

TAMBÉ A DOMICILI



FES LA TEVA COMANDA

a través de

WWW.KITSUNESUSHI.COM

SUSHIBAR 寿司バー

ENTRANTS, APERITIUS I ACOMPANYAMENTS

EDAMAME Beina de soja verda al vapor, saltada amb kimuchi coreà o amb trufa i carbó 6

SUNOMONO Adobat de cogombre, alga, gíngebre i sèsam de suribachi 7

MISOSHIRU Segons temporada Brou dashi mineralitzat amb kombu, shiromiso, alga wakame i tofu 7

GOHAN Arròs blanc al vapor 3

さしみ SASHIMI

PORCIONS DE PEIX O MARISC CRU

AMA-EBI Cues de gamba blanca dolça amb kizami 8,9

SAKE Llom alt de salmó noruec - part magra - 8,5

SAKE NO HARA Ventresca de salmó noruec - part greix - 8,9

AKA-MAGURO Akami de tonyina vermella d'aleta blava 9,9

にぎり NIGIRI

TALL DE PEIX O MARISC SOBRE ARRÒS DE SUSHI

1830, Yohei, un cuiner de Tòquio va inventar el nigiri-zushi.

Preu per u. (mín. 2)

NAMA-EBI Cua de gamba crua amb sake 3,1

UMI KO Carn de vieira de costa 3,4

AMAKU Cues de gamba dolça 3,1

AKA MAGURO Tall d'akami de tonyina vermella d'aleta blava 3,3

MAGURO KU Tàrtar de tonyina vermella a ganivet amb tòfona d'estiu 3,5

SAKE Llom alt de salmó noruec - part magra - 3,3

SAKE NO HARA Tall de ventresca de salmó noruec - part greix - 3,4

コースト "Niguiris a foc"

ABURI-EBI Cua de gamba a la flama amb soja 3,4

ABURI-SAKE Llom alt de salmó noruec rostit 3,3

UNAGI HI Anguila d'aigua dolça rostida com a Shizuoka al llac Hamana 3,6

ぐんかん GUNKAN

PEIX O FRESES SOBRE ARRÒS DE SUSHI AMB NORI

IKURA Caviar vermell de salmó salvatge d'Alaska 4,95

TEKKA Tàrtar de tonyina vermella d'aleta blava amb negi i goma abura 4,95

MAKIS COM A FUJI

- Un maki més gran del que és habitual i amb el doble de peix -

En un carrer de la prefectura d'Aichi, l'itamae Makoto, va preparar uns makis sorprenentment bons. Seguint la seva tècnica i estil, preparam els nostres makis com ell.

マキス HOSO-MAKI

/ 6 TALLS

TEKKA MAKI Arròs de sushi i tonyina vermella d'aleta blava embolicat en nori 9,9

SAKE MAKI Arròs de sushi i salmó noruec embolicat en nori 8,9

MAKI-TSU Combinat 1/2 tekka-maki i 1/2 sake-maki 8,9

ABOKADO Arròs de sushi i alvocat embolicat en nori 8,9

コースト "Hoso-makis a foc" 8,9

KORU Especialitat 4 talls Salmó cuinat amb teriyaki 9,9

チューマ CHU-MAKI

/ 6 TALLS

KAJI-DO Tonyina vermella d'aleta blava, salmó noruec i alvocat 9,5

TORI-NORI Pollastre marinat amb age-mono de fècula i fregit, sichimi togarashi, ao nori, enciam arrissat i salsa kara-age 9,5

フトマキ FUTO-MAKI

/ 4 TALLS

IKURA Caviar de salmó salvatge d'Alaska, llagostí cuit, salmó noruec, préssec d'aigua i maio 9,9

TOBIKO Llagostí cuit, ous de peix volador amb wasabi, alvocat, negi i maio picant 9,9

HÀTO - Uramaki amb mida de Futo-maki - Salmó noruec, cibulet i sèsam 9,9

うらまき URA-MAKI

/ 6 TALLS

KOFU-SAKE Salmó noruec, alvocat, wasabi i shiro goma 10

KOFU-MAGURO Tonyina vermella d'aleta blava, alvocat, kimuchi, furikake de shiro morat i te 11

YDAKE-CALIFORNIA Taru-taru de cranc, kyuri, alvocat, ous de peix volador i shiro goma 10

REINBÔ Peixos moriawase, alvocat, kyuri i maio 11

MINTO Salmó noruec, alvocat, tàrtara de menta i shiro goma 10

TARU-SAKE Alvocat, taru-taru sake i goma abura picant 11

TARU-MAGURO Alvocat, taru-taru maguro i goma abura picant 12

MOTTO SAKE Taru-taru sake amb arrel i fulles de wasabi confitades, cogombre, alvocat i més taru-taru sake 12

MOTTO MAGURO Taru-taru maguro amb kimuchi, cogombre, alvocat i més taru-taru maguro 13

KYÔBA Plàtan fregit, ao nori i salmó noruec rostit 11

ABURI-SHÔGA Llagostí age-mono, tomàquet dolç confitat, crema, salmó noruec, ceba rostida amb gíngebre i kabayaki 11

HITTO-TARU Tempura panko Alvocat, taru-taru de salmó especial, cebes moriawase i salsa d'anguila 11

IZAKAYA 居酒屋

てっぱんやき TEPPANYAKI

QUINATS EN PLANXA D'ACER

OKONOMIYAKI Recomanat 4 persones Trita típica de les classes populars. És considerat un dels plats emblemàtics d'Osaka 12

/Temps d'espera 20 minuts

GYOZAS COM A UTSUNOMIYA

120 km al nord de Tòquio, existeix el regne de les gyozas. Utsunomiya és el paradís!

