

Menú Akaneya

Mínim dues persones 2名様より *Minimum two persons*

Sopa de miso – Pasta de soja amb wakame i ceba

みそ汁 *Sopa de miso (Miso soup)*

Gyoza – Empanadilles japoneses farcides de pollastre i verdures

鶏肉の野菜餃子 *Empanadillas japonesas con pollo y verduras (Charcoal Japanese dumplings with chicken & veggies)*

Wagyu yakisoba – Fideus yakisoba amb vedella japonesa al carbó i ou a baixa temperatura

炭火を使用した和牛焼きそば *Fideos yakisoba con ternera japonesa al carbón y huevo a baja temperatura (Charcoal Japanese yakisoba noodles with Japanese beef and low-temperature egg)*

Higawari kaisen – Marisc del dia

日替わり海鮮 *Marisco del día (Seafood of the day)*

Yasai to kinoko – Hotpot de verdures i bolets amb salsa Mentsuyu

野菜とキノコの鍋 *Hotpot de verduras y setas con Mentzuyu (Veggies & mushrooms hotpot in Mentzuyu sauce)*

Wagyu ichibo – Quadril de vedella japonesa amb salsa miso ponzu

和牛イチボ *Cuadril de ternera japonesa con salsa miso ponzu (Japanese beef rump with miso-ponzu sauce)*

Wagyu tomosankaku – Punta picana de vedella japonesa

和牛和牛トモサンカク *Colmo de ternera japonesa (Japanese beef tri tip)*

Wagyu karubi – Pit de vedella japonesa

和牛カルビ *Pecho de ternera japonesa (Japanese beef brisket plate)*

Wagyu zabuton – Sobrecostella de vedella japonesa

和牛ザブトン *Sobrecostilla de ternera japonesa (Japanese beef Chuck flap)*

Daifuku mochi – Pastís típic japonès fet amb pasta d'arròs dolç

大福もち *Pastel típico japonés hecho con pasta de arroz dulce (Sweet rice Japanese cake)*

Yuzu-san – Llimona japonesa en textura de mousse

丸ごと柚子のムース *Limón japonés en textura de mousse (Japanese lemon in mousse texture)*

54⁹⁰ € / persona

No inclou begudes. Preu amb IVA.

飲み物別途。すべて税込み価格です。

Bebidas no incluidas. Precio con IVA (Drinks not included. Price includes VAT)