

@oskuro
www.os-kuro.com

Sushi Bar & Robata

HO
KU
|
OS

os-kuro@derbyhotels.com

Sekami
Senaka
Seshimo

Noten
Hoho Niku
Kama Toro
Haramaki
Haranaka
Harashimo

Carta Comida
Carta Menjar

@oskuro
www.os-kuro.com

Sushi Bar & Robata

HO
KU
|
OS

os-kuro@derbyhotels.com

Sekami
Senaka
Seshimo

Noten
Hoho Niku
Kama Toro
Haramaki
Haranaka
Harashimo

Carta Comida
Carta Menjar



ENTRANTES/ENTRANTS		SASHIMI		NIGIRIS		ROBATA Y PRINCIPALES		POSTRES	
TRILOGÍA DE ATŪN: MADURADO, O-TORO, AKAMI Trilogia de Tonyina: Madurada, O-toro, Akami	28€	SASHIMI DE SALMÓN ECO Sashimi de salmó eco	12€	NIGIRIS DE SAKE: SALMÓN Nigiris de salmó	7€	YAKITORI DE POLLO DE PAYÉS Yakitori de pollastre de corral	18€	MOCHIS	6.5€
OSTRAS Ostres (Natural, Yuzu o Daikon oroschi)	5€	SASHIMI DE ATŪN Sashimi de tonyina	15€	NIGIRIS DE SUZUKI: LUBINA Nigiris de llobarro	9€	TARA:BACALAO MISO Bacallà negre miso	38€	COULANT MATCHA HELADO DE ARROZ Coulant matxa gelat d'arròs	9.5€
CANGREJO CONCHA BLANDA Y HUEVO “ONSEN” Cranc conquilla tova i ou “onsen”	22€	SASHIMI DE ATŪN TORO Sashimi de tonyina toro	17€	NIGIRIS DE SABA: CABALLA Nigiris de verat	8€	PATO, NABOS Y SALSA CÍTRICA Ànec, naps i salsa de cítrics	32€	POSTRE DE PRIMAVERA POSTRE DE PRIMAVERA	9.5€
GYOZAS DE CERDO ARTESANAS Gyozes de porc artesanés	12€	SASHIMI TOKUSEN, 3 VARIEDADES Sashimi tokusen, 3 varietats	32€	NIGIRIS DE AJI: JUREL Nigiris de sorell	8€	PULPO SUNOMONO Pop Sunomono	26€	KASUTERA CON HELADO DE SHISO Kasutera amb gelat de shiso	9.5€
GYOZAS DE WAGYU Y SETAS Gyozes de wagyu i bolets	16€	SASHIMI MORIAWASE, 4 VARIEDADES Talls dels millors del dia, 4 varietats	38€	NIGIRIS DE HOTATE: VIEIRA Nigiris de vieira	9€	PANCETA CONFITADA Y KIMUCHI DE PAK-CHOY Cansalada confitada i Kimuchi de Pak-Choy	26€	TARTA DE QUESO CON HELADO DE WHISKEY Pastís de formatge amb gelat de whiskey	9.5€
GYOZAS DE BACALAO NEGRO Gyozes de bacallà negre	16€	ROLLS		NIGIRIS DE UNAGI: ANGUILA Nigiris d'anguila	9€	UNAGI KABAYAKI: ANGUILA Y ARROZ Anguila kabayaki sobre llit d'arròs	32€	MENÚ OMAKASE	
TARTAR DE ATŪN Y OSTRAS Tartar de tonyina i ostres	28€	MAKI SALMÓN & AGUACATE Maki salmó i alvocat	12€	NIGIRIS DE TORO: VENTRESCA DE ATŪN Nigiris de ventresca de tonyina	12€	AUTÉNTICO WAGYU MIYAZAKI A5 Autèntic Wagyu Miyazaki A5	78€	MENÚ 90	
CABALLA MARINADA Y HUMO Verat marinat i fum	14€	MAKI DE NEGITORO:ATŪN Hosomaki de tonyina	14€	NIGIRIS DE WAGYU Nigiris de wagyu	16€	YAKISOBA DE GAMBAS ROJAS Yakisoba de gamba vermella	28€	TRILOGIA DE ATUN SASHIMI MORIAWASE NIGUIRIS MORIAWASE 1 GUNKAN 1 TEMAKI 2 PRINCIPALES POSTRE PETIT FOUR	
SOPA DE MISO Sopa de miso	7€	UNAGI URAMAKI:ANGUILA Uramaki d'anguila	18€	NIGIRIS MORIAWASE: 8 PIEZAS DE NIGUIRIS VARIADOS A ELECCIÓN DEL SUSHIMAN 8 Peces de niguiris variats a elecció del sushiman	32€	COSTILLA DE CERDO 36 HORAS MITARASHI Costella de porc 36 hores mitarashi	32€	AGUA Y CAFÉ	
CHAWANMUSHI DE CANGREJO Chawanmushi de cranc	16€	SAKE URAMAKI: SALMÓN ECO Uramaki salmó eco	14€	CADA DIA TENEMOS UNA NUEVA SELECCIÓN DE NIGIRIS DE MERCADO, PREGUNTA POR ELLOS.		GYUDON, TERNERA Y ARROZ Gyudon, vedella i arròs	28€	3 COPAS DE VINO/SAKE (+€18)	
TEMPURA Y KAARAGE		GUNKAN		CADA DIA TENIM UNA NOVA SELECCIÓ DE NIGIRIS DE MERCAT, PREGUNTA PER ELLS.		MENÚ 75		TRILOGIA DE ATUN SASHIMI MORIAWASE NIGUIRIS MORIAWASE 1 GUNKAN 1 PRINCIPAL POSTRE PETIT FOUR	
TEMPURA DE VERDURAS Tempura de verdures	14€	IKURA:HUEVAS DE SALMÓN Freses de salmó	12€	I.V.A. INCLUIDO I.V.A. inclòs		AGUA Y CAFÉ		3 COPAS DE VINO/SAKE (+18€)	
KARAAGE DE POLLO DE CORRAL Karaage de pollastre de corral	14€	IKA: CALAMAR Calamar	12€						
KARAAGE DE LENGUADO BATASOYU Karaage de llenguado batasoyu	20€								
TEMPURA DE LANGOSTINOS Tempura de llagostins	18€								