

DEGUSTACIÓN

¿No sabes qué elegir? Déjate sorprender con uno de nuestros packs de sushi degustación. Nuestro sushi chef seleccionará una variedad de piezas al gusto para que disfrutes un poco de todo.

- 12 PIEZAS ⚡

1 PERSONA - APROX 3/4 TIPOS

16,90 €
- 16 PIEZAS ⚡

1 PERSONA - APROX 4 TIPOS

22,90 €
- 24 PIEZAS ⚡

2 PERSONAS - APROX 6 TIPOS

33,90 €
- 32 PIEZAS ⚡

2 PERSONAS - APROX 8 TIPOS

43,90 €
- 40 PIEZAS ⚡

2 O 3 PERSONAS - APROX 8/10 TIPOS

53,90 €
- 48 PIEZAS ⚡

3 O 4 PERSONAS - APROX 10/12 TIPOS

63,90 €
- COMBO EXTRA ⚡

+ 6 HOSOMAKIS + 2 NIGIRIS

+ 6,90 €

Destacar que en el sushi degustación solamente se incluyen del 1 al 14 de nuestra carta. Nuestros sushis pueden contener varios tipos de frutos secos y semillas. Si sufre alguna intolerancia o alergia no dude en consultarlo con el personal.



POKE BOWLS

Base de arroz de sushi que incluye edamame, mango, aguacate, pepino tomate, maíz y cebolla crispy. Escoge el tamaño, la proteína, salsa y un topping crunchy.

- 1º EL TAMAÑO

MEDIANO

10,50€

GRANDE

13,50€
- 2º LA PROTEÍNA MAX 2

HEURA

SALMÓN “PLANT BASED”

ATÚN “PLANT BASED”

