





L'art del sushi i la família

SUSHINÒMADA neix d'una conclusió personal sobre la meva vida familiar sumat a la necessitat d'expressar l'ART culinari amb els anys d'experiència professional.

M'agradaria definir SUSHINÒMADA com una suma:

FAMÍLIA + PASSIÓ PER L'OFICI + PRODUCTE + ART



MENÚ

EDAMAME

Llavors de soja bullida, sal i oli de sèsam

MAKI

(6 peces)

Rotllo petit d'arròs, alga nori i peix farcit del dia

GYOZAS

(6 peces)

Crestes japoneses de pollastre i verdura

URAMAKI

(8 peces)

Rotllo mitjà d'arròs, alga nori, verdura i peix del dia

NIGUIRI

(2 peces)

Bola d'arròs allargada coberta de peix o marisc del dia

SOASADO

(6 peces)

Llàmines de peix del dia lleugerament flamejat

MOCHI

(2 peces)

Pastís de mochigome (arròs) farcit de cheesecake

VI

(2 copes per persona o 1 beguda)

27,50€ per persona

Mínim dues persones. IVA inclòs.



TOTORO

EDAMAME

Llavors de soja bullida, flors de sal i oli de sèsam

GYOZAS

(6 peces)

Crestes tradicionals de pollastre i verdura

FOIE FLAMEJAT AMB JACK DANIELS

Foie flamejat amb Jack Daniels i salsa kabayaki d'anguila sobre confitura de banana i wasabi

SOASADO

(9 peces)

Llàmines de peix del dia lleugerament flamejat

TARTAR

Daus de peix del dia amb salsa japonesa, verdura i oli de sèsam

DONBURI

Bol d'arròs amb (salmó, peix mantequilla o mixt) rustit amb salsa teriaki, bolets i verdura

MOCHI

(2 peces)

Pastís de mochigome (arròs) farcit de cheesecake

VI

(2 copes per persona o 1 beguda)

36€ per persona

Mínim dues persones. IVA inclòs.



ENTRANTS

EDAMAME Llavors de soja bullida, sal i oli de sèsam	4,50 €
SPICY EDAMAME Llavors de soja bullida amb shichimi togarashi, sal, oli de sèsam, soja i picant japonès	5,20 €
AMANIDA D'ALGUES Mixt d'algues amb vinagreta japonesa i sèsam	5,90 €
GYOZAS (6 peces) Crestes japoneses de pollastre i verdura	6,20 €
COXINHAS Croqueta brasilera farcida de pollastre i verdures	6,20 €
GOHAN Bol d'arròs japonès amb oli i llavors de sèsam	3,50 €
YAKITORI Broxetes de cuixa de pollastre a la planxa i salsa teriaki amb sucre de canya	5,90 €
MISO Sopa (només s'ofereix a l'hivern)	3,50 €



CEVICHE / TARTAR / SOASADO / FOIE

CEVICHE Peix macerat amb llima, sal, pebre, ceba de figueres i cilantre	8,90 €
TARTAR Daus de peix del dia amb salsa japonesa, verdura i oli de sèsam	12,90 €
SOASADO Llàmines de peix del dia lleugerament flamejat	12,90 €
FOIE FLAMEJAT AMB JACK DANIELS Foie flamejat amb Jack Daniels i salsa kabayaki d'anguila sobre confitura de banana i wasabi	8,90 €

SUSHI I SASHIMI

MAKI (6 peces) Rotllo petit d'arròs, alga nori i peix farcit del dia	5,20 €
URAMAKI ROLL (8 peces) Rotllo mitjà d'arròs, alga nori, verdura i peix del dia	8,90 €
FUTOMAKI (5 peces) Rotllo gran d'arròs amb verdures i peix del dia	8,90 €
SASHIMI (6 peces) Peix del dia tallat finament	7,90 €
NIGUIRI (1 peça) Bola d'arròs allargada coberta de peix o marisc del dia	2,40 €
OSHIKUSHI Arròs prensat en format quadrat cobert d'alvocat i peix del dia flamejat amb sucre de canya i salsa kabayaki	10,50 €
CHIRASHI Bol d'arròs amb sashimi de peix	10,50 €

