Menú Nomo

Menú Nomo Izakaya
Amb aquest menú podràs degustar la selecció del nostre xef

Menú Omakase Sushi
Amb aquest menú podràs degustar la selecció del nostre xef

Menú Nomo Naoyuki
Amb aquest menú podràs degustar la selecció del nostre xef

Tapes Japoneses

1 - Edamame Mongetes de soia al vapor	4,8 €
2 - Age Edamame Truffle Edamame fregit a l'aroma de tòfona blanca	6,6 €
3 - Spicy Edamame Edamame fregit a l'aroma del sèsam picant	5,8 €
4 - Sukiyaki Croquette Croqueta japonesa de cua de toro arrebossada en panko	2,2 €
5 - Takoyaki Croquette Croqueta de pop amb salsa takoyaki, maionesa japonesa i bonitol sec	2,5 €
6 - Yaki hotate to foie Pinxo de vieira a la planxa amb foie de l'Empordà , espinacs i salsa teriyaki	4,9 €
7 - Mini Nomo Burger Mini hamburguesa de vaca vella amb ou de guatlla salsa tartara entre buns d'arròs	6,8 €
8 - Heura No Tsukune Yaki Pintxo de mandonguilles de proteina vegetal amb salsa teriyaki	4,5 €

Gyozas

9 - Ebi gyoza (4 unidades) Crestes de llagostíns i verdures	8,5 €
10 - Gyu Niku Gyoza (4 unidades) Crestes de vaca vella amb ceba caramel·litzada i crema de yuzu	8,5 €
11 - Sobrasada Gyoza (4 unidades) Crestes de botifarra i sobrassada amb ratlladura de formatge parmesà i mel	8,9 €
12 - Kinoko gyoza (4 unidades) Crestes japoneses de ceps i botifarra, amb ratlladura de foie de l'Empordà	8,9 €

Entrants

13 - Miso-shiru Sopa de miso amb tofu i alga wakame	4,9 €
14 - Nasu miso Albergínia japonesa amb salsa de miso	7,9 €
15 - Ebi chili Llagostins picants sobre base de fideus cruixents kataifi i ou ferrat	13,9 €
16 - Okonomi Omelette Truita oberta amb pop i salsa okonomiyaki	12,9 €
17 - Heura No Okonomi Omelette Truita oberta amb proteina vegetal i salsa okomomiyaki	12,9 €
18 - Green wasabi salad Amanida d'alvocat a la brasa amb canonges, vinagreta de wasabi i llima	7,5 €

Raw Bar

19 - Maguro taco 4,5 €
Mini taco de tàrtar de tonyina, fulla de wasabi marinada i shiso, sobre una base artesanal feta de plàncton marí

20 - Ebi Taco 6,4 €
Mini taco de tàrtar de gamba blanca amb salsa de yuzu i maracujà, sobre una oblea artesana feta amb plàncton marí.

21 - Toro taco 5,6 €
Mini taco de tàrtar de ventresca de tonyina, rovell d'ou i freses de truita, sobre una base artesanal feta de plàncton marí

22 - Salmon taco 3,8 €
Mini taco de tàrtar de salmó noruec amb mango, freses de truita i rovell d'ou, sobre una base artesanal feta de plàncton marí

23 - Salmonete no tataki 21 €
Tataki de roger amb tirabecs al wok, salsa ponzu i fulles de wasabi fresc

24 - Toro no canelon ikura nose 19,9 €
Caneló de ventresca de tonyina amb alvocat, freses de truita i fulla de wasabi fresc

25 - Maguro Tataki 13,9 €
Tataki de tonyina amb crema d'alvocat

26 - chu-toro no sashimi carpaccio 18,9 €
Carpaccio de mig gras de tonyina amb escuma de soia i rovell d'ou

27 - Salmon sashimi (3 unidades) 7,6 €
Sashimi de salmó de Noruega

28 - Maguro sashimi (3 unidades) 8,5 €
Sashimi de tonyina bluefin

29 - Toro sashimi (3 unidades) 9,9 €
Sashimi de ventresca de tonyina bluefin

Arrossos i Fideus

30 - Yakimeshi 10,9 €
Arròs fregit amb vedella i truita

31 - Unagui yakimeshi 14,5 €
Arròs fregit amb anguila del Delta de l'Ebre, ceps i trompetes de la mort

32 - Omu yakisoba 12,9 €
Fideus amb vedella i verdures en sac de truita

33 - Aka ebi yakisoba 22 €
Fideus amb gamba vermella, shiitake i rovell d'ou

Brasa i Tempures

34 - Ebi no tempura 13,8 €
Tempura de llagostins amb salsa kimuchi

35 - Foie kaki age 14,9 €
Tempura de verdures amb ou i foie de l'Empordà

36 - Tori no Kara-Age 8,8 €
Pollastre arrebossat en kara-age

37 - Tako yaki 14,9 €
Pota de pop a la brasa amb mochis de patata i maionesa picant

38 - Gyu niku no tataki 21 €
Filet de vaca amb bolets confitats i salsa de miso

39 - Gyu Sukiyaki 26 €
Cassola de rellom de vaca vella amb brou sukiyaki, verdures, bolets japonesos i rovell d'ou

Makis

40 - Salmon Maki (6 unidades) 7,6 €
Hosomaki de salmó de Noruega

41 - Salmon to avocado (8 unidades) 10,9 €
Uramaki de salmó noruec amb alvocat i maionesa

42 - Ebi Tempura Maki (8 unidades) 10,5 €
Uramaki de tempura de llagostins amb enciam i freses de tobiko

