

Menu Koy

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Textures de couteau de mer

Gould's rajor shell texture

Aubergine de mer et montagne

Sea and mountain eggplant

Morue noire du nord du Japon

Black cod from northern Japan

Coquille Saint-Jacques rôtie

Roasted scallop

Uramaki

Yakisoba avec concombre de mer et jambon ibérique

Yakisoba with sea cucumber and Iberian ham

(ou/or)

Toro-tataki (ventre de thon grillé)

Toro-tataki (grilled tuna belly)

* Veau japonais "Wagyu" (optionnel)

* Japanese veal "Wagyu" (optional)

Dessert

Dessert

Ce menu est pour table complète - This menu is for full table



Menu Hermitage

Apéritifs du chef

Chef's appetizers

Daurade avec son caviar impérial et son tartare de gambas

Sea bream with its imperial caviar and gambas tartar

Kokotxas dans son jus et ses pois de Maresme

Kokotxas in its juice and Maresme peas

Sashimi moriawase

Concombre de mer frit à la crème d'ail

Fried sea cucumber with garlic cream

Ramen japonais avec nouilles «Nyumen» et menton de porc

Japanese ramen with Nyumen noodles and pork chin

Homard et sole

Lobster and sole

Kampai de Gamba de Palamós

Kampai of Palamós gambas

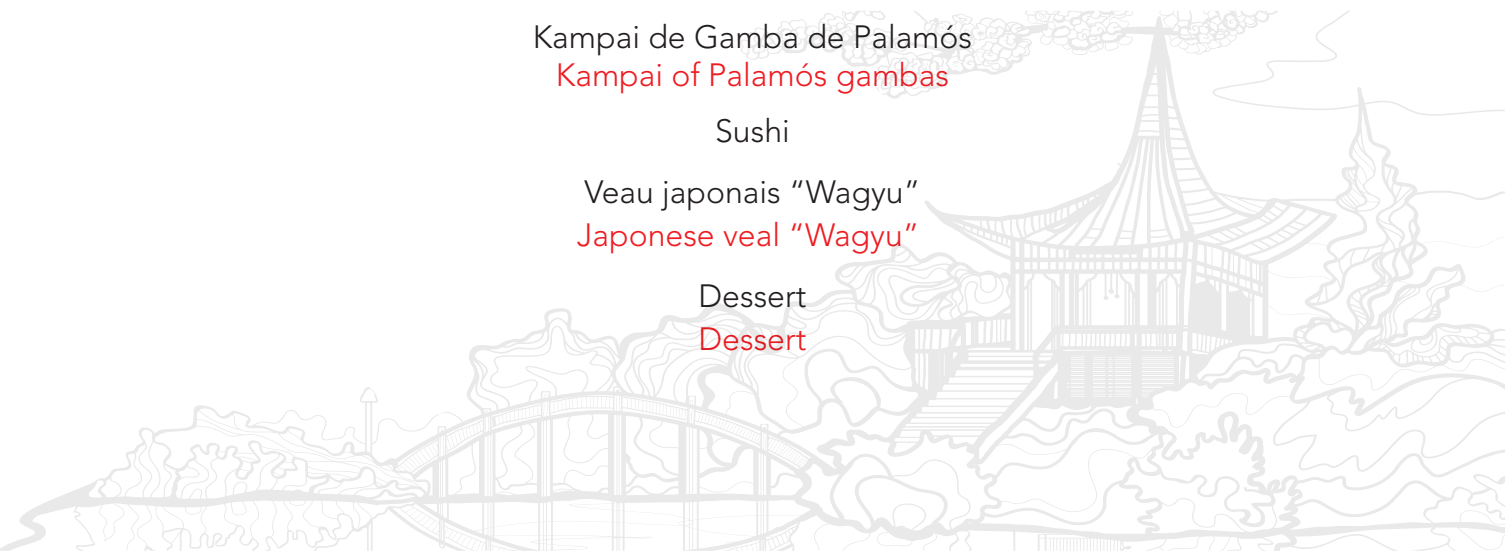
Sushi

Veau japonais "Wagyu"

Japanese veal "Wagyu"

Dessert

Dessert



Sugerencias - Suggestions

Sashimi moriawase (6 variétés)

Sashimi moriawase (6 variety)

Sushi Niguiris (6 pièces)

Sushi Niguiris (6 pieces)

Tempura de gambas rouge et Saint-Jacques

Tempura of red prawns and scallops

Homard et sole à la crème de topinambour

Lobster and sole with Jerusalem artichoke cream

Toro tataki et son riz complet et bambou

Toro tataki and its integral rice and bamboo

Entrées - Starters

Tartare de thon rouge

Red tuna tartare

Salade d'algues au tofu et vinaigrette japonaise

Seaweed salad with tofu and Japanese vinaigrette

"Edamames" au soja vert avec 3 types de sauces

"Edamames" with green soy sauce with 3 types of sauces

Aubergine mer et montagne

Sea and mountain eggplant

Viandes - Meat

Veau japonais "Wagyu"

Japanese veal "Wagyu"

Yakimeshi et "Wagyu" et ses champignons

Yakimeshi with "Wagyu" with mushrooms



Soupes et Fideus - Soup and noodles

Soupe miso au poisson blanc et au tofu

Miso soup with white fish and tofu

Ramen japonais avec nouilles "Nyumen", concombre de mer et menton de porc

Japanese ramen with Nyumen noodles and pork chin

Nouilles sautées "Yakisobas" avec concombre de mer et secret ibérique

Fried noodles "Yakisobas" with sea cucumber and Iberian secret

Spécialités (8 pièces) - Specialties (8 pieces)

KOY SHUNKA MAKI

Roll de saumon, thon et avocat

Roll of salmon, tuna and avocado

UNAGI TO ABOGADO MAKI

Roll d'anguille et avocat

Roll of eel and avocado

EBI TEN MAKI

Roll de tempura de gambas

Roll of tempura of gambas

SPICY TUNA MAKI

Roll de thon piquant

Spicy tuna roll

Desserts

Dorayaki au chocolat et aux fèves de Tonka

Chocolate Dorayaki with Tonka Beans

Glace «Yuzu» avec thé «Gewnmaicha»

"Yuzu" ice cream with "Gewnmaicha" tea

Mousse de mangue avec glace au yogourt et à la noix de coco

Mango mousse with yogurt and coconut ice cream

Thé mochi au thé matcha

Mochi tea with matcha tea

Kakigori et pomme Granny Smith

Kakigori and Granny Smith apple

Tous les prix dans cette carte incluent l'IGI - All prices in this card include IGI

