

融

DAKIDAYA

合

CARTA



Cuina japonesa mediterrània

Com funciona la carta ?!

x1  Entrants

x2  Sushi / Sashimi

x3  Carn / Peix

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

Begudes



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

Cafés / infusions



Café Sol	2,10€
Tallat	2,30€
Café amb Llet	2,50€
Carajillo	3,20€
Café amb Gel	2,40€
Té Verd	3,25€
Infusió	2,90€

Sake



● Jarreta de Sake	7,60€
● Sake Espumós Mio	13,50€
● Sake Daijinjo Muroka	34,50€

Còctels



● Gin tonic	11€
● Combinat	11€
● Shot	3,60€
● Whisky Japonès (Shot)	6,20€

MENÚ DEGUSTACIÓ

Degustació d'entrants, sushi, calents i postres

Selecció de plats que varla cada mes segons el producte de temporada

Beguda no inclosa **48€/persona**

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 10,95€
- 4 · YASAI RAMEN Vegetal amb ou, seitan i tofu 12,95€
- 5 · TONKOTSU RAMEN Brou, porc ibèric i ou 12,95€
- 6 · ONSENTAMAGO FOIE Ou, foie, shiitake i trufa 13,95€
- 7 · TEMPURA EBI De llangostins (5 peces) 12,95€
- 8 · KARAAGE Cruixent de pollastre i calamars 10,95€
- 9 · GYOZAS De botifarra amb gambes (5 peces) 10,95€
- 10 · CEVICHE Peix mantega marinat 11,95€
- 12 · TAKOYAKIS Bunyols de pop (5 peces)  10,95€
- 14 · TARTAR De tonyina, alvocat i arròs inflat 13,95€
- 16 · BAO DE KAKUNI Pa al vapor amb panxeta  8,50€
- 17 · EDAMAME Vaines de soja al vapor 6,50€
- 19 · EDAMAME KIMCHEE Saltejades amb picant  6,95€

x2

Sushi y sashimi



NIGIRI (Bola d'arròs coberta amb una làmina de peix o carn) 2 peces

- 11 · **SHAKE** Salmó 7,60€
- 12 · **MAGURO** Tonyina vermella d'aleta blava 8,80€
- 13 · **EBI** Llagostí flamejat amb salsa ponzu 7,60€
- 15 · **MANAGATSUO** Peix mantega amb tòfona 7,60€
- 16 · **UNAGI** Anguila amb foie a la planxa 9,95€
- 17 · **FOIE** Foie a la planxa amb textures de ceba 9,95€

HOT MAKI (Rotlle d'arròs embolicat en alga nori i arrebossat en panko)

- 18 · **TARTAR** De salmó amb ceba en textures, farcit d'alvocat i amb salsa d'anguila (8 peces) 12,95€
- 19 · **CREAM CHEESE** Farcit de salmó, alvocat i formatge crema (6 peces) 12,95€

FUTOMAKI (Rotlle gruixut d'arròs embolicat en alga nori) 6 peces

- 20 · **SOFT SHELL** Cranc, alvocat i masago 12,95€
- 21 · **TEMPURA MAKI 2.0** Farcit de llagostí i verdures arrebossades amb salsa tendo dolça 12,95€

SASHIMI Y TATAKI (Làmines de peix cru o flamejat)

- 22 · **SASHIMI SHAKE** Salmó 8,50€
- 23 · **SASHIMI MAGURO** Tonyina vermella d'aleta blava 9,50€
- 25 · **TATAKI TONYINA** vermella d'aleta blava, amb salsa sumiso kimchee i alfàbrega 15,95€
- 26 · **TATAKI VIEIRA** Amb mango, alvocat, salsa sumiso i tobiko yuzu 12,95€

URAMAKI

(Alga nori embolicada en arròs, amb farciment) 8 peces

- **27 · MAR I MUNTANYA 3.0** Farcit de karaage de calamar, amb porc ibèric i airbag de porc  **13,95€**
- **28 · BAKUDAN 2.0** Farcit de foie amb mango i exterior de peix mantega flamejat amb oli de tòfona **13,95€**
- **29 · VOLCANO 2.0** Arròs verd, alvocat, tonyina picant, tobiko wasabi, maionesa i salsa d'anguila  **13,95€**
- **30 · CRAZY ROLL** Amb llagostí cruixent, formatge crema, salmo, ceba caramelitzada i salsa anguila **13,95€**
- **1 · TAMAGOYAKI** Farcit de salmó, truita japonesa i cibulet, embolicat en sèsam blanc i negre **12,95€**

x3



Carn i peix



- **2 · PICANHA** De vedella madurada 30 dies, oli de brasa, salsa de miso i tximixurri japonés **15,95€**
- **3 · WAGYU** Japonés amb oli de brasa, salsa de miso i tximixurri japonés (50gr) **15,95€**
- **4 · FILET DE VEDELLA** Amb oli de brasa, foie i reducció de vi amb soja, all i ceba **15,95€**
- **5 · MOLL DE L'OS** De vedella, amb tàrtar de tonyina picant, tòfona i salsa d'anguila  **13,95€**
- **24 · PA DE SÈSAM I ALGUES**
Pa casolà d'alga nori i sèsam (3 peces) **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€