

TAMBÉ A DOMICILI



# FES LA TEVA COMANDA

a través de

[WWW.KITSUNESUSHI.COM](http://WWW.KITSUNESUSHI.COM)

**KITSU**  
キツネ

## SUSHIBAR 寿司バー

### タパス

ZENSAI ENTRANTS, APERITIUS I ACOMPANYAMENTS

<b>EDAMAME</b>	Beina de soja verda al vapor, saltada amb kimuchi coreà o amb trufa i carbó	6
<b>SUNOMONO</b>	Adobat de cogombre, alga, gíngebre i sèsam de suribachi	7
<b>MISOSHIRU</b> <small>Segons temporada</small>	Brou dashi mineralitzat amb kombu, shiromiso, alga wakame i tofu	7
<b>GOHAN</b>	Arròs blanc al vapor	3

### さしみ

SASHIMI PORCIONES DE PEIX O MARISC CRU

<b>SAKE</b>	Llom alt de salmó noruec - part magra -	8.5
<b>SAKE NO HARA</b>	Ventresca de salmó noruec - part greix -	8.9
<b>AKA-MAGURO</b>	Akami de tonyina vermella d'aleta blava	9.9

### にぎり

NIGUIRI 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)

<b>NAMA-EBI</b>	Cua de gamba crua amb sake	3.1
<b>UMI KO</b>	Carn de vieira de costa	3.4
<b>AMAKU</b>	Cues de gamba dolça	3.1
<b>AKA MAGURO</b>	Tall d'akami de tonyina vermella d'aleta blava	3.3
<b>MAGURO KU</b>	Tàrtar de tonyina vermella a ganivet amb tòfona d'estiu	3.5
<b>SAKE</b>	Llom alt de salmó noruec - part magra -	3.3
<b>SAKE NO HARA</b>	Tall de ventresca de salmó noruec - part greix -	3.4
□-スト "Niguiris a foc"		
<b>ABURI-SAKE</b>	Llom alt de salmó noruec rostit	3.3
<b>UNAGI HI</b>	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

<b>IKURA</b>	Caviar vermell de salmó salvatge	4.95
<b>TEKKA</b>	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 carreró de la prefectura d'Aichi, l'itamae Makoto, va preparar uns makis sorprenentment bons. Seguint la seva tècnica i estil, preparem els nostres makis com ell.

### マキス

HOSO-MAKI / 6 TALLS

<b>TEKKA MAKI</b>	Arròs de sushi i tonyina vermella d'aleta blava embolicat en nori	9.9
<b>SAKE MAKI</b>	Arròs de sushi i salmó noruec embolicat en nori	8.9
<b>MAKI-TSU</b> <small>Combinat</small>	1/2 tekka-maki i 1/2 sake-maki	9.9
<b>ABOKADO</b>	Arròs de sushi i alvocat embolicat en nori	8.9

### チューマ

CHU-MAKI / 6 TALLS

<b>KAJI-DO</b>	Tonyina vermella d'aleta blava, salmó noruec i alvocat	9.5
<b>TORI-NORI</b> <small>Especialitat 4 u.</small>	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

<b>IKURA</b>	Caviar de salmó salvatge d'Alaska, llagostí cuit, salmó noruec, préssec d'aigua i maio	9.9
<b>TOBIKO</b>	Llagostí cuit, ous de peix volador amb wasabi, alvocat, negi i maio picant	9.9
<b>HÀTO</b> <small>Especialitat</small>	- Uramaki amb mida de Futo-maki - Salmó noruec, cibulet i sèsam	9.9

### うらまき

URA-MAKI / 6 TALLS

<b>KOFU-SAKE</b>	Salmó noruec, alvocat, wasabi i shiro goma	10
<b>KOFU-MAGURO</b>	Tonyina vermella d'aleta blava, alvocat, kimuchi, furikake de shiro morat i te	11
<b>YOAKE-CALIFORNIA</b>	Taru-taru de cranc, kyuri, alvocat, ous de peix volador i shiro goma	10
<b>REINBō</b>	Peixos moriawase, alvocat, kyuri i maio	11
<b>MINTO</b>	Salmó noruec, alvocat, tàrtara de menta i shiro goma	10
<b>TARU-SAKE</b>	Alvocat, taru-taru sake i goma abura picant	11
<b>TARU-MAGURO</b>	Alvocat, taru-taru maguro i goma abura picant	12
<b>MOTTO SAKE</b>	Taru-taru sake amb arrel i fulles de wasabi confitades, cogombre, alvocat i més taru-taru sake	12
<b>MOTTO MAGURO</b>	Taru-taru maguro amb kimuchi, cogombre, alvocat i més taru-taru maguro	13
<b>KYŪBA</b>	Plàtan fregit, ao nori i salmó noruec rostit	11
<b>ABURI-SHŌGA</b>	Llagostí age-mono, tomàquet dolç confitat, crema, salmó noruec, ceba rostida amb gíngebre i kabayaki	11

## IZAKAYA 居酒屋

### てっぱんやき

TEPPANYAKI CUINATS EN PLANXA D'ACER

<b>OKONOMIYAKI</b> <small>Recomanat 4 persones</small>	Truita 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!

<b>餃子</b>	"Les gyozas s'acompanyen amb shoyu avinagrat i goma abura"	8.9
	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 SUBMERGITS EN UN BANY D'OLI BULLINT

<b>EBI NO FURAI</b>	Llagostí en tempura panko	9.9
<b>KARA-AGE</b>	Pollastre fregit a la japonesa	9.9

#### 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.

<b>KATSU-KARE</b> <small>カツカレー</small>	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

<b>YAKITORI</b>	Broqueta de pollastre a la brasa	8.5
-----------------	----------------------------------	-----

### スキップ

WOK PAELLA RODONA I BOMBADA EN EL FONDS

<b>YA-KINOKO</b> <small>きのこめし</small>	Arròs especial de tardor amb chasu	11
<b>YAKIUDON</b> <small>焼きうどん</small>	Udon amb marisc i salsa especial Osaka	12
<b>YAKISOBA</b> <small>焼きそば</small>	Soba d'ou amb pollastre de corral	12
<b>IKAUDON</b> <small>いかうどん</small>	Udon amb calamar i kimuchi coreà	12
<b>BUTAUDON</b> <small>ぶたうどん</small>	Udon amb porc i salsa de la casa	12

## DEZATO デザ

### 甘い

AMAI DOLÇOS I POSTRES

<b>MOCHI</b>	Pastis d'arròs glutinosos farçit	6
<b>MATCHA-KE</b>	Pastis de te verd	6
<b>CHOCO-SHU</b>	Mousse i pa de pessic de xocolata emborratxada amb licor "d'ume", prunes japoneses i sorbet de fruita de la passió	6

## DORINKU ドリンク

### 飲み

NOMI BEGUES

<b>AIGUA</b>		1.5
<b>CERVENA SAN MIGUEL</b>		1.5
<b>COCA-COLA ORIGINAL / ZERO</b>		1.9
<b>FANTA L·LIMONA / TARONJA</b>		1.9
<b>LIPTON DE PRÉSSEC</b>		1.9

シヤビゾアレスピ

。おすべての具材が中心に寄るよ

## CARTA

TAKE AWAY



クラシック

スライム

プレミアム

本物ではない