

# Menú Koy

Aperitius del xef

Aperitivos del chef

Fruits de mar amb yuzume

Frutos de mar con yuzume

Albergínia mar i muntanya

Berenjena mar y montaña

Bacallà negre del nord de Japó

Bacalao negro del norte de Japón

Tempura de gambes vermelles i vieires

Tempura de gambas rojas y vieiras

Uramaki

Yakisoba amb espardenyes i ibèric

Yakisoba con pepino de mar e ibérico

\* Vedella japonesa "Wagyu" D.O. Miyazaki (opcional)

\* Ternera japonesa "Wagyu" D.O. Miyazaki (opcional)

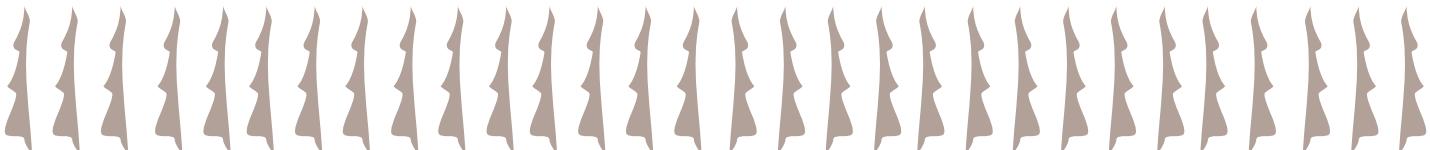
Postre

Postre

105 €

\* 135 € amb opció / con opción

Aquest menú és per gaudir a taula completa - Este menú es para mesa completa



# Menú Hermitage

Aperitius del xef

Aperitivos del chef

Tàrtar amb ostra, toro i caviar imperial

Tártar con ostra, toro y caviar imperial

Cocotxas amb el seu suc

Kokotxas en su jugo

Sashimi moriawase

Espardenya amb crema d'all i verdura de temporada

Pepino de mar con crema de ajo y verdura de temporada

Anguila del Delta de l'Ebre

Anguila del Delta del Ebro

Ramen japonès amb fideus "Nyumen" i papada de porc

Ramen japonés con fideos "Nyumen" y papada de cerdo

Llamantol i llenguado

Bogavante y lenguado

Sushi

Vedella japonesa "Wagyu" D.O. Miyazaki

Temera japonesa "Wagyu" D.O. Miyazaki

Postres

Postres

140 €

Aquest menú és per gaudir a taula completa - Este menú es para mesa completa



## Suggeriments - Sugerencias

Sashimi moriawase (6 varietats)	46 €
Sashimi moriawase (6 variedades)	
Sushi Niguiris (6 peces)	37 €
Sushi Niguiris (6 piezas)	
Tempura de gamba vermella i vieires	30 €
Tempura de gamba roja y vieiras	
Llamentol i llenguado amb crema de tupinambo	54 €
Bogavante y lenguado con crema de tupinambo	
Toro tataki amb arròs integral amb bambú	30 €
Toro tataki con arroz integral con bambú	

## Entrants - Entrantes

Ostra amb ponzu	7 € /u
Ostra con ponzu	
Ostra rostida	7 € /u
Ostra asada	
Tàrtar de tonyina vermella	28 €
Tártar de atún rojo	
Amanida d'algues amb anxoves Koy i vinagreta japonesa	18 €
Ensalada de algas con anchoas Koy y vinagreta japonesa	
Soja verda "edamames" amb 3 tipus de salses	15 €
Soja verde "edamames" con 3 tipos de salsas	
Albergínia mar i muntanya	20 €
Berenjena mar y montaña	

## Carns - Carnes

Vedella japonesa "Wagy" D.O. Miyazaki	80 €
Ternera japonesa "Wagy" D.O. Miyazaki	

Les mitges racionen tenen un suplement de 10% - Las medias raciones son sujetas a un suplemento de 10%



## Sopes i Fideus - Sopas y Fideos

Sopa de miso amb peix blanc i tofu	15€
Sopa de miso con pescado blanco y tofu	
Ramen japonès amb fideus "Nyumen", espardenyes i papada	36 €
Ramen japonés con fideos "Nyumen", pepino de mar y papada	
Fideus saltats "Yakisobas" amb espardenyes i secret ibèric	33 €
Fideos salteados "Yakisobas" con pepino de mar y secreto ibérico	

## Especialitats (8 peces) - Especialidades (8 piezas)

KOY SHUNKA MAKI	
Rotllo de salmó, tonyina i alvocat	23 €
Rollo de salmón, atún y aguacate	
UNAGI TO ABOGADO MAKI	
Rotllo d'anguila amb alvocat	26 €
Rollo de anguila con aguacate	
EBI TEN MAKI	
Rotllo de tempura de gamba	28 €
Rollo de tempura de gamba	
SPICY TUNA MAKI	
Rotllo de tonyina picant	26 €
Rollo de atún picante	

## Postres

Sorbet de "Urmeboshi" amb prunes escabetxades	12 €
Sorbete de "Urmeboshi" con ciruelas escabechadas	
Escumós de cheese cake amb te verd	12 €
Espumoso de cheese cake con té verde	
Gelat de "Yuzu" amb te "Gewnmaicha"	12 €
Helado de "Yuzu" con té "Gewnmaicha"	
Roca de té verd	12 €
Roca de té verde	
Mouse de mango con moshi i gelat de coco-yogurt	12 €
Mouse de mango con moshi y helado de coco-yogurt	

Les mitges racionen tenen un suplement de 10% - Las medias raciones son sujetas a un suplemento de 10%