TOFU TAHINI

TOFU PAPRIKA

GARBANZOS
- 3º LA SALSA MAX 3

MAYO DE MOSTAZA Y AGAVE

YOGUR ESTILO KEBAB

TERIYAKI

SPICY MAYO

CACAHUETE Y SOJA

CURRY MAYO

BARBACOA

SRIRACHA PICANTE

SWEET CHILLI
- 4º EL TOPPING CRUNCHY MAX 1

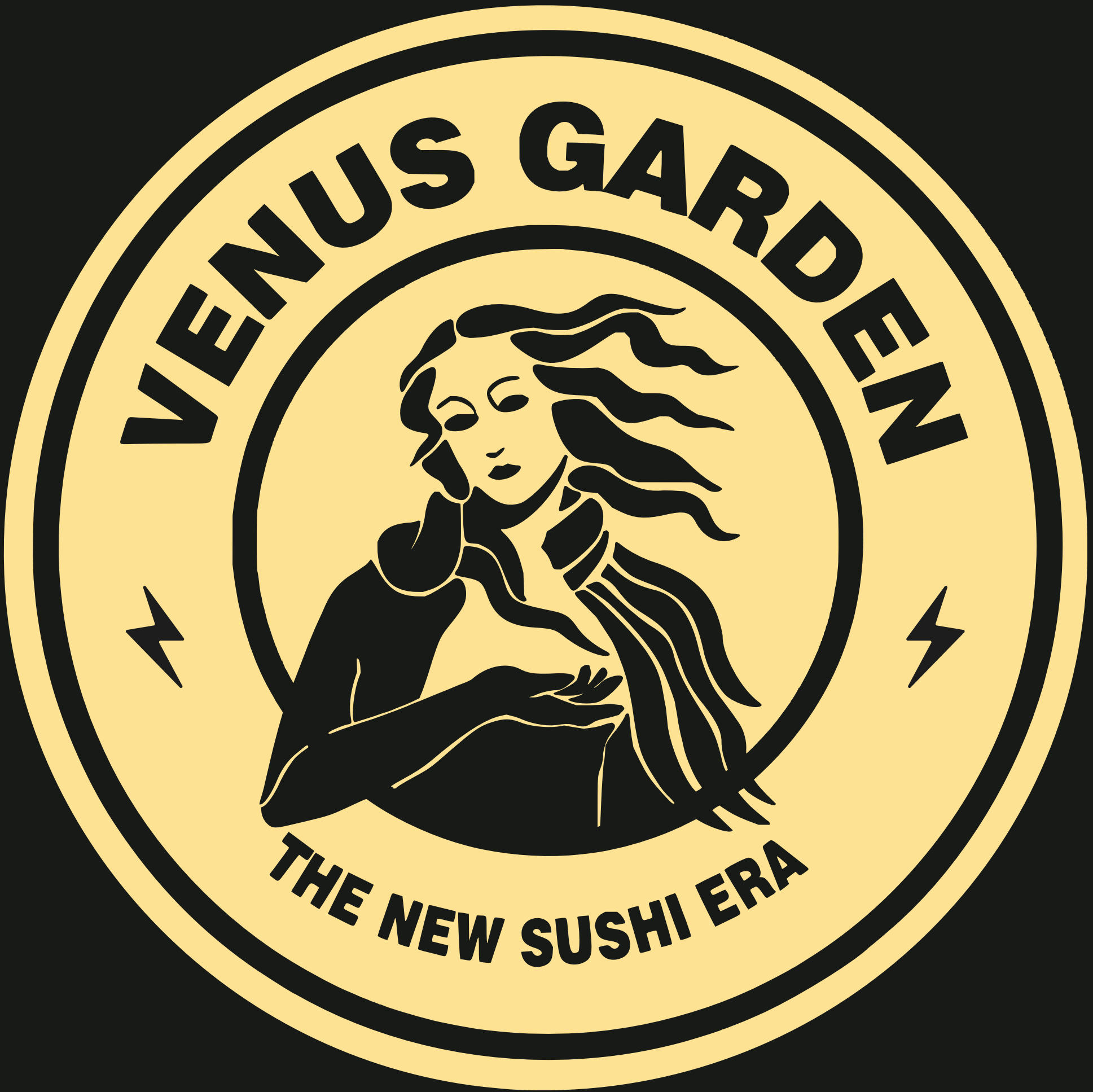
ALMENDRAS

MIX DE SEMILLAS

ANACARDOS CAJU FRITOS

CACAHUETES

Nuestros pokes pueden contener varios tipos de frutos secos y semillas. Si sufre alguna intolerancia o alergia no dude en consultarlo con el personal.



ONE & ONLY ⚡ PLANT BASED
HOMEMADE ⚡ HEALTHY & FRESH

CARRER LLEVANT 18, ES CASTELL - 971 35 37 41

Designed by bewebative.com

NUESTRO SUSHI

⚡ FAVORITO DEL CHEF ⚡



1. DESTINO DE APOLO (8U)

Uramakis de tofu y zanahoria con tahini, crema de anacardos, aceite de trufa, picadito de Heura, sésamo, teriyaki y ciboulette.

11'90 €



2. DESEO DE AFRODITA (8U)

Uramakis de "atún plant-based", pepino, tofu al pimentón con paprika, "queso crema veg", spicy mayo, sésamo, teriyaki y ciboulette.

12'90 €



3. TRONO DE HERA (8U)

Uramakis de Heura, pimiento del piquillo, crema de curry y ciboulette.

11'90 €



4. TRUENO DE ZEUS (8U)

Uramakis de "Crispy chicken plant-based", fresa, mango, aguacate y mayonesa de mostaza y agave.

11'90 €



5. FUEGO DE HADES (8U)

Uramakis de tofu y zanahoria con tahini, spicy mayo con Sriracha, sésamo, cebolla crispy y teriyaki.

10'90 €



6. TRIDENTE DE POSEIDÓN (8U)

Uramakis de plátano asado, "crispy chicken plant-based", salsa de cacahuete y soja, cebolla crispy y teriyaki.

10'90 €



7. VALENTÍA DE FREYA (8U)

Uramakis de "salmón plant-based", Heura, aguacate, mayonesa de wasabi, "queso crema veg", sésamo, teriyaki y ciboulette.

12'90 €



8. OJO DE ODÍN (8U)

Uramakis de Heura, cebolla caramelizada, salsa de cacahuete y soja, cebolla crispy y salsa sweet chilli.

11'90 €



9. MARTILLO DE THOR (8U)

Uramakis de "carne de hamburguesa plant-based", zanahoria con tahini, salsa de yogur estilo kebab y teriyaki.

11'90 €



10. JARDÍN DE VENUS (8U)

Uramakis con "albóndiga vegetal", tofu al pimentón con paprika, aguacate, guacamole y salsa sweet chilli.

12'90 €



11. ÁRBOL SAGRADO (8U)

Futomakis de tofu al pimentón con paprika, "salmón y atún plant-based", pepino, pimiento del piquillo, cebolla crispy y teriyaki. Se sirven cuatro piezas con crema de curry y cuatro con salsa yogur estilo kebab.

12'90 €



12. ÁRBOL DE LA VIDA (8U)

Futomakis de aguacate, mango, pepino, tofu y zanahoria con tahini, cebolla crispy y teriyaki. Se sirven cuatro piezas con salsa de cacahuete y cuatro con spicy mayo.

12'90 €



13. DIOSSES DEL OLIMPO (6U)

Bandeja de hosomakis variada con "queso crema veg" a gusto del Sushi Chef.

5'90 €



14. DIOSSES DEL VALHALLA (4U)

Bandeja de nigiris variada a gusto del Sushi Chef.

5,90 €



15. AGUJA DE CRONOS (8U)

Uramakis de plátano, crema de chocolate con avellana, crema de chocolate blanco con coco, fresa, canela y sirope de chocolate. **Sushi dulce.**

9,90 €



16. MENSAJE DE HERMES (8U)

Uramakis de plátano, crema de cacahuete, mango, canela, mermelada y sirope de agave. **Sushi dulce.**

9,90 €

⚡ TOP VENTAS ⚡

⚡ TOP VENTAS ⚡

⚡ FAVORITO DEL CHEF ⚡