

融

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

MENÚ DEGUSTACIÓN

**Degustación de entrantes, sushi,
calientes y postres**

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

Bebida no incluida **45€/persona**

x1



Entrantes



- 1 · KAISO Mezclum con algas y salsa de sésamo **7,50€**
- 2 · MISOSHIRU Sopa de miso con tofu, algas y shiitake **7,50€**
- 3 · YAKISOBA Fideos con panceta y verduras **9,95€**
- 4 · YASAI RAMEN Vegetal, seitán, huevo y tofu **11,95€**
- 5 · TONKOTSU RAMEN Cerdo ibérico y huevo **11,95€**
- 6 · ONSENTAMAGO FOIE Huevo, shiitake y trufa **12,95€**
- 7 · TEMPURA EBI De langostinos (5 piezas) **11,95€**
- 8 · KARAAGE Crujiente de pollo y calamar marinado **9,95€**
- 9 · GYOZAS De butifarra con gambas (5 piezas) **9,95€**
- 10 · CEVICHE De pez mantequilla marinado **10,95€**
- 12 · TAKOYAKIS Buñuelos de pulpo (5 piezas)  **9,95€**
- 13 · BRIOCHE Tartar de atún, queso y foie **12,95€**
- 14 · TARTAR De atún, aguacate y arroz inflado **12,95€**
- 16 · BAO DE KAKUNI Pan al vapor con panceta  **7,95€**
- 17 · EDAMAME Vainas de soja al vapor **6,25€**
- 19 · EDAMAME KIMCHEE Salteadas con picante  **6,75€**

x2



Sushi y sashimi



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

- 11 · SHAKE Salmón 7,50€
- 12 · MAGURO Atún Balfegó 8,50€
- 13 · EBI Langostino flameado con salsa ponzu 7,50€
- 14 · TORO Simulación del jamón con pan y tomate 9,50€
- 15 · MANAGATSUO Pez mantequilla con trufa 7,50€
- 16 · PICANHA Curada con wasabi encurtido 9,50€
- 17 · FOIE Foie a la plancha con texturas de cebolla 9,50€

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) 11,95€
- 19 · CREAM CHEESE Futomaki relleno de salmón, aguacate y queso crema (6 piezas) 11,95€

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

- 20 · SOFT SHELL Cangrejo, aguacate y masago 11,95€
- 21 · TEMPURA MAKI 2.0 Relleno de langostino y verduras en tempura con salsa tendo dulce 11,95€

SASHIMI Y TATAKI (láminas de pescado crudo o flameado)

- 22 · SASHIMI SHAKE Salmón 7,95€
- 23 · SASHIMI MAGURO Atún Balfegó 8,95€
- 25 · TATAKI ATÚN Balfegó con salsa sumiso kimchee y albahaca 14,95€
- 26 · TATAKI VIEIRA Con mango, aguacate, salsa sumiso y tobiko yuzu 11,95€

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  **12,95€**
- **28 · BAKUDAN 2.0** Relleno de foie con mango y exterior de pez mantequilla flameado con aceite de trufa **12,95€**
- **29 · VOLCANO 2.0** Arroz verde, aguacate, tartar de atún picante, tobiko wasabi, mayonesa y salsa anguila  **12,95€**
- **30 · CRAZY ROLL** Langostino crujiente, queso crema, salmón, cebolla caramelizada y salsa anguila **12,95€**
- **1 · TAMAGOYAKI** Relleno de salmón, tortilla japonesa y cebollino, envuelto en sésamo blanco y negro **11,95€**

**x3 Carne y pescado **

- **2 · PICANHA** Ternera madurada 30 días, aceite de brasa, salsa de miso y chimichurri japonés **14,95€**
- **4 · SOLOMILLO** De ternera, aceite de brasa, foie y reducción de vino tinto, soja, ajo y cebolla **14,95€**
- **5 · SUQUET DE PESCADO 2.0** Pez mantequilla y marisco con salsa de miso, erizo de mar, yuzu y sake **12,95€**
- **8 · RUSTIDO DE CERDO** Costillas teriyaki **13,95€**
- **9 · TUETANO** De ternera, asado con tartar de atún picante, trufa negra y salsa anguila  **12,95€**
- **10 · YAKINIKU 2.0** Cerdo ibérico y salsa yakiniku **13,95€**
- **11 · TERIYAKI DE PATO** Relleno de miso y foie **13,95€**
- **24 · PAN DE SÉSAMO Y ALGAS**
Pan casero de alga nori y sésamo (3 piezas) **4,50€**

