## Menú Nomo

**Menú Nomo Izakaya**
Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

**Menú Omakase Sushi**
Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

**Menú Nomo Naoyuki**
Con este menú podrás degustar la selección de nuestro chef.

## Tapas Japonesas

**1 - Edamame** 4,8 €
judías de soja al vapor

**2 - Age Edamame Truffle** 6,6 €
Edamame frito al aroma de trufa blanca

**3 - Spicy Edamame** 5,8 €
Edamame frito al aroma de sésamo picante

**4 - Sukiyaki Croquette** 2,2 €
Croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko

**5 - Takoyaki Croquette** 2,5 €
Croqueta de pulpo con salsa takoyaki, mayonesa japonesa y bonito seco

**6 - Yaki hotate to foie** 4,9 €
Pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki

**7 - Mini Nomo Burger** 6,8 €
Mini hamburguesa de vaca vieja con huevo de codorniz salsa tártara entre buns de arroz

**8 - Heura No Tsukune Yaki** 4,5 €
Pincho de albondigas de proteina vegetal con salsa teriyaki

## Gyozas

**9 - Ebi gyoza** (4 unidades) 8,5 €
Empanadillas de langostinos y verduras

**10 - Gyu Niku Gyoza** (4 unidades) 8,5 €
Empanadillas de vaca vieja con cebolla caramelizada y crema de yuzu

**11 - Sobrasada Gyoza** (4 unidades) 8,9 €
Empanadilla de butifarra y sobrasada con ralladura de queso parmesano y miel

**12 - Kinoko Gyoza** (4 unidades) 8,9 €
Empanadillas japonesas de setas y butifarra, con ralladura de foie del Empordà

## Entrantes

**13 - Miso-shiru** 4,9 €
Sopa de miso con tofu y alga wakame

**14 - Nasu miso** 7,9 €
Berenjena japonesa con salsa de miso

**15 - Ebi chili** 13,9 €
Langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes y huevo frito

**16 - Okonomi Omelette** 12,9 €
Tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki

**17 - Heura No Okonomi Omelette** 12,9 €
Tortilla abierta con proteina vegetal y salsa okomomiyaki

**18 - Green wasabi salad** 7,5 €
Ensalada de aguacate a la brasa con canónigos, vinagreta de wasabi y lima

## Raw Bar

**19 - Maguro taco** 4,5 €
Mini taco de tartar de atún, hoja de wasabi marinada y shiso, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino

**20 - Ebi Taco** 6,4 €
Mini taco de tartar de gamba blanca con salsa de yuzu y maracuyá, sobre una oblea artesanal hecha con placton marino.

**21 - Toro taco** 5,6 €
Mini taco de tartar de ventresca de atún, yema de huevo y huevas de trucha, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino

**22 - Salmon taco** 3,8 €
Mini taco de tartar de salmón noruego con mango, huevas de trucha y yema de huevo, sobre una oblea artesanal hecha con plancton marino

**23 - Salmonete no tataki** 21 €
Tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi fresco

**24 - Toro no caneloni** 19,9 €
Canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de trucha y hoja de wasabi fresco

**25 - Maguro Tataki** 13,9 €
Tataki de atún con crema de aguacate

**26 - chu-toro no sashimi carpaccio** 18,9 €
Carpaccio de medio graso de atún con espuma de soja y yema de huevo

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

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

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

## Arroces y Fideos

**30 - Yakimeshi** 10,9 €
Arroz frito con ternera y tortilla

**31 - Unagui yakimeshi** 14,5 €
Arroz frito con anguila del Delta del Ebro, ceps y trompetas de la muerte

**32 - Omu Yakisoba** 12,9 €
Fideos a la plancha con ternera y verduras en saco de tortilla

**33 - Aka ebi yakisoba** 22 €
Fideos con gamba roja, shiitake y yema de huevo

## Brasa y Tempuras

34 - Ebi no tempura 13,8 €
Tempura de langostinos con salsa kimuchi

35 - Foie kaki age 14,9 €
Tempura de verduras con huevo y foie del Empordà

36 - Tori no Kara-Age 8,8 €
Pollo rebozado en kara-age

37 - Tako yaki 14,9 €
Pata de pulpo a la brasa con mochis de patata y mayonesa picante

38 - Gyu niku no tataki 21 €
Tataki de vaca con setas confitadas y salsa de miso

39 - Gyu Sukiyaki 26 €
Cazuela de solomillo de vaca vieja con caldo sukiyaki, verduras, setas japonesas y yema de huevo

## Makis

40 - Salmon Hosomaki (6 unidades) 7,6 €
Hosomaki de Salmón de Noruega.

