



Miss Sushi

 Miss Sushi

#SUSHIMATCH

## **MENÚ SUPREME**

**7 plats de primera  
per 21,50€**

**per persona**

**PER A DUES PERSONES**

**Tempura de Gamba Salvatge o Nigiris  
(2 de salmó, 2 de gamba, 2 d'ou)**

**Gyozas de Carn o Japobravas**

**Tataki més Ric del Món o Pastís de Salmó**

**Yakisoba Vegetal amb ou o Miss Sensacions de pollastre**

**Drac 4 unitats i Tobiko de Salmó 4 unitats o Mèxic 4 unitats i Ten 4 unitats**

**Miss BB (2 unitats) i Oshi Sushi (2 peces).**

# Menú Tonyina *Degustació*

*Nigiri de tonyina*



La **Tonyina** és reconeguda pel **seu alt contingut en proteïnes i Omega 3**. En el nostre menú només hi ha Tonyina Vermella Salvatge de l'Almadrava de Barbate, Cadis, capturat mitjançant mètodes tradicionals i 100% sostenibles. És una tonyina vermella salvatge, res a pler, menja el que vol, és gran i es pesca només en el seu moment òptim. Tot això fa que el nostre menú degustació de tonyina sigui una **autèntica experiència de sabor i qualitat**.



*Tasty Tuna*

- 🌀 **4 Nigiris de Tonyina**
- 🌀 **Tasty Tuna**
- 🌀 **Ous a baixa temperatura amb tonyina i flor de lotus**
- 🌀 **Tataki de tonyina vermella d'almadrava de Barbate**

*Ous a baixa temperatura amb  
tonyina i flor de lotus*



## 49€

Per a 2 persones

*El Tataki més rico del mond*



# El Tataki

*"Més ric del món."*

**"Tataki de tonyina vermella  
de l'almadraba de Barbate."**

"Flambejat amb mantega de soja i servit sobre maionesa de tòfona, amb tocs de salsa sriracha, blat de moro torrat i herbes acabades de tallar. (6 peces)"

**14,90 €**

*"Més de 15 anys cuinant sushi."*



*"El millor tonyi, el tonyi vermell de l'almadraba de Barbate, de Petaca Chico."*

*"El llom alt, la millor part per fer Tataki."*

# “Entrants”

VEG

**Edamame**

4,50 €



**“Tempura de Gamba Salvatge”**

“Amb salsa cremosa de pebrot dolç.”

15,90 €

*“Per obrir l’apetit, et recomanem la nostra deliciosa Tempura de Gamba Salvatge, és espectacular!”*

**Hummus**

“Garbanzos i remolatxa, amb edamame, crudités de pastanaga, cogombre i cruixent de pasta.”

6,90 €



VEG

**“Arròs Natural / Arròs Avinagrat”**

3,40 €



**“Gyozas de carn”**

“Amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi (4 peces).”

7,10 €



*New!*

**“Combo de Gyozas”**

“3 Gyozas de carn i 3 Gyozas de Kale”.

9,60 €



**Gyozas de kale**

“Dumplings de Kale amb verdures i espècies (4 peces).”

7,10 €



**Sopa Miso**

4,50 €



# En- tran- ts



Wakame

6,80 €



New!

**“Rotllets frescos de Centollo”**

“Amb maionesa japonesa, tomàquet, col, pastanaga, xicòria, coriandre i menta, acompanyats de salsa ponzu.”

9,00 €



New!

**“Rotllets de Pollastre Katsu i formatge de Cabra.”**

“Rotllets frescos farcits de cruixent pollastre Katsu amb brots tendres, poma i formatge de cabra, amb salsa de pebrot dolç per acompanyar.”

8,60 €



**“Ceviche de Gamba Salvatge ‘à la minute’”**

“Amb ceba vermella, aguacate, suc de llimona i un toc de kimchee i coriandre.”

18,20 €



VEG

**“Cruixent d'albergínia amb miso.”**

“Amb un toc de yuzu, panko tempura, amb perles de mel de canya, salsa wok i maionesa vegetal.”