Bebidas



Agua	2,40€
Vichy Catalan	3,25€
Coca Cola	3,20€
Coca Cola Zero	3,20€
Fanta	3,20€
Nestea o Aquarius	3,20€
Caña Cerveza	2,50€
Copa Cerveza	3,40€
Pinta Cerveza	5,25€
Clara	3,40€
Cerveza Japonesa	3,95€
Sapporo	4,25€
Cerveza Artesana	4,25€
Estrella Galicia 0,0	3,40€
Ramune	3,20€
Cerveza sin gluten	3,40€

Cafés / infusiones



Café Solo	2€
Cortado	2,20€
Café con Leche	2,40€
Carajillo	2,95€
Café con Hielo	2,30€
Té Verde	3,15€
Infusión	2,80€

Sake



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

Cócteles



● Gin tonic	10,50€
● Combinado	10,50€
● Shot	3,50€
● Whisky Japonés (Shot)	6€

Vins i caves

融

DAKIDAYA

合



ワインリスト



BLANCOS/BLANCS/WHITE

BITÁCORA D.O. Rueda 100% Verdejo / 3 meses sobre lías	(Copa) 3,35€ 16€
CELISTIA BLANC D.O. Costers del Segre Viogner, Macabeo	(Copa) 3,70€ 18€
K-NAIA D.O. Rueda 85% Verdejo, 15% Sauvignon blanc	19€
BESTUÉ MARINA D.O. Somontano 100% Gewürztraminer	20€
PAGO DE CIRSUS CHARDONNAY D.O. Navarra Chardonnay / Crianza 8m Lías	21€
TERRÍCOLA BLANC D.O. Montsant Garnacha blanca, Macabeo Fermentación en tintas de acero y crianza	24€
CASTELLROIG SO SERÉ BARRICA D.O. Penedès 100% Xarel·lo de viñas viejas Crianza 5 meses en Barricas de Acacias y Castaños	26€
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€
CASTELLROIG XAREL·LO VERMELL BRUT Corpinnat / 100% Xarel·lo vermell / Crianza 36M	28€

ROSADO/ROSAT/ROSÉ

SUMARROCA MARTINA

D.O. **Penedés**

Ull de llebre. Garnatxa negra

22€

TINTOS/NEGRES/RED

CELISTIA TINTO

D.O. **Costers del Segre**

60% Tempranillo, 30% Garnacha, 10% Syrah

Crianza 5 meses en barrica de roble francés

(Copa) **4€**

20€

LLEPOLIA NEGRE

D.O. **Terra Alta**

Cariñena, Garnacha, Merlot

Crianza 12 meses en barrica de roble Francés

21€

CAIR CUVÉE

D.O. **Ribera del Duero**

Tempranillo, Merlot

Crianza 9 meses en BRF/A

23€

HOMBROS

D.O **Bierzo**

100% Mencía

Crianza 12 meses en barrica de roble Francés

28€

ESTONES GS

D.O. **Montsant**

Garnacha tinta crianza 14M en BRF

Cariñena crianza 14M en BRA

31€

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€

ALTO MONCAYO

D.O. **Campo de Borja** / 100% Garnacha

Crianza 18M en barricas de Roble Francés y Americano

Viñas de 40 a 70 años

45€



デザート

Postres / Desserts



PASTÍS DE SÈSAM NEGRE I FRUITS VERMELLS

7,50€

Pastís de mousse de sèsam negre amb fruits vermells

Pastel de mousse de sésamo negro con frutos rojos

Black sesame mousse cake with red berries

BOMBETES (3 unitats) DE VAINILLA O DE SÈSAM NEGRE

6,75€

**Farcellets de crème brûlée de vainilla o de sèsam negre
amb coulís de fruits vermells**

Saquitos de crème brûlée de vainilla o de sésamo negro con
coulís de frutos rojos

*Little bags with vanilla crème brûlée or black sesame and red
berries sauce*

COULANT DE XOCOLATA BLANCA I TÉ VERD

7,50€

Coulant de xocolata blanca i té verd amb gelat de té verd

Coulant de chocolate blanco i té verde con helado de té verde

White chocolate and green tea coulant with green tea ice cream

MOCHI D'OREO

7,50€

Mochi de mousse de galetes Oreo

Mochi de mousse de galletas Oreo

Daifuku filled with Oreo cookie mousse

MOCHI WHITE FERRERO ROCHER

7,50€

Mochi de mousse de xocolata blanca amb crema d'avellanes

Mochi de mousse de chocolate blanco con crema de avellanas

Daifuku filled with white chocolate mousse and hazelnut cream

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€

Pastís de formatge amb fruits vermells i crumble d'ametlla

Tarta de queso con frutos rojos y crumble de almendra

Cheesecake with red berries and almond crumble

GELAT DE TÉ VERD

6,50€

Gelat de té verd amb crumble d'ametlla

Helado de té verde con crumble de almendra

Green tea ice cream with almond crumble

GELAT DE SÈSAM NEGRE

6,50€

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