

BLÅCK AMAKI ASIAN STREET FOOD

STARTERS

EDAMAME	4.00
-Beines de soja amb sal fumada	
AMAKI BRAVES	5.50
-La nostra versió feta amb mandioca i maionesa japonesa	
BOWL (AMAMIDA)	11.00
-Pollastre de corral brasejat, mezclum, quinoa, poma, cacauets i vinagreta de cítrics	
KOFTE (4 u.)	9.00
-Boles de carn picada de vedella, arrebossades amb Bulgur, a l'estil turc	
WONTON FREGIT DE HONG KONG (4 u.)	8.00
-Massa tradicional xinesa farcida de botifarra negra, ceba i pinyons	
TAIWAN BAOS (2 u.)	9.00
-Panet asiàtic cuinat al vapor farcit de carn de porc Duroc esfilagarsada	
-Panet asiàtic cuinat al vapor farcit de tàrtar de vedella a l'estil asiàtic	10.50
-Panet asiàtic vegetarià cuinat al vapor farcit d'algues goma wakame, pastanaga, bolets shimeji i maionesa de yuzu	8.00
RED TUNA TARTARE	14.00
-Tàrtar de tonyina vermella amb cruixent de formatge i gelatina de yuzu	
RED TUNA TATAKI	13.00
-Tonyina vermella arrebossada amb llavors a l'estil asiàtic	
CEBICHE	14.50
-Cebiche de corball amb llet de tigre	
FUSIÓ MAR I MUNTANYA	14.00
-Guisat de mandonguilles de vedella, gambes, bolets i salsa de tamarinde	

STREET FOOD

KOH LIPE THAI CURRI	12.50
-Curri de pollastre amb picant al gust	
PAD THAI	13.50
-Tallarins amb llagostins, verdures, cacauets i salsa de tamarinde	
NOODLES	11.50
-Fideus de blat amb tofu o amb vedella, verdures i salsa yakisoba	
NASI GORENG	11.00
-Arròs, secret ibèric de porc Duroc arrebossat, ou ferrat i espinacs saltejats	
STREET MEAT	14.00
-Galtes de porc rostides a l'estil vietnamita	
STREET FISH	15.00
-Corball al forn amb verduretes de temporada, llavors i salsa de soja	
BACALLÀ CONFITAT	15.00
-Llom de bacallà confitat, carxofes, crema de cigrons, gel de pebrot vermell escalivat i oli de sèsam	

AMAKI SUSHI

NIIGIRI (5 u.)	
-De salmó amb maionesa japonesa (OPCIÓ BRASEJAT amb salsa teriyaki +1€)	10.00
-De tonyina vermella amb formatge wasabi (OPCIÓ BRASEJAT amb crema de foie +1€)	11.00
-De gamba brasejada	11.00
-De verat fumat brasejat, salsa gingebre i cibulet	10.00
-De vedella brasejada amb crema de foie	10.50
-Mix de nigiris: 2 de salmó, 2 de tonyina vermella i 2 de gamba (OPCIÓ BRASEJAT +1€)	12.50
URAMAKI (8 u.)	
SALMÓ URAMAKI	10.50
-De salmó, espàrrecs verds i formatge wasabi	
TUNA URAMAKI	11.50
-De tonyina vermella, mango i crema de cacauet	
MIX URAMAKI	12.50
-De tonyina vermella, salmó, espinacs, maionesa de yuzu i formatge wasabi	
RED URAMAKI	12.00
-De maduixes, foie, llagostins i alvocat	
HOSOMAKI (8 u.)	
-De pollastre teriyaki cruixent	10.00
FUTOMAKI (6 u.)	
VEIRA FUTOMAKI	12.50
-De veira, salicòrnia i salsa acebichada	
LLAGOSTÍ FUTOMAKI	12.50
-De llagostí, plàtan, espàrrecs verds, maionesa japonesa i salsa teriyaki	

POSTRES

MOUSSE XOCOLATA BLANCA	6.00
-Mousse de xocolata blanca, matxa i gelat de cítrics	
MOUSSE XOCOLATA NEGRA	6.00
-Mousse de xocolata negra, toffee i crumble	
CHOU CRUMBLE CARAMEL	6.00
-Chou crumble de crema de caramel i disc de xocolata amb llet	
SECRET LLIMONA	6.00
-Pasta sablé, cruixent de xocolata blanca i crema de llimona verda	
FINGER SABOR DEL JAPÓ	6.00
-Pa de pessic de matxa, compota de mango i maracujà, i mousse de yuzu	



Gluten



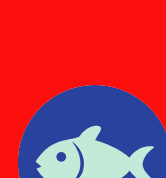
Opció sense gluten



Ous



Làctics



Peix



Crustacis



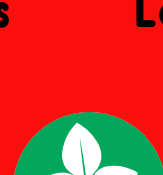
Mol·luscs



Fruits secs



Cacauets



Soja



Api



Grans de sèsam



Mostassa

Atenció: tots els plats poden contenir traces de qualsevol al·lèrgen de la llista en petites quantitats. Consulta la taula d'al·lèrgens per obtenir informació detallada.