8,60 €



Japobravas

“Patates tempuritzades amb alioli de wasabi i salsa de japobrava.”

6,80 €



New!

**“Gyozas de llagostí”**

“Amb salsa dels seus corals i llet de coco (4 peces).”

7,95 €

# “Amanides”



Ensalada de Pollastre Katsu

## Ensalada de Pollastre Katsu

Barreja de brots tendres, maionesa japonesa, pollastre Katsu i pebrots picats.

12,50 €

## Poke de Salmó / Poke de Tonyina

Amb base de riz, acompanyat de salmó noruec o de Tonyina Vermella de l'Almadraba, aguacate, cogombre, surimi, tomàquet, algues wakame i adereç de sèsam.

13,60 € / 15,90 €

## Poke 100% Vegetal VEG

Quinoa, acompanyada de tofu, aguacate, tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba vermella, pebrots i adereç de sèsam.

11,30 €

## Ensalada de Tonyina Vermella de l'Almadraba confitada

Barreja de brots tendres amb Tonyina Vermella de l'Almadraba confitada en escabetx japonès, ou bullit, tomàquet, faves de soja i llavors de sèsam.

14,30 €

## Ensalada tropical de quinoa VEG

Ensalada fresca de quinoa amb mango, maduixes, tomàquet, fulles de rúcula i edamame, amanida amb llet de coco amb llima, herbes fresques i oli d'oliva verge extra.

12,60 €

## Fideus freds de cogombre amb maionesa vegetal de gingebre. VEG

Ensalada refrescant de cogombre tallat en forma de noodles amb vinagreta de sèsam, herbes fresques i maionesa vegetal de llimona i gingebre.

6,00 €

Ensalada de Tonyina Vermella de l'Almadraba confitada



Poke 100% Vegetal

*“El nostre salmó és d'origen 100% noruec de qualitat superior.”*

Poke de Salmó



Ensalada tropical de quinoa



Fideus freds de cogombre amb maionesa vegetal de gingebre.

PVP IVA INCLÒS



# Cooking

**Yakisoba Vegetal  
amb ou a baixa  
temperatura**



**Yakisoba Vegetal amb ou a baixa  
temperatura**

Fideus saltejats al wok amb verdures, bolets, ou i salsa de soja.

**10,90 €**

**Yakisoba de Llagostins i Ploma**

Fideus saltejats al wok amb ploma, llagostins, verdures i salsa de soja.

**14,30 €**

**Miss Sensacions**

Arròs saltat amb verdures, ou, pollastre o vedella i salsa de soja.

**12,50 €**

**Udon de Pollastre**

Fideus saltejats al wok amb verdures i salsa de soja.

**13,60 €**



*Cuinant mitjançant un mètode ancestral, aconseguim un ou lleugerament coagulat, on la rovella i la clara tenen una textura uniforme que no trobaràs en cap altre lloc.*

**Yakisoba de  
Llagostins i Ploma**



**Miss Sensacions**



**Udon de Pollastre**

PVP IVA INCLÒS







Pollastre Katsu

### Pollastre Katsu

En tempura panko amb arròs i maionesa japonesa.

**12,00 €**

### Ebi Fry

Llagostins en tempura panko amb maionesa japonesa.

**8,60 €**



Ebi Fry

### Tempura de verdures amb panko VEG

Amb maionesa vegetal i salsa de pebrot dolç.

**10,40 €**



### Yakitori de Pollastre de Corral

Amb salsa teriyaki o amb un toc picant (2 broquetes).

**6,90 €**

### Pollastre Teriyaki

Pollastre de corral maridat amb salsa teriyaki, arròs i brots tendres.

**11,70 €**



Tempura de verdures amb panko

Yakitori de Pollastre de Corral

Pollastre Teriyaki





*És una proteïna vegetal que ofereix l'experiència de la carn amb tots els beneficis dels vegetals.*



**Tàrtar de Tonyina Vermella amb ous i cruixent de Lotus.**



**Miss BB**

*Nuevo pan*



**Wok 100% Vegetal**

## **Katsu Sando**

*New!*

Sandvitx japonès daurat amb mantega i farcit d'aguacat i pollastre Katsu, amb un toc de kimchi, brots tendres i maionesa de tòfona.

