus platos.

2 • Márcalos con el palito correspondiente en su número.

Nuestro equipo les ayudará si tienen alguna duda

Bebidas



Agua	2,55€
Vichy Catalan	2,65€
Coca Cola	3,30€
Coca Cola Zero	3,30€
Fanta	3,30€
Fuze tea	3,30€
Caña Cerveza	2,60€
Copa Cerveza	3,50€
Pinta Cerveza	5,50€
Clara	3,50€
Cerveza Japonesa	4,15€
Sapporo	4,40€
Cerveza IPA	4,40€
Estrella Galicia 0,0	3,50€
Ramune	3,30€
Cerveza sin gluten	3,50€

Cafés / infusiones



Café Solo	2,10€
Cortado	2,30€
Café con Leche	2,50€
Carajillo	3,20€
Café con Hielo	2,40€
Té Verde	3,25€
Infusión	2,90€

Sake



● Jarra de Sake	7,60€
● Sake Espumoso Mio	13,50€
● Sake Daijinjo Muroka	34,50€

Cócteles



● Gin tonic	11€
● Combinado	11€
● Shot	3,60€
● Whisky Japonés (Shot)	6,20€

MENÚ DEGUSTACIÓN

Degustación de entrantes, sushi, calientes y postres

Selección de platos que varía cada mes según el producto de temporada

Bebida no incluida **48€/persona**

x1



Entrantes



- 1 · KAISO Mezclum con algas y salsa de sésamo 7,75€
- 2 · MISOSHIRU Sopa miso, tofu, algas y shiitake 7,75€
- 3 · YAKISOBA Fideos con panceta y verduras 10,95€
- 4 · YASAI RAMEN Vegetal, seitán, huevo y tofu 12,95€
- 5 · TONKOTSU RAMEN Cerdo ibérico y huevo 12,95€
- 6 · ONSENTAMAGO FOIE Huevo, shiitake y trufa 13,95€
- 7 · TEMPURA EBI De langostinos (5 piezas) 12,95€
- 8 · KARAAGE Crujiente de pollo y calamar 10,95€
- 9 · GYOZAS De butifarra con gambas (5 piezas) 10,95€
- 10 · CEVICHE De pez mantequilla marinado 11,95€
- 12 · TAKOYAKIS Buñuelos de pulpo (5 piezas)  10,95€
- 14 · TARTAR De atún, aguacate y arroz inflado 13,95€
- 16 · BAO DE KAKUNI Pan al vapor con panceta  8,50€
- 17 · EDAMAME Vainas de soja al vapor 6,50€
- 19 · EDAMAME KIMCHEE Salteadas con picante  6,95€



Sushi y sashimi



NIGIRI (Bola de arroz cubierta con lámina de pescado o carne) 2 piezas

- 11 · SHAKE Salmón 7,60€
- 12 · MAGURO Atún rojo de aleta azul 8,80€
- 13 · EBI Langostino flameado con salsa ponzu 7,60€
- 15 · MANAGATSUO Pez mantequilla con trufa 7,60€
- 16 · UNAGI Anguila con foie a la plancha 9,95€
- 17 · FOIE Foie a la plancha con texturas de cebolla 9,95€

HOT MAKI (rollo de arroz envuelto en alga nori rebozado en panko)

- 18 · TARTAR De salmón, relleno de aguacate, cebolla en texturas y salsa anguila (8 piezas) 12,95€
- 19 · CREAM CHEESE Futomaki relleno de salmón, aguacate y queso crema (6 piezas) 12,95€

FUTOMAKI (rollo grueso de arroz envuelto en alga nori) 6 piezas

- 20 · SOFT SHELL Cangrejo, aguacate y masago 12,95€
- 21 · TEMPURA MAKI 2.0 Relleno de langostino y verduras en tempura con salsa tendo dulce 12,95€

SASHIMI Y TATAKI (láminas de pescado crudo o flameado)

- 22 · SASHIMI SHAKE Salmón 8,50€
- 23 · SASHIMI MAGURO Atún rojo de aleta azul 9,50€
- 25 · TATAKI ATÚN Rojo de aleta azul con salsa sumiso kimchee y albahaca 15,95€
- 26 · TATAKI VIEIRA Con mango, aguacate, salsa sumiso y tobiko yuzu 12,95€