餃子 "Les gyozas s'acompanyen amb shoyu avinagrat i goma abura" Massa de farina farcida de marisc i cibulet 8,9

Massa de farina farcida de porc i col 8,9

Massa de farina farcida de pollastre i gíngebre 8,9

天ぷら FURAI-YA

SURMERGITS EN UN BANY D'OLI BULLINT

EBI NO FURAI Llagostí en tempura panko 9,9

KARA-AGE Pollastre fregit a la japonesa 9,9

KAKIAGE Fregit de verdures moriawase amb tentsuyu 8,9

CUINA AMB HISTORIA

El curri va ser introduït al Japó pels anglesos durant l'era Meiji (1869-1913). El seu consum és tan generalitzat que pot considerar-se un plat nacional. A la regió de Kanto el més popular és el de porc.

KATSU-KARE カツカレー Curri japonès que es serveix juntament amb arròs i tonkatsu 11

"L'arròs amb curri constitueix el plat principal del menú dels divendres de la Força Marítima d'Autodefensa del Japó"

フライヤ ROBATA

MÈTODE DE COCCIÓ SIMILAR A LA BARBACOA

SAKE NO TERIYAKI Especialitat Ventresca de salmó coberta en salsa teriyaki i soasada. Es serveix semi crua en el seu interior 11

TATAKI-ENTRECOTTE 20 dies de maduració D.O. País Basc - segellat i filetejat amb negi-yuzu 12,9

スキップ WOK

PAELLA RODONA I BOMBADA EN EL FONDS

YA-KINKO きのかめし Arròs especial de tardor amb chasu 11

YAKIUDON 焼きうどん Udon amb marisc i salsa especial Osaka 12

YAKISOBA 焼きそば Soba d'ou amb pollastre de corral 12

IKAUDON いかうどん Udon amb calamar i kimuchi coreà 12

BUTAUDON ぶたうどん Udon amb porc i salsa de la casa 12

EBI NO KIMUCHI キムチエビ Gambes saltejades una mica picants 11

DEZATO デザ

甘い AMAI

DOLÇOS I POSTRES

MUYUZU Mousse de yuzu japonès i crema de llimones del mediterrani 6

GOMA-AE Crema freda de sèsam negre amb café 6

CHOCO-SHU Mousse i pa de pessic de xocolata emborratxada amb licor "d'ume", prunes japoneses i sorbet de fruita de la passió 6

MOCHI Pastís d'arròs glutinós farçit 6

MATCHA-KE Pastís de te verd 6

WO-GO Poma confitada amb gíngebre i canyella d'arbre, crumble i crema amb espècies asiàtiques 6

クリム KURIMU

CREMA DE GELAT

GURUNTI Te verd matcha 4,75

FU-KORETO Xocolata o tòfona i xocolata 4,75

KOHI Espresso 4,75

AZUKI Anko 4,75

KOKONATTSU Coco natural de Ceylán 4,75

BABA Vainilla de Madagascar 4,75

アイス Sorbets

MANGÔ Mango 4,75

MERON Meló molt madur 4,75

APURIKOTTO Albercoc 4,75

SHITORIKO Citronel·la i gíngebre 4,75

デザー CHA

- Els nostres tes són importats des del Japó -

La selecció de tes pot veure's afectada segons la temporada de l'any.

SENCHA És amb diferència, el te més consumit al Japó 3,5

KUKICHA Te de branca. Aquesta proporció de fusta li fa ser únic i diferent en quan a sabor, olor i color 3,5

GENMANCHA Amb arròs integral torrat - te de crispetes de blat de moro - 3,5

DORINKU ドリンク

酒類 SHURI

LICORS

- El sake i umeshu es serveixen en gerres d'1/4 L -

SAKE KYOTO Destil·lat d'arròs 6

UMESHU Destil·lat de prunes madurades i sake 6

飲み NOMI

BEGUDES

AIGUA 2,8

AIGUA AMB GAS 2,8

COCA-COLA ORIGINAL / ZERO 2,9

FANTA L·LIMONA / TARONJA 2,9

NESTEA L·LIMONA 2,9

ビール BIRU

CERVESES

GOT DE CERVESA 2,9

CERVESA D'IMPORTACIÓ - JAPÓ - 3,7

CERVESA AMB L·LIMONA 2,9

シヤビゴアレスピ

。おべての具材が中心に寄るよ

CARTA

RESTAURANT



KITSU

キツネ

クラシック

スパイス

プレミアム

本物ではない