

## Entrantes - Entrants:

**Ensalada del mar vegetariana de temporada** ..... 8  
Ensalada verde, wakame, aguacate, mango, pescado y marisco de temporada

**Amanida del mar vegetariana de temporada**  
*Amanida verda, wakame, alvocat, mango, peix i marisc de temporada*

**Bravas** ..... 7  
Patatas con salsa brava y mahonesa natural  
**Braves**  
*Patates amb salsa brava i maionesa natural*

**Gyozas de la casa (6 piezas)** ..... 8  
Empanadillas japonesas al vapor con un toque de plancha  
**Gyoza de la casa (6 peces)**  
*Crestes japoneses al vapor amb un toc de planxa*

**Edamame trufado** ..... 6.5  
Judías verdes japonesas salteadas con aceite de trufa y sal maldon  
**Edamame trufat**  
*Mongeta verda japonesa saltejada amb oli de tòfona i sal maldon*

**Ceviche de corvina con mango** ..... 15  
Corvina marinada con leche de tigre, boniato, choclo, kikos y cilantro  
**Ceviche de corvina amb mango**  
*Corbina marinada amb llet de tigre, monato, chocle, kikos i coriandre*

**Tartar de atún balfegó picante estrellado** ..... 16  
Tartar de atún con patatas, huevo frito y cebolleta  
**Tàrtar de tonyina balfegó picant estrellada**  
*Tàrtar de tonyina amb patates, ou fregit i ceba tendra*

**Burrata con tomate, aceite verde y tapenade** ..... 15,5  
Burrata con tomate natural, aceite verde natural y paté de aceitunas  
**Burrata amb tomàquet, oli verd i tapenada**  
*Burrata amb tomàquet natural, oli verd natural i paté d'olives*

**Ussuzukuri de la casa (8 cortes)** ..... 14,5  
Laminas finas de pescado, estilo carpaccio, con salsas y topings  
**Ussuzukuri de la casa (8 tallis)**  
*Làmines fines de peix, estil carpaccio, amb salsa i topings)*

## Nigiris - Nigiris:

**"Clasicos" /Clasicos** ..... 4  
Bolita de arroz con lamina de salmón o atún o lubina  
**Clàssics**  
*Boletes d'arròs amb làmina de salmó o tonyina o llobarro*

**Salmón con salsa rosa y lima** ..... 4  
Salmón flambeado con salsa rosa y ralladura de lima  
**Salmó amb salsa rosa i llima**  
*Salmo flambejat amb salsa rosa y ratlladura de llima*

**Gambas** ..... 4  
El cuerpo de la gamba flambeada con la cabeza salteada  
**Gambes**  
*El cos de la gamba flambejat amb el cap saltejat*

**Nigiri vegetariano del dia** ..... 4  
Bolita de arroz con preparación de temporada  
**Nigiri vegetarià del dia**  
*Boleta d'arròs amb preparació de temporada*

**Unagi** ..... 4  
Bolita de arroz con anguila caramelizada y salsa de anguila  
**Unagi**  
*Boleta d'arròs amb anguila caramelitzada i salsa d'anguila*

**Toro con foie y trufa** ..... 4.5  
Bolita de arroz con ventresca de atun flambeada con foie y trufa  
**Bou amb foie i tòfona**  
*Boleta d'arròs amb ventresca de tonyina flamejada amb foie i tòfona*

**Pez mantequilla a la trufa** ..... 4.5  
Pez mantequilla flambado con trufa y sal maldon  
**Peix mantega i tòfona**  
*Peix mantega flamejat amb tòfona i sal maldón*

**Huevo de codorniz con trufa** ..... 4.5  
Huevo de codorniz sobre una bolita de arroz con trufa y sal maldon  
**Ous de guatlla amb tòfona**  
*Ous de guatlla sobre una boleta d'arròs amb tòfona i sal maldón*

**Vieiras con cremoso de yuzu y lima** ..... 4.5  
Vieiras flambeadas con cremoso de yuzu y lima  
**Vieires amb cremós de yuzu i llima**  
*Vieires flamejades amb cremós de yuzu i llima*

**Steak tartar de wagyu** ..... 4.5  
Bolita de arroz frita con steak tartar de wagyu  
**Steak tàrtar de wagyu**  
*Boleta d'arròs fregida amb steak tàrtar de wagyu*

**Gunkan del chef** ..... 4  
Bolita de arroz con alga nori y relleno a elección del chef  
**Gunkan del xef**  
*Boleta d'arròs amb alga nori i farcit a elecció del xef*

