



融合

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

MENÚ DEGUSTACIÓ

**Degustació d'entrants, sushi,
calents i postres**

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

Beguda no inclosa **45€/persona**

x1



Entrants



- 1 · KAISO Mesclum amb algues i salsa de sèsam 7,50€
- 2 · MISOSHIRU Sopa miso, tofu, algues i shiitake 7,50€
- 3 · YAKISOBA Fideus amb panxeta i verdures 9,95€
- 4 · YASAI RAMEN Vegetal amb ou, seitan i tofu 11,95€
- 5 · TONKOTSU RAMEN Brou, porc ibéric i ou 11,95€
- 6 · ONSENTAMAGO FOIE Ou, foie, shiitake i trufa 12,95€
- 7 · TEMPURA EBI De llangostins (5 peces) 11,95€
- 8 · KARAAGE Cruixent de pollastre i calamars 9,95€
- 9 · GYOZAS De botifarra amb gambes (5 peces) 9,95€
- 10 · CEVICHE Peix mantega marinat 10,95€
- 12 · TAKOYAKIS Bunyols de pop (5 peces)  9,95€
- 13 · BRIOIX Tartar de tonyina, formatge i foie 12,95€
- 14 · TARTAR De tonyina, alvocat i arròs inflat 12,95€
- 16 · BAO DE KAKUNI Pa al vapor amb panxeta  7,95€
- 17 · EDAMAME Vaines de soja al vapor 6,25€
- 19 · EDAMAME KIMCHEE Saltejades amb picant  6,75€



Sushi y sashimi



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

- 11 · **SHAKE** Salmó 7,50€
- 12 · **MAGURO** Tonyina Balfegó 8,50€
- 13 · **EBI** Llagostí flamejat amb salsa ponzu 7,50€
- 14 · **TORO** Simulació del pernil amb pa i tomàquet 9,50€
- 15 · **MANAGATSUO** Peix mantega amb tòfona 7,50€
- 16 · **PICANHA** Curada amb wasabi encurtit 9,50€
- 17 · **FOIE** Foie a la planxa amb textures de ceba 9,50€

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) 11,95€
- 19 · **CREAM CHEESE** Farcit de salmó, alvocat i formatge crema (6 peces) 11,95€

FUTOMAKI

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

- 20 · **SOFT SHELL** Cranc, alvocat i masago 11,95€
- 21 · **TEMPURA MAKI 2.0** Farcit de llagostí i verdures arrebossades amb salsa tendo dolça 11,95€

SASHIMI Y TATAKI

(Làmines de peix cru o flamejat)

- 22 · **SASHIMI SHAKE** Salmó 7,95€
- 23 · **SASHIMI MAGURO** Tonyina Balfegó 8,95€
- 25 · **TATAKI TONYINA** Balfegó, amb salsa sumiso kimchee i alfàbrega 14,95€
- 26 · **TATAKI VIEIRA** Amb mango, alvocat, salsa sumiso i tobiko yuzu 11,95€

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  **12,95€**
- **28 · BAKUDAN 2.0** Farcit de foie amb mango i exterior de peix mantega flamejat amb oli de tòfona **12,95€**
- **29 · VOLCANO 2.0** Arròs verd, alvocat, tonyina picant, tobiko wasabi, maionesa i salsa d'anguila  **12,95€**
- **30 · CRAZY ROLL** Amb llagostí cruixent, formatge crema, salmo, ceba caramelitzada i salsa anguila **12,95€**
- **1 · TAMAGOYAKI** Farcit de salmó, truita japonesa i cibulet, embolicat en sèsam blanc i negre **11,95€**

Carn i peix

- **2 · PICANHA** De vedella madurada 30 dies, oli de brasa, salsa de miso i tximixurri japonés **14,95€**
- **4 · FILET DE VEDELLA** Amb oli de brasa, foie i reducció de vi amb soja, all i ceba **14,95€**
- **5 · SUQUET DE PEIX 2.0** Peix mantega i marisc amb salsa de miso, garota de mar, yuzu i sake **12,95€**
- **8 · RUSTIT DE PORC** Costelles teriyaki i wasabi **13,95€**
- **9 · MOLL DE L'OS** De vedella, amb tàrtar de tonyina picant, tòfona i salsa d'anguila  **12,95€**
- **10 · YAKINIKU 2.0** Porc ibèric amb salsa yakiniku **13,95€**
- **11 · TERIYAKI D'ÀNEC** Farcit de miso i foie **13,95€**
- **24 · PA DE SÈSAM I ALGUES**
Pa casolà d'alga nori i sèsam (3 peces) **4,50€**

Begudes



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

Cafés / infusions



Café Sol	2€
Tallat	2,20€
Café amb Llet	2,40€
Carajillo	2,95€
Café amb Gel	2,30€
Té Verd	3,15€
Infusió	2,80€

Sake



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

Còctels



● Gin tonic	10,50€
● Combinat	10,50€
● Shot	3,50€
● Whisky Japonès (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