

融合

DAKIDAYA

合

CARTA

Cocina japonesa mediterránea

BIENVENIDOS AL RESTAURANTE

いらっしゃいませ

DAKIDAYA nace en el año 2013
presentando un concepto renovado
de la restauración.

Sus orígenes fueron como asociación
gastronómica donde se realizaban
eventos de menú degustación en casa
del chef.

En 2016, después de tres años, abrimos
el restaurante para poder ofreceros un
servicio diario manteniendo la esencia
de nuestros inicios.

Muchas gracias,
esperamos que disfrutéis de nuestra cocina.

どうも

ワインリスト



BLANCOS/BLANCS/WHITE

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

ESPUMOSOS/ESCUMOSOS/CORPINNAT

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

ROSADO/ROSAT/ROSÉ

- SUMARROCA MARTINA*** D.O Penedès **23€**
Ull de llebre. Garnatxa negra

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€

¿Cómo funciona la carta ?!

Cada color corresponde a una familia de platos:

1 · Elige tus platos.

2 · Márcalos con el palito correspondiente en su número.

Nuestro equipo te ayudará si tienes alguna duda

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 11,95€
- 4 · **YASAI RAMEN** Vegetal, seitán, huevo y tofu 13,95€
- 5 · **TONKOTSU RAMEN** Cerdo ibérico y huevo 13,95€
- 6 · **ONSENTAMAGO FOIE** Huevo, shiitake y trufa 14,95€
- 7 · **TEMPURA EBI** De langostinos (5 piezas) 13,95€
- 8 · **KARAAGE** Crujiente de pollo y calamar 11,95€
- 9 · **GYOZAS** De butifarra con gambas (5 piezas) 11,95€
- 10 · **CEVICHE** De pez mantequilla marinado 12,95€
- 11 · **GYOZAS THAI** De ternera estofada al curry verde, coco, trufa y calabaza (5 piezas)  11,95€
- 12 · **TAKOYAKIS** Buñuelos de pulpo (5 piezas)  11,95€
- 14 · **TARTAR** De atún, aguacate y arroz inflado 14,95€
- 16 · **BAO DE KAKUNI** Pan al vapor con panceta  8,75€
- 20 · **BAO COREANO** Pan al vapor con pollo frito  8,75€
- 24 · **BAO DE CALAMARES** Bocata de calamares 8,75€
- 17 · **EDAMAME** Vainas de soja al vapor 6,55€
- 19 · **EDAMAME KIMCHI** Salteadas con picante  6,95€

x2



Sushi y sashimi



NIGIRI (bola de arroz cubierta con una lámina de pescado o carne) 1 pieza

- **11· SHAKE** Salmón **3,80€**
- **12· MAGURO** Atún rojo de aleta azul **4,40€**
- **13· EBI** Langostino flameado con salsa ponzu **3,80€**
- **14· MAGURO FOIE** Atún con foie y cebolla **4,95€**
- **15· MANAGATSUO** Pez mantequilla con trufa **3,80€**
- **16· UNAGI** Anguila con foie a la plancha **4,95€**
- **17· FOIE** Foie a la plancha con texturas de cebolla **4,95€**

SUSHI, SASHIMI Y OTROS CLÁSICOS (nuestros platos de sushi fusión clásicos)

- **18·TARTAR** De salmón, relleno de aguacate, cebolla en texturas y salsa de anguila (8 piezas) **13,95€**
- **21·TEMPURA MAKI 2.0** Relleno de langostino y verduras en tempura con tendo dulce (6 piezas) **13,95€**
- **22·SASHIMI SHAKE** Salmón **8,75€**
- **23·SASHIMI MAGURO** Atún rojo de aleta azul **9,95€**
- **25·TATAKI ATÚN** Rojo de aleta azul con salsa sumiso kimchi y albahaca **15,95€**
- **26·TATAKI VIEIRA** Con mango, aguacate, salsa sumiso y tobiko yuzu **13,95€**
- **27·MAR Y MONTAÑA 3.0** Uramaki de karaage de calamar, cerdo ibérico y cerdo inflado (8 piezas)  **14,95€**
- **28·BAKUDAN 2.0** Uramaki de foie y mango con pez mantequilla y aceite de trufa (8 piezas) **14,95€**
- **29·VOLCANO 2.0** Uramaki de arroz verde, aguacate, atún, tobiko, mayonesa y salsa de anguila (8 piezas)  **14,95€**
- **30·CRAZY ROLL** Uramaki de langostino, queso, salmón, cebolla dulce y salsa de anguila (8 piezas) **14,95€**

x3

Carnes y pescados

- **2-PICANHA** Ternera madurada 30 días, aceite de brasa, salsa de miso y chimichurri japonés 16,50€
- **3-WAGYU** Japonés con aceite de brasa, salsa de miso y chimichurri japonés (50g) 16,50€
- **4-SOLOMILLO** De ternera, aceite de brasa, foie y reducción de vino tinto, soja, ajo y cebolla 16,50€
- **5-TUÉTANO** De ternera, asado con tartar de atún picante, trufa negra y salsa de anguila  14,95€
- **6-TERRINA DE CERDO CON FOIE** Teriyaki de terrina de cerdo con foie y trufa 14,95€
- **24-PAN DE SÉSAMO Y ALGAS** Pan casero de alga nori y sésamo (3 piezas) 4,50€

Bebidas

Agua	2,65€	Clara	3,60€
Vichy Catalan	2,75€	Cerveza Japonesa	4,25€
Coca Cola	3,50€	Sapporo	4,50€
Coca Cola Zero	3,50€	Cerveza IPA	4,50€
Fanta	3,50€	Estrella Galicia 0,0	3,60€
Nestea o Aquarius	3,50€	Ramune	3,50€
Caña Cerveza	2,65€	Cerveza sin gluten	3,60€
Copa Cerveza	3,60€		
Pinta Cerveza	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 te 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