41 - Salmon to avocado (8 unidades) 10,9 €
Uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa

42 - Ebi Tempura Maki (8 unidades) 10,5 €
Uramaki de tempura de langostinos con lechuga y huevas de tobiko

43 - Ebimayo mentaiko maki (5 unidades) 8,8 €
Futomaki de langostino cocido con aguacate y salsa mentaiko y mayonesa

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

45 - Spicy Tuna (5 unidades) 10,9 €
Futomaki de atún con salsa picante.

46 - Hokkai Peper (8 unidades) 13,9 €
Uramaki de tempura de aguacate, vieira y salmón de Noruega aderezado con salsa picante y cebolla crujiente

47 - Philadelphia roll (8 unidades) 13,9 €
Uramaki de aguacate en tempura con crema de queso, salsa de trufa, wasabi y mango.

48 - Smoke fish roll 14,5 €
Uramaki de langostino rebozado en panko con salmón noruego y pez mantequilla flambeado, salsa tartara y cebolla caramelizada

49 - Rainbow Tuna (8 unidades) 17,5 €
Uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún flambeada, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo

## Nigiris

50 - Salmon Noruega Nigiri 2,8 €
nigiri de salmón de Noruega

51 - Maguro Nigiri 2,9 €
Nigiri de atún

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

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

54 - Aburi salmon nigiri 3,8 €
Nigiri de salmón de Noruega flambeado con mayonesa japonesa, huevas de salmón y cebolla perla

55 - Maguro tataki no nigiri trufa nose 3,6 €
Nigiri de tataki de atún marinado con soja, salsa crema de trufa negra

56 - Aburi toro nigiri 3,9 €
Ventresca de atún flambeada con cebolla caramelizada

57 - Butter fish nigiri 3 €
Nigiri de pez mantequilla con salsa kimuchi y piparras en vinagre

58 - Aburi salmonete no nigiri yuzu so-su 3,9 €
Nigiri de tataki salmonete con salsa yuzu y maracuya

59 - Foie Nigiri 3,8 €
Nigiri de foie a la plancha con salsa teriyaki

60 - Brie Nigiri 3,3 €
Nigiri de brie flambeado con miel y nueces

61 - Uzura no tamago nigiri 3,6 €
Nigiri de huevo frito de codorniz con jamón iberico y salsa de alga nori

62 - Abocado no tempura nigiri 2,6 €
Nigiri de tempura de aguacate

63 - Ikura No Gunkan 4 €
Gunkan de huevas de salmón

64 - Shiro ebi no gunkan 3,9 €
Gunkan de gamba blanca con salsa mayonesa de alga nori

## Temakis

65 - Ebi tempura no temaki (2 unidades) 10,9 €
Temaki de tempura de langostino con mayones japonesa, salsa soja y cebolla tierna japonesa

66 - Maguro tartar no temaki (2 unidades) 12,9 €
Temaki de tartar de atún con huevo frito y cebolla tierna japonesa

67 - Unagui to foie no temaki (2 unidades) 12,9 €
Temaki de anguila con foie a la plancha y salsa nitsume

68 - Toro tartar no temaki (2 unidades) 13,9 €
Temaki de tartar de ventresca de atún con cebolla tierna japonesa, nabo marinado, piparras, yema de huevo y hoja de wasabi marinado

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

## Variados de sushi

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

71 - SUSHI 15p — 25,9 €
8 Makis y 7 Nigiris variados

72 - Bandeja especial 35p — 69 €
Selección especial del chef de makis y nigiris variados

## Postres

73 - Mochi de té matcha — 5,9 €
Mochi artesano de té matcha con helado de té matcha

74 - Mochi de Oreo — 5,9 €
Mochi artesano de Oreo con crumble de Oreo

75 - Crunchy mochi de mango — 6,9 €
Mochi artesano de mango, fruta de la pasión y menta recubierto de chocolate con avellanas

76 - 100% Chocolate — 7,5 €
Tarta cubierta de chocolate con bizcocho de chocolate y helado de chocolate

77 - Panna Cotta de taro — 6,9 €
Panna Cotta de taro con helado de yogur y crumble de piña

78 - Mousse de chocolate blanco caramelizado — 7,5 €
Mousse de chocolate blanco caramelizado con fresas en almíbar de shiso verde y sorbete de fresa

79 - Xuixo de crema a la brasa — 5,9 €
Xuixo de crema a la brasa con helado de taro

80 - Dorayaki — 4,9 €
Dorayaki relleno de mousse de caramelo y toffee

81 - Variado de trufas japonesas — 4,9 €
Trufas de té matcha con mandarina, frambuesa con ciruela y chocolate con miso

82 - Helado de té matcha — 5,4 €
Helado de té matcha con crumble

83 - Helado de taro — 5,4 €
Helado de taro con crumble

84 - Helado de chocolate — 5,4 €
Helado de chocolate con crumble

85 - Helado de vainilla — 5,4 €
Helado de vainilla con crumble

86 - Sorbete de mango — 5,4 €
Sorbete de mango con crumble