

融

DAKIDAYA

合

CARTA

Cuina japonesa mediterrània

BENVINGUTS AL RESTAURANT

いらっしゃいませ

DAKIDAYA neix l'any 2013 presentant un concepte renovat de la restauració.

Els seus orígens van ser com associació gastronòmica on es realitzaven events de menú degustació a casa del xef.

2016, després de tres anys, obrim restaurant per poder oferir-vos un servei diari mantenint l'essència dels nostres inicis.

Moltes gràcies,
esperem que gaudiu de la nostra cuina.

どうも

ワインリスト



BLANCOS/BLANCS/WHITE

<i>BITÁCORA</i> D.O Rueda 100% Verdejo / 3 meses sobre lías	(Copa) 3,75€ 18€
<i>CELISTIA BLANC</i> D.O Costers del Segre Viogner, Macabeo	(Copa) 3,95€ 19€
<i>MIMAO BLANCO</i> D.O Navarra Garnacha blanca de guarda	21€
<i>BESTUÉ MARINA</i> D.O Somontano 100% Gewürztraminer	22€
<i>CASTELLROIG SO BLANC</i> D.O Penedès 100% Xarel·lo / Crianza 5 meses sobre lías	23€
<i>TERRÍCOLA BLANC</i> D.O Montsant Garnacha blanca, Macabeo Fermentación en tintas de acero y crianza	26€
<i>CASAR GODELLO BARRICA</i> D.O Bierzo 100% Godello. Crianza 12 meses en BRF	34€

ESPUMOSOS/ESCUMOSOS/CORPINNAT

<i>CASTELLROIG RESERVA BRUT ROSAT</i> Corpinnat / Garnacha, Trepát / Crianza 24M	26€
<i>SABATÈ I COCA MOSSET BRUT NATURE</i> Corpinnat / Macabeo, Parellada, Xarel·lo / Crianza 48M	28€

ROSADO/ROSAT/ROSÉ

<i>SUMARROCA MARTINA</i> D.O Penedès Ull de llebre. Garnatxa negra	23€
--	------------

TINTOS/NEGRES/RED

ZISMERO D.O Campo de Borja

100% Garnacha

Viñedos de entre 15 a 20 años

(Copa) **4,50€**
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

33€

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

34€

PURO VICIO D.O Navarra

100% Syrah

Crianza 15M

38€

SAKE

Jarra **Jarreta Small Sake Jar**

7,70€

Sake Mio Espumoso **Espumòs Sparkling**

13,50€

Sake Daijinjo Muroka

35€

CÓCTELES/CÒCTELS/COCKTAILS

Gin & Tonic

11€

Combinado **Combinat High ball**

11€

Shot

3,60€

Whisky Japonés **Japonès Japanese whiskey** (Shot)

6,25€

Com funciona la carta ?!

Cada color correspon a una família de plats:

1 · Tria els teus plats.

2 · Marca'ls amb el palet corresponent en el seu número.

Per qualsevol dubte el nostre equip us ajudarà

x1



Entrants



- 1 · **KAISO** Mesclum amb algues i salsa de sèsam 7,75€
- 2 · **MISOSHIRU** Sopa miso, tofu, algues i shiitake 7,75€
- 3 · **YAKISOBA** Fideus amb panxeta i verdures 11,95€
- 4 · **YASAI RAMEN** Vegetal amb ou, seitan i tofu 13,95€
- 5 · **TONKOTSU RAMEN** Brou, porc ibéric i ou 13,95€
- 6 · **ONSENTAMAGO FOIE** Ou, foie, shiitake i tòfona 14,95€
- 7 · **TEMPURA EBI** De llangostins (5 peces) 13,95€
- 8 · **KARAAGE** Cruixent de pollastre i calamars 11,95€
- 9 · **GYOZAS** De botifarra amb gambes 11,95€
- 10 · **CEVICHE** Peix mantega marinat 12,95€
- 11 · **GYOZAS THAI** De vedella estofada al curri verd, coco, tòfona i carbassa (5 peces)  11,95€
- 12 · **TAKOYAKIS** Bunyols de pop (5 peces)  11,95€
- 14 · **TARTAR** De tonyina, alvocat i arròs inflat 14,95€
- 16 · **BAO DE KAKUNI** Pa al vapor amb panxeta  8,75€
- 20 · **BAO COREÀ** Pa al vapor amb pollastre coreà  8,75€
- 24 · **BAO DE CALAMARS** Pa al vapor i calamars 8,75€
- 17 · **EDAMAME** Beines de soja al vapor 6,55€
- 19 · **EDAMAME KIMCHI** Saltejades amb picant  6,95€