## Uramakis - Uramakis:

**Uramakis** Enrollados con alga y arroz por fuera  
**Uramakis** *Enrotllats amb alga i arròs per fora*

**Trufado (8 piezas)** ..... 15  
Relleno de gambas tempurizada y salmón, cubierto de aguacate, de salsa de anguila, cremoso de trufa y furikake  
**Trufat (8 peces)**  
*Farcit de gamba tempuritzada i salmó, recobert d'advocat, salsa d'anguila, cremós de tòfona i furikake*

**Spicy tuna con chips de tempura (8 piezas)** ..... 15.5  
Relleno de spicy tuna con aguacate, sichimitogarashi y chips de tempura  
**Spicy tuna amb xips de tempura (8 peces)**  
*Farcit de spicy tuna amb alvocat, sichimitogarashi i xips de tempura*

**Atun al mirim y arroz suflado (8 piezas)** ..... 15.5  
Relleno de aguacate con tartar de atún al mirin  
**Tonyina al mirim i arròs suflat**  
*Farcit d'alvocat amb tàrtar de tonyina al mirin*

**Vegetariano del dia (8 piezas)** ..... 14  
Preparación de temporada con varias alternativas  
**Vegetarià del dia (8 peces)**  
*Preparació de temporada amb diverses alternatives*

**Anguila y foie (6 piezas)** ..... 13,5  
Relleno de aguacate con anguila, foie caramelizado, todo unido con una fantástica salsa deanguila  
**Anguila i foie (6 peces)**  
*Farcit d'alvocat amb anguila i foie caramelitzat, acompanyat d'una fantàstica salsa d'anguila*

**Negitoro (6 piezas)** ..... 14  
Ventresca de atún con cebolleta  
**Negitoro (6 peces)**  
*Ventresca de tonyina amb ceba tendra*

**Salmón furai (6 piezas)** ..... 13,5  
Rolls fritos rellenos de salmón, queso crema y aguacate  
**Salamó furai (6 peces)**  
*Rolls fregits farcits de salmó, formatge cremós i alvocat*

**Vegetales furai (6 piezas)** ..... 13,5  
Rolls fritos rellenos con vegetales, queso crema y aguacate  
**Vegetals furai (6 peces)**  
*Rolls fregits farcits de vegetals, formatge cremós i alvocat*

*Platos calientes*  
*Plats calents:*

**Yakisoba ternera..... 13**

Noodles con ternera y verduras salteadas al wok con katsuobushi

***Yakisoba vedella***

*Noodles amb vedella i verdures saltejades al wok amb katsuobushi*

**Yakisoba de verdura y tofu ..... 12.5**

Noodles con verduras salteadas y tofu

***Yakisoba de verdures i tofu***

*Noodles amb verdures saltejades i tofu*

**Curri Tailandes con gambas y cilantro / Vegetariano ..... 13**

Base de arroz sushi con curri rojo tailandes, gambas y vegetales \*Pregunta-nos por la opción vegetariana

***Curri Tailandes amb gambes i ciliant / Vegetarià***

*Base d'arròs sushi amb ciliant vermell tailandes, gambes i vegetals \*Consulta'ns per la opció vegetariana*

**Entraña yakiniku y pure de apio nabo ..... 14**

Carne a la plancha con salsa yakiniku y pure de apio nabo

***Entranya yakiniku i puré d'api nap***

*Carne a la planxa amb salsa yakiniku i pure d'api nap*

**Arroz salteados con setas, trufa y huevo poché..... 13.5**

Arroz salteado con setas, verduras, aceite de trufa y huevo poché

***Arròs saltejat amb bolets, tòfona i ou poché***

*Arròs saltejat amb bolets, verdures, oli de tòfona i ou poché*

*Postres - Postres*

**Tarta de la casa..... 6.5**

Pregunta siempre por el pastel del día

***Pastís de la casa***

*Consulta sempre el pastis del dia*

**Mochis..... 6**

Masa de arroz rellena con mousse de sabores

***Mochis***

*Massa d'arròs farcida amb mousse de gustos*

**Tiramisú..... 6.5**

Bizcocho de soletilla con mascarpone y cacao

***Tiramisú***

*Pa de pessic de Soletilla amb mascarpone i cacau*

**Trufas con chocolate / té verde ..... 7**

Trufas de chocolate y crumble de frutos o con té verde

***Trufes amb xocolata / tè verd***

*Trufes de xocolata i crumble de fruits o té verd*

**Postres del dia take away ..... 7**

寿

司

屋

WU:M

*by Angelo Gatica*

CUINA JAPONESA - MEDITERRÀNEA  
**JAPANESE - MEDITERRANEAN FOOD**

WU:M

*by Angelo Gatica*

CUINA JAPONESA - MEDITERRÀNEA  
**JAPANESE - MEDITERRANEAN FOOD**

寿

司

屋