**8,30 €**

## **Wok 100% vegetal**

**VEG**

Saltejat nikkei de quinoa amb un toc d'ají groc, vegetals i proteïna vegetal Heura®.

**13,60 €**

## **Tàrtar de tonyina vermella amb ous i cruixent de lotus.**



Tàrtar de tonyina vermella de l'Almadraba sazonat a l'instant, ous a baixa temperatura i xips cruixents de l'arrel de Flor de Lotus.

**18,20 €**

## **Miss BB**

Hamburgueses de Rubia Gallega, salsa tonkatsu, rúcula i maionesa japonesa, amb el nostre deliciós 'Brioche-Bun' al vapor i fregit (2 ud).

**8,30 €**

## **Udon de gamba**

*New!*

Fideus acompanyats d'una salsa cremosa a base dels seus corals, llet de coco i faves d'edamame.

**12,75 €**



# Californias

(8 pezes)

## Formatge de cabra 6,80 €

Formatge de cabra, tomàquet sec, aguacate i herbes fines.

## Salmó i Aguacate 9,00 €

Amb maionesa, cogombre i tempura.



## Vegà 6,30 €

Tomàquet, espàrrec, cogombre, aguacate i sèsam aromatitzat amb wasabi.

## Salmó i Formatge 9,00 €

Amb herbes fines.



## Tonyina 9,70 €

Tonyina, aguacate, tomate, sèsam ume & kimchi i maionesa japonesa.

## Mango i Pollastre 6,40 €

Pollastre de corral a la planxa, mango, formatge cremós i furikake noritama.



*El millor sushi fet a l'instant perquè gaudeixis de cada mossegada.*

# Makis

(6 pezes)

## Salmó Noruec

6,40 €

## Tonyina Rojo

7,40 €

## Formatge i Mango Picant

5,20 €





**Ou de Guatlla amb tòfona**  
3,10 €



**Ou de Guatlla i Anguilla**  
3,40 €



**Brie flambeado amb Tòfona**  
2,90 €



**Gambón Salvatge**  
2,50 €



**Oshi Sushi**  
Foie gras micuit amb poma i finca capa de caramel d'or (2/4 peces).  
5,20 € / 9,20 €



**Anguilla i Foie**  
Flambejat amb salsa teriyaki.  
3,70 €



**Salmó Noruec**  
2,20 €



**Salmó i Alvocat**  
2,50 €



**Salmó & Formatge Cremós**  
2,50 €



**Tonyina Vermella**  
3,20 €

# Ni gi ris

# Tàrtars, sashimis i tatakis

## Bun Tartar

Deliciós "Brioix-Bun" al vapor i fregit, amb alvocat i tàrtar de boví, salsa de chiles sriracha i maionesa de tòfona.

8,50 €



## Sashimi Tonyina Vermella d'Almadrava (4/8 peces)

9,20 € / 18,30 €

## Sashimi Salmó Noruec (4/8 peces)

7,40 € / 13,70 €

## Sashimi Mixta Tonyina & Salmó (6/8 peces)

10,90 € / 16,00 €



New!

## Beef Cake

Tàrtar de boví picat a ganivet, amb ceba finament picada, sobre base d'arròs crocante i alvocat amb cruixents de massa wanton.

15,90 €

New!

## Salmó Cake

Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu, alvocat i un toc d'algues i tobiko wasabi, sobre base d'arròs crocante.

14,50 €

New!

## Tonyina Cake

Tonyina vermella d'Almadrava amanit amb un toc de soia, siriratha i oli d'oliva, tomàquet, làmines d'alvocat i freses de tobiko wasabi sobre base d'arròs crocante.