URAMAKI (alga nori envuelta en arroz con relleno) 8 piezas

- **27 · MAR Y MONTAÑA 3.0** Relleno de karaage de calamar, con cerdo ibérico y airbag de cerdo  **13,95€**
- **28 · BAKUDAN 2.0** Relleno de foie con mango y exterior de pez mantequilla flameado con aceite de trufa **13,95€**
- **29 · VOLCANO 2.0** Arroz verde, aguacate, tartar de atún picante, tobiko wasabi, mayonesa y salsa anguila  **13,95€**
- **30 · CRAZY ROLL** Langostino crujiente, queso crema, salmón, cebolla caramelizada y salsa anguila **13,95€**
- **1 · TAMAGOYAKI** Relleno de salmón, tortilla japonesa y cebollino, envuelto en sésamo blanco y negro **12,95€**

**x3 Carne y pescado **

- **2 · PICANHA** Ternera madurada 30 días, aceite de brasa, salsa de miso y chimichurri japonés **15,95€**
- **3 · WAGYU** Japonés con aceite de brasa, salsa de miso y chimichurri japonés (50gr) **15,95€**
- **4 · SOLOMILLO** De ternera, aceite de brasa, foie y reducción de vino tinto, soja, ajo y cebolla **15,95€**
- **5 · TUETANO** De ternera, asado con tartar de atún picante, trufa negra y salsa anguila  **13,95€**
- **24 · PAN DE SÉSAMO Y ALGAS** Pan casero de alga nori y sésamo (3 piezas) **4,50€**

Postres / Desserts



BOMBETES DE VAINILLA (3 unitats)

6,90€

Farcellets de crème brûlée de vainilla amb coulis de fruits vermells

Saquitos de crème brûlée de vainilla con coulis de frutos rojos

Little bags with vanilla crème brûlée and red berries sauce

MOCHI DE TÉ VERD

7,50€

Mochi de mousse de té verd

Mochi de mousse de té verde

Daifuku filled with green tea mousse

CHEESECAKE

7,50€

El nostre pastís de formatge cremós del dia

Nuestra tarta de queso cremosa del día

Our creamy cheesecake of the day

GELAT DE TÉ VERD

6,75€

Gelat de té verd amb crumble

Helado de té verde con crumble

Green tea ice cream with crumble

GELAT DE SÈSAM NEGRE

6,75€

Gelat de sèsam negre amb garrapinyades de sèsam

Helado de sésamo negro con garrapiñadas de sésamo

Black sesame ice cream with sugared sesame

デザート

ワインリスト



BLANCOS/BLANCS/WHITE

BITÁCORA D.O. Rueda 100% Verdejo / 3 meses sobre lías	(Copa) 3,60€ 17€
CELISTIA BLANC D.O. Costers del Segre Viogner, Macabeo	(Copa) 3,85€ 19€
K-NAIA D.O. Rueda 85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc	20€
BESTUÉ MARINA D.O. Somontano 100% Gewürztraminer	21€
CASTELLROIG SO BLANC D.O. Penedès 100% Xarel·lo / Crianza 5 meses sobre lías	22€
TERRÍCOLA BLANC D.O. Montsant Garnacha blanca, Macabeo Fermentación en tintas de acero y crianza	25€
CASAR GODELLO BARRICA D.O. Bierzo 100% Godello / Crianza 12 meses en BRF	33€

ESPUMOSOS/CORPINNAT

CASTELLROIG RESERVA BRUT ROSAT Corpinnat / Garnacha, Trepát / Crianza 24M	25€
SABATÈ I COCA MOSSET BRUT NATURE Corpinnat / Macabeo, Parellada, Xarel·lo / Crianza 48M	27€

ROSADO/ROSAT/ROSÉ

SUMARROCA MARTINA

D.O. **Penedés**

Ull de llebre. Garnatxa negra

23€

TINTOS/NEGRES/RED

CELISTIA TINTO

D.O. **Costers del Segre**

Tempranillo, Syrah

Crianza 5 meses en barrica de roble Francés

(Copa) 4,35€

21€

LLEPOLIA NEGRE

D.O. **Terra Alta**

Cariñena, Garnacha, Merlot

Crianza 12 meses en barrica de roble Francés

22€

ESTONES GS

D.O. **Montsant**

Garnacha tinta crianza 14M en BRF

Cariñena crianza 14M en BRA

32€

PRADO REY ADARO CRIANZA

D.O **Ribera del Duero** / 100% Tempranillo

Fermentado 12 meses en BRF y Eslovena

3 meses en conos de madera Nevers

33€

PURO VICIO

D.O **Navarra** / 100% Syrah

Crianza 15M

38€