43 - Ebimayo mentaiko maki (5 unidades) 8,8 €
Futomaki de llagostí cuit amb alvocat, salsa mentaiko i maionesa

44 - Heura no teriyaki futomaki (5 unidades) 8,9 €
Futomaki de proteina vegetal amb salsa picant

45 - Spicy Tuna (5 unidades) 10,9 €
Futomaki de tonyina amb salsa picant

46 - Hokkai Pepper (8 unidades) 13,9 €
Uramaki de tempura d'alvocat, petxina de pelegrí i salmó de Noruega amanit amb salsa picant i ceba cruixent

47 - Philadelphia roll (8 unidades) 13,9 €
Uramaki d'alvocat en tempura amb crema de formatge, salsa de tòfona, wasabi i mango

48 - smoke fish roll 14,5 €
Uramaki de llagostí arrebossat en panko amb salmó noruec i peix mantega flambeado, salsa tartara i ceba caramel·litzada

49 - Rainbow Tuna uramaki (8 unidades) 17,5 €
Uramaki de tempura d'alvocat, ventresca de tonyina flamejada, ceba caramel·litzada, salsa de tòfona i rovell d'ou

Nigiris

50 - Salmon Noruega Nigiri 2,8 €
Nigiri de salmó noruec

51 - Maguro Nigiri 2,9 €
Nigiri de tonyina

52 - Toro Nigiri 3,8 €
Nigiri de ventresca de tonyina

53 - Unagi Nigiri 3,7 €
Nigiri de anguila flamejada

54 - Aburi salmon nigiri 3,8 €
Nigiri de salmó de Noruega flambeada amb maionesa japonesa, freses de salmó i ceba perla

55 - Maguro tataki no nigiri trufa nose 3,6 €
Nigiri de tataki de tonyina marinada amb soia, salsa crema de tòfona negra

56 - Aburi toro nigiri 3,9 €
Nigiri de ventresca de tonyina flamejada amb ceba caramel·litzada

57 - Butter fish nigiri 3 €
Nigiri de peix mantega amb salsa kimuchi i piparras en vinagre

58 - Aburi salmonete no nigiri yuzu so-su 3,9 €
Nigiri de tataki roger amb salsa yuzu i maracuya

59 - Foie Nigiri 3,8 €
Nigiri de foie a la planxa amb salsa teriyaki

60 - Brie Nigiri 3,3 €
Nigiri de brie flamejat amb mel i nous

61 - Uzura no tamago nigiri 3,6 €
Nigiri de ou fregit de guatlla amb pernil iberico i salsa d'alga nori

62 - Abocado no tempura nigiri 2,6 €
Nigiri de tempura d'alvocat

63 - Ikura No Gunkan 4 €
Gunkan freses de salmó

64 - Shiro ebi no gunkan 3,9 €
Gunkan de gamba blanca amb salsa maionesa d'alga nori

Temakis

65 - Ebi tempura no temaki (2 unidades) 10,9 €
Temaki de tempura de llagostí amb mayones japonesa, salsa soia i ceba tendra japonesa

66 - Maguro tartar no temaki (2 unidades) 12,9 €
Temaki de tartar de tonyina amb ou ferrat i ceba tendra japonesa

67 - Unagui to foie no temaki (2 unidades) 12,9 €
Temaki d'anguila amb foie a la planxa i salsa nitsume

68 - Toro tartar no temaki (2 unidades) 13,9 €
Temaki de tartar de ventresca de tonyina amb ceba tendra japonesa, nap marinat, piparras, rovell d'ou i fulla de wasabi marinat

69 - Kama toro no temaki (2 unidades) 13,5 €
Temaki de parpatana de tonyina marinada a la brasa

Assortiments de sushi

70 - SUSHI 7p — 12,9 €
4 Makis i 3 Nigiris

71 - SUSHI 15p — 25,9 €
8 Makis i 7 Nigiris variats

72 - Bandeja especial 35p — 69 €
Selecció especial del xef de makis i nigiris

Postres

73 - Mochi de té matcha — 5,9 €
Mochi artesà de te matcha amb gelat de te matcha

74 - Mochi d'Oreo — 5,9 €
Mochi artesà d'Oreo amb crumble d'Oreo

75 - Crunchy mochi de mango — 6,9 €
Mochi artesà de mango, fruita de la passió i menta recobert de xocolata amb avellanes

76 - 100% Xocolata — 7,5 €
Pastís cobert de xocolata amb pa de pessic de xocolata i gelat de xocolata

77 - Panna Cotta de taro — 6,9 €
Panna Cotta de taro amb gelat de iogurt i crumble de pinya

78 - Mousse de xocolata blanca caramel·litzada — 7,5 €
Mousse de xocolata blanca caramel·litzada amb maduixes en almívar de shiso verd i sorbet de maduixa

79 - Xuixo de crema a la brasa — 5,9 €
Xuixo de crema a la brasa amb gelat de taro

80 - Dorayaki — 4,9 €
Dorayaki farcit de mousse de caramel i toffee

81 - Variat de tòfones japoneses — 4,9 €
Tòfones de te matcha amb mandarina, gerd amb pruna i xocolata amb miso

82 - Gelat de te matcha — 5,4 €
Gelat de te matcha amb crumble

83 - Gelat de taro — 5,4 €
Gelat de taro amb crumble

84 - Gelat de xocolata — 5,4 €
Gelat de xocolata amb crumble

85 - Gelat de vainilla — 5,4 €
Gelat de vainilla amb crumble

86 - Sorbet de mango — 5,4 €
Sorbet de mango amb crumble