COMBOS

SÃO PAULO (6 peces) 6 niguiris variats	14,40 €
RÍO DE JANEIRO (18 peces) 18 makis variats	15,60 €
MINI (23 peces) 6 sashimi, 3 nigui, 6 maki i 8 uramaki	25,00 €
DORAEMON (20 peces) 6 nigui, 6 maki i 8 uramaki	27,00 €
SUSHI BAR (16 peces) 8 nigui, 8 uramaki especial	28,00 €
SUSHINÒMADA (26 peces) 6 sashimi, 6 nigui, 6 maki, 8 uramaki	36,40 €
DELUXE (32 peces) 12 sashimi, 6 nigui, 6 maki, 8 uramaki	43,50 €



ESPECIAL PLATGES DE RÍO DE JANEIRO

IPANEMA Uramaki vegetarià de verdura i condiment del dia (8 peces)	8,90 €
SÃO CONRADO Uramaki recobert de pinya confitada, peix del dia i espàrrecs (8 peces)	10,50 €
COPACABANA Maki de peix mantequilla amb olivada negra i ratlladura de taronja	5,80 €
LEBLON (1 peça) Nigui de peix del dia amb topping de foie flamejat amb sucre de canya i salsa teriyaki	3,90 €
ARPOADOR Uramaki d'anguila, espàrrecs verds i alvocat amb topping de foie flamejat amb sucre de canya i salsa teriyaki	11,90 €
FLAMENGO Donburi d'anguila rostida amb salsa teriyaki, bolets i verdures amb un llit d'arròs	15,90 €
BOTAFOGO Bol d'arròs amb (salmó, peix mantequilla o mixt) rustit amb salsa teriyaki, bolets i verdura	10,50 €
BARRA DA TIJUCA (10 peces) Futomaki d'anguila, foie i verdures	14,90 €



BOLS

YAKIMESHI Arròs fregit amb verdures	8,90 €
YAKISOBA Tallarines fregits amb verdures	8,90 €
DONBURI Bol d'arròs amb pollastre rustit amb salsa teriyaki, bolets i verdura	10,50 €
GYOZA AMB ARRÒS Crestes japoneses de pollastre i verdures amb bol d'arròs	8,50 €



POSTRES

MOCHI (1 peça) Pastis de mochigome (arròs) farcit de cheesecake	3,90 €
TRUFINHAS (4 peces) Trufes de té	4,50 €
DORAYAKI Tradicional pastisset japonès farcit d'azuki	5,00 €
GELAT Gelatin de té verd	3,90 €
BRIGADEIRO (1 peça) Tradicional trufa brasilera de xocolata	3,90 €

Consulteu el cambrer en cas d'intoleràncies i/o al·lèrgies a algun aliment o si teniu dubtes sobre l'elaboració o els ingredients d'algun dels plats de la carta.



VINS BLANCS

CA N'ESTRUC BLANC	9,00 €
D.O. CATALUNYA Xarel·lo, Macabeo, Moscatell gra petit i Garnatxa blanca	
PERRO VERDE	14,00 €
D.O. RUEDA Verdejo	
EQUILIBRISTA BLANC	18,00 €
D.O. CATALUNYA Xarel·lo amb 6 mesos de bóta	
JOSÉ PARIENTE	18,00 €
D.O. RUEDA Verdejo	
LES ÉLEMENTS	23,00 €
ALSÀCIA Riesling	
BELOUNDRADE Y LURTON	35,00 €
D.O. RUEDA Verdejo	

VINS NEGRES

CA N'ESTRUC	9,00 €
D.O. CATALUNYA Garnatxa, Syrah i Tempranillo	
CARA NORD	15,90 €
D.O. CONCA DE BARBERÀ Garnatxa, Syrah i Garrut	
PARDAS	21,00 €
D.O. PENEDÉS	
ANTÍDOTO	23,00 €
D.O. RIBERA DEL DUERO	
PREDICADOR	29,00 €
D.O. RIOJA Tempranillo, Garnatxa i Viura amb bóta	

CAVES

ADERUS	10,00 €
D.O. CAVA BRUT NATURE	
RECAREDO	25,00 €
D.O. CAVA BRUT NATURE Grand Reserva	



SAKE

CASA	9,00 €
Licor japonès elaborat amb arròs fermentat	
UMESHU	9,00 €
Licor japonès de prunes	
SAKURA NUROMACHI (premi 2010)	15,00 €

Busca'ns a les xarxes per sushinomada!