19,30 €

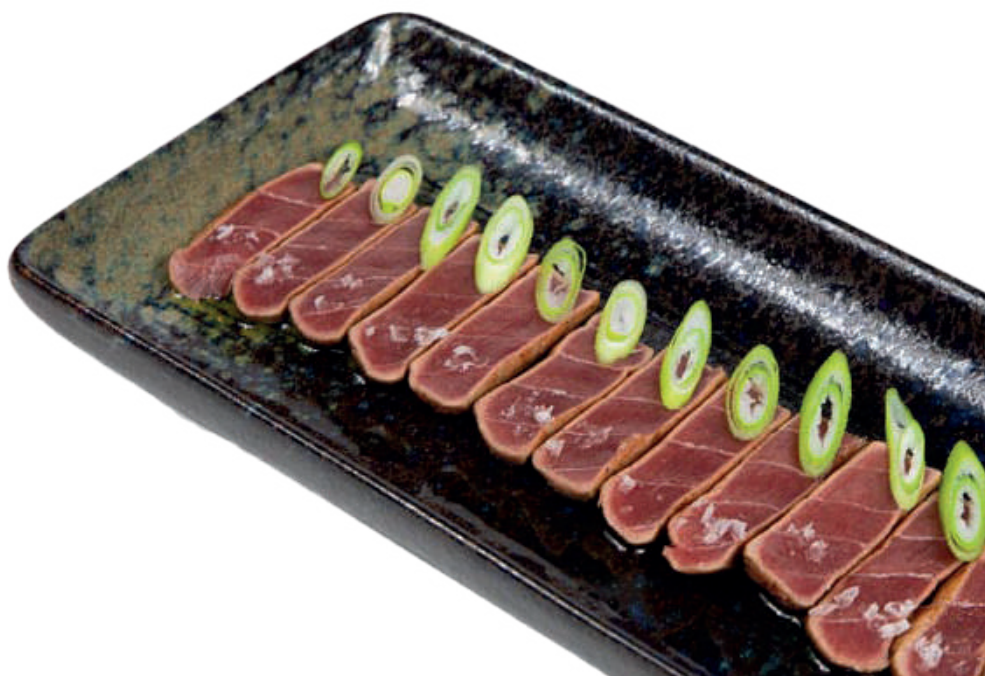


## Tataki de Tonyina Vermella d'Almadrava

Amb ceba, sal Maldon i Oli d'Oliva Verge Extra (6 peces).

15,50 €

*En Miss Sushi disposem de la millor Tonyina Vermella d'Almadrava de barbate, que destaca pel seu sabor superior i la seva qualitat garantida.*



# Èxits

(8 pezes)



**Ten**

*New!*

Salmó i formatge cremós, cobert de salmó fumat i maionesa de tòfona flamejada, freses de tobiko, teriyaki i filaments de vitet

(8 peces).

**17,10 €**



**Drac**

Arròs i alga nori, amb temprua de gambes i espàrrecs, servit amb maionesa japonesa i salsa teriyaki (8 peces).

**13,40 €**



**Tasty Tuna**

Farciment de maduixots, formatge cremós i ruca, recobert de tonyina, amb salses de chile dolça i teriyaki i sèsam vermell.

**14,80 €**



**Crispy Crab**

*New!*

Carn de txangurro del Cantàbric, llagostí en tempura, maionesa japonesa, espàrrec i masago (8 peces).

**13,40 €**



**Crazy Gamba Tempura**

Embolicat en paper d'arròs, amb spicy gamba en tempura, enciam habitat, espàrrecs, menta, coriandre, maionesa i salsa sriracha (8 peces).

**11,30 €**



**Tobiko Salmó**

Salmó i formatge cremós recobert de tobiko (8 peces).

**9,70 €**



**Crazy Tonyina**

Embolicat en paper d'arròs, amb tonyina, alvocat, maionesa japonesa, tomàquet, coriandre, menta, xicoira i schimi amb salsa sriracha (8 peces).

**12,00 €**



**México**

Alvocat, formatge de cabra i tomàquet sec, recobert de blat de moro torrat, servit amb totopos i salsa chile chipotle (8 peces).

**10,90 €**



### Salmó Surf

Tempurizado de salmó i formatge cremós, cobert amb tàrtar de salmó i fines herbes, maionesa japonesa i salsa teriyaki (6 peces).

10,20 €



New!

