



tenim sushi fresc

Sushi

Elaboració
i característiques



El sushi de Bonpreu i Esclat s'elabora diàriament amb peix procedent de pesca controlada i sostenible; el salmó i la tonyina han estat prèviament congelats amb els més moderns sistemes patentats al Japó per garantir la seguretat alimentària.



L'arròs emprat en el nostre sushi és de la varietat japònica, molt apreciat per la seva capacitat de retenció d'aigua, que aporta una textura ideal a aquest producte; pel que fa al vinagre utilitzat, és 100% d'arròs i li proporciona un gust suau i poc àcid.



Per gaudir del millor sabor i qualitat del sushi de Bonpreu i Esclat, es recomana treure'l de la nevera i mantenir-lo a temperatura ambient durant uns 30 minuts abans de consumir-lo.

Entrants

Plats per començar



• Tataki de salmó

Porció de salmó marinat 4 hores, marcat a la planxa i presentat amb la reducció de la marinada

• Edamame

Beïnes de soja bullides amb sal

• Wakame

Alga amb oli de sèsam

• Tàrtar de salmó

Picada de salmó amb ceba, cibulet, suc de llimona i pebre

Maki

Arròs enrotllat amb alga nori



• Tonyina

Una tira de tonyina

• Salmó

Una tira de salmó

• Tempura de llagostí

Llagostí arrebossat amb panko i maionesa de sishimi

• Salmó i formatge cremós

Una tira de salmó, formatge cremós i cibulet

• Salmó i alvocat

Una tira de salmó i alvocat

• Surimi

Una tira de surimi fresc i maionesa de wasabi

• Cogombre

Fines tires de cogombre

• Alvocat

Una tira d'alvocat madur

• Tofu

Una tira de tofu

• Formatge manxec i codonyat

Tires de formatge manxec i codonyat

• Tamago i shitake

Trita japonesa amb salsa de soja i bolet shitake

Uramaki

Rotlle invertit d'arròs i sèsam



• Califòrnia

Salmó, cogombre, surimi i maionesa wasabi envoltat amb sèsam

• Afrodita

Salmó i formatge cremós amb gerds envoltat amb masago taronja

• Salmó i alvocat

Salmó i alvocat envoltat amb sèsam

• Fresc

Alvocat i formatge cremós envoltat amb una làmina de salmó

• Tonyina i mango

Tonyina i mango envoltat amb sèsam

• Tàrtar de salmó i cogombre marinat

Salmó picat amb ceba, suc de llimona i cogombre marinat amb vinagre d'arròs envoltat amb sèsam

• Pollastre yakisoba

Pollastre macerat en salsa yakisoba i arrebossat amb panko, enciam, maionesa i envoltat amb ceba fregida

• Kanikama

Trossos de surimi amb maionesa de wasabi i ceba, envoltat amb sèsam

• Tempura de llagostí amb pinya

Llagostí arrebossat amb panko, amb pinya i maionesa de sishimi, envoltat amb sèsam

• Vegetal

Nap marinat, cogombre, pastanaga i cibulet, envoltat amb sèsam

• Tonyina en escabetx, pebrot de piquillo

Tonyina amb salsa Tabasco, Perrins, pebre vermell dolç, pebrot del piquillo

Sashimi

Làmines de peix cru



• Salmó

• Tonyina

Nigiri

Arròs blanc cobert amb peix



• Salmó

• Anguila

• Llagostí

• Ikura

• Tonyina



Safates

El sushi està presentat en safates amb diferents varietats



Maki



Uramaki



Nigiri



Wasabi



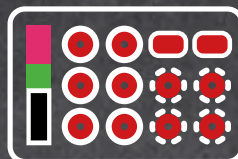
Soja



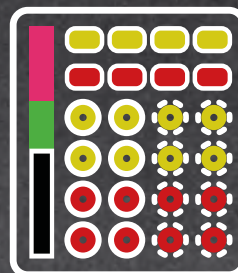
Sashimi



• **Sushi de peix**
8 peces
5,99 €/safata



• **Sushi de peix**
12 peces
8,99 €/safata



• **Sushi mix**
24 peces
15,99 €/safata



• **Sushi**
sense peix
10 peces
7,99 €/safata



• **Maki mix**
8 peces
4,29 €/safata



• **Nigiri**
6 peces
7,99 €/safata



• **Maki**
de tonyina
i salmó
8 peces
5,99 €/safata

• **Tataki**
de salmó
4,49 €/safata

• **Tàrtar**
6,99 €/safata

• **Alga**
2,99 €/safata

Bastonets

Per la compra de cada safata,
dos parells de bastonets de franc.