x2



Sushi i sashimi



NIGIRI (bola d'arròs coberta amb una làmina de peix o carn) 1 peça

- **11· SHAKE** Salmó 3,80€
- **12· MAGURO** Tonyina vermella d'aleta blava 4,40€
- **13· EBI** Llagostí flamejat amb salsa ponzu 3,80€
- **14· MAGURO FOIE** Tonyina amb foie i ceba 4,95€
- **15· MANAGATSUO** Peix mantega amb tòfona 3,80€
- **16· UNAGI** Anguila amb foie a la planxa 4,95€
- **17· FOIE** Foie a la planxa amb textures de ceba 4,95€

SUSHI, SASHIMI I ALTRES CLÀSSICS (els nostres plats de sushi fusió clàssics)

- **18-TARTAR** De salmó amb ceba en textures, farcit d'alvocat i amb salsa d'anguila (8 peces) **13,95€**
- **21-TEMPURA MAKI 2.0** Farcit de llagostí i verdures arrebossades amb tendo dolça (6 peces) **13,95€**
- **22-SASHIMI SHAKE** Salmó **8,75€**
- **23-SASHIMI MAGURO** Tonyina vermella d'aleta blava **9,95€**
- **25-TATAKI TONYINA** Vermella d'aleta blava, amb salsa sumiso kimchi i alfàbrega **15,95€**
- **26-TATAKI VIEIRA** Amb mango, alvocat, salsa sumiso i tobiko yuzu **13,95€**
- **27-MAR I MUNTANYA 3.0** Uramaki farcit de karaage de calamar, porc ibèric i porc inflat (8 peces) **14,95€**
- **28-BAKUDAN 2.0** Uramaki amb foie i mango, exterior de peix mantega i oli de tòfona (8 peces) **14,95€**
- **29-VOLCANO 2.0** Uramaki d'arròs verd, alvocat, tonyina, tobiko, maionesa i salsa d'anguila (8 peces) **14,95€**
- **30-CRAZY ROLL** Uramaki de llagostí cruixent, formatge, salmó, ceba dolça i salsa d'anguila (8 peces) **14,95€**

x3



Carn i peix



- **2-PICANHA** De vedella madurada 30 dies, oli de brasa, salsa de miso i chimichurri japonès 16,50€
- **3-WAGYU** Japonès amb oli de brasa, salsa de miso i chimichurri japonès (50g) 16,50€
- **4-FILET DE VEDELLA** Amb oli de brasa, foie i reducció de vi amb soja, all i ceba 16,50€
- **5-MOLL DE L'OS** De vedella, amb tartar de tonyina picant, tòfona i salsa d'anguila  14,95€
- **6-TERRINA DE PORC AMB FOIE** Teriyaki de terrina de porc amb foie i tòfona 14,95€
- **24-PA DE SÈSAM I ALGUES** Pa casolà d'alga nori i sèsam (3 peces) 4,50€

Begudes



Aigua	2,65€	Clara	3,60€
Vichy Catalan	2,75€	Cervesa Japonesa	4,25€
Coca Cola	3,50€	Sapporo	4,50€
Coca Cola Zero	3,50€	Cervesa IPA	4,50€
Fanta	3,50€	Estrella Galicia 0,0	3,60€
Nestea o Aquarius	3,50€	Ramune	3,50€
Canya Cervesa	2,65€	Cervesa sense gluten	3,60€
Copa Cervesa	3,60€		
Pinta Cervesa	5,75€		

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

Vanilla crème brûlée parcels with red berry coulis

MOCHI DE TE VERD **7,50€**

Mochi de mousse de te 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 TE VERD **6,75€**

Gelat de te 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 sèsam caramel·litzat

Helado de sésamo negro con con sésamo garrapiñado

Black sesame ice cream with candied sesame

Cafès i infusions



Espresso	2,20€
Flat White	2,40€
Cafè amb llet • Café con leche • <i>Caffè Latte</i>	2,55€
Cigaló • Carajillo • <i>Caffè Corretto</i>	3,30€
Cafè amb gel • Café con hielo • <i>Iced Coffee</i>	2,50€
Te verd • Té verde • <i>Green Tea</i>	3,30€
Infusió • Infusión • <i>Tea</i>	2,95€

デザート