

@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 ATÚN: MADURADO, O-TORO, AKAMI Trilogia de Tonyina: Madrada, 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 oroshi)	5€	SASHIMI DE ATÚN 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 ATÚN CHUTORO SUKE Sashimi de tonyina chutoro suke	17€	NIGIRIS DE SABA: CABALLA Nigiris de verat	8€	TATAKI DE KAMATORO Tataki de Kamatoro	36€	POSTRE DE TEMPORADA POSTRE DE TEMPORADA	9.5€
GYOZAS DE CERDO ARTESANAS Gyozes de porc artesanes	12€	SASHIMI DE ATÚN 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€	AUTÈNTICO WAGYU MIYAZAKI A5 Autèntic Wagyu Miyazaki A5	78€	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 MAGURO: ATÚN Nigiris de tonyina	8€	YAKISOBA DE LANGOSTINOS Yakisoba de llongostí	28€	MENÚ OMAKASE	
TARTAR DE ATÚN Tartar de tonyina	28€	MAKI DE NEGITORO:ATÚN Hosomaki de tonyina	14€	NIGIRIS DE TORO: VENTRESCA DE ATÚN Nigiris de ventresca de tonyina	12€	COSTILLA DE CERDO 36 HORAS MITARASHI Costella de porc 36 hores mitarashi	32€	MENÚ 90	
CABALLA MARINADA Y HUMO Verat marinat i fum	14€	UNAGI URAMAKI:ANGUILA Uramaki d'anguila	18€	NIGIRIS DE WAGYU Nigiris de wagyu	16€	GYUDON, TERNERA Y ARROZ Gyudon, vedella i arròs	28€	TRILOGIA DE ATUN SASHIMI MORIAWASE NIGIRIS MORIAWASE 1 GUNKAN 1 TEMAKI 2 PRINCIPALES POSTRE PETIT FOUR	
SOPA DE MISO Sopa de miso	7€	SAKE URAMAKI: SALMÓN ECO Uramaki salmó eco	14€	NIGIRIS MORIAWASE: 8 PIEZAS DE NIGUIRIS VARIADOS A ELECCIÓN DEL SUSHIMAN 8 Peces de niguiris variats a elecció del sushiman	32€	YAKIMESHI DE CALAMAR Yakimeshi de calamar	26€	AGUA Y CAFÉ	
CHAWANMUSHI CLÁSICO Chawanmushi clàssic	16€	MAGURO FUTOMAKI: ATÚN PICANTE Futomaki de tonyina picant	18€	CADA DIA TENEMOS UNA NUEVA SELECCIÓN DE NIGIRIS DE MERCADO, PREGUNTA POR ELLOS.		AGUA Y CAFÉ		3 COPAS DE VINO/SAKE (+€18)	
TEMPURA Y KAARAGE		GUNKAN		CADA DIA TENIM UNA NOVA SELECCIÓ DE NIGIRIS DE MERCAT, PREGUNTA PER ELLS.		AGUA Y CAFÉ		3 COPAS DE VINO/SAKE (+18€)	
TEMPURA DE VERDURAS Tempura de verdures	14€	IKURA:HUEVAS DE SALMÓN Freses de salmó	12€	CADA DIA TENIM UNA NOVA SELECCIÓ DE NIGIRIS DE MERCAT, PREGUNTA PER ELLS.		AGUA Y CAFÉ		3 COPAS DE VINO/SAKE (+18€)	
TEMPURA DE LANGOSTINOS Tempura de llagostins	18€	IKA: CALAMAR Calamar	12€						
KARAAGE DE POLLO DE CORRAL Karaage de pollastre de corral	14€								