### Vegetal Vegetal

Rollito embolicat en paper d'arròs, amb alvocat, tomàquet, espàrrecs, cogombre, julivert, anet, cebollí, brots tendres, maionesa vegetal, salsa sriracha, oli d'oliva i soia

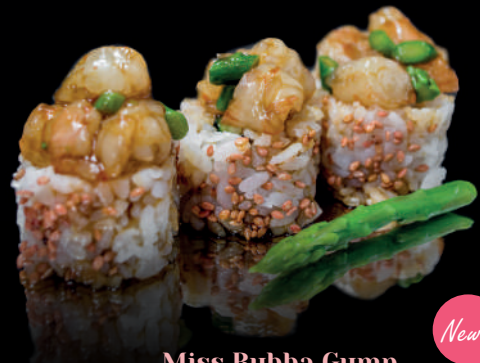
(8 peces).

8,60 €

### Crunch!

Tempurizado amb doble farcit de salmó, espàrrecs, surimi, alvocat, alga nori, maionesa japonesa i salsa teriyaki.

14,80 €



New!

### Miss Bubba Gump

Farciment de llagostins en tempura i coronat amb tàrtar de gamba, amb espàrtafo, sèsam ume i tocs de maionesa japonesa, sriracha, oli d'oliva i soia (8 peces).

15,90 €



New!

### Miss Velvet

Rollito de Salmó i Alvocat, amb cogombre, maionesa i molles de tempura, cobert de salsa cremosa de Xile dolça "aburi" i un toc de ratlladura de llima ( 8 peces)

9,90€

### Foie & Mango

Foie gras d'ànec i mango caramel·litzat amb poma.

13,60 €



### Tonyina Menja Gamba

Tonyina, llagostins en tempura i espàrrecs, amb salses teriyaki i chipotle i sèsam aromatitzat amb wasabi (8 peces).

16,60 €

### Miss Rollitos Premium

Salmó i formatge cremós.

10,20 €



# Crea el teu blego

Tria entre qualsevol dels següents plats per a crear el teu blego perfecte:

Has de seleccionar un mínim de 2 plats.

## Californias (4 peces)

Califòrnia Mango & Pollastre	3,20 €
Califòrnia Salmó i formatge	4,30 €
Califòrnia Salmó i alvocat	4,30 €
Califòrnia Vegà	3,00 €
Califòrnia de Formatge de cabra	3,20 €
Califòrnia Tonyina	4,60 €



## Èxits (4 peces)

Èxit Tobiko salmó	4,50 €
Èxit Vegetal vegetal	4,20 €
Èxit Miss Rollitos Premium	4,80 €
Èxit Drac	6,30 €
Èxit Tingues	8,00 €
Èxit Miss Bubba Gump	7,50 €
Èxit Tonyina menja gamba	8,00 €
Èxit Crazy tonyina	5,90 €
Èxit Crazy gamba tempura	5,40 €



## Nigiris i Sashimis

Nigiri 2 tonyina + 2 salmó	7,80 €
Sashimi 2 tonyina + 2 salmó	6,40 €



Afegeix +2,10€

Edamame  
Wakame





# Combos



*New!*

## Xarxa Carpet (24 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Tonyina

**27,80 €**

## Maki Mix (18 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy

**13,80 €**

## Prêt-à-Porter (38 peces)

- 4 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Californias de Tonyina
- 4 Californias de Pollastre & Mango
- 4 Californias Vegetal
- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy
- 4 Nigiris de Salmó

**31,60 €**



## One (12 peces)

- 4 Californias de Salmó & Aguacate
- 4 Rollitos Premium
- 2 Nigiris de Salmó
- 2 Nigiris de Tonyina

**17,00 €**





**100% Vegetal (16 peces)**

- 8 Californias Vegà
- 6 Makis d'Alvocat
- Amanida Wakame
- Faves de Edamame

**12,30 €**



**Balanced (22 peces)**

- 8 Californias de Salmó & Formatge
- 8 Californias Vegà
- 6 Makis de Tonyina

**17,00 €**



**Uramaki Mix (16 peces)**

- 4 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Californias de Tonyina
- 4 Californias de Pollastre & Mango
- 4 Californias Vegetal

**14,90 €**



**Wow! (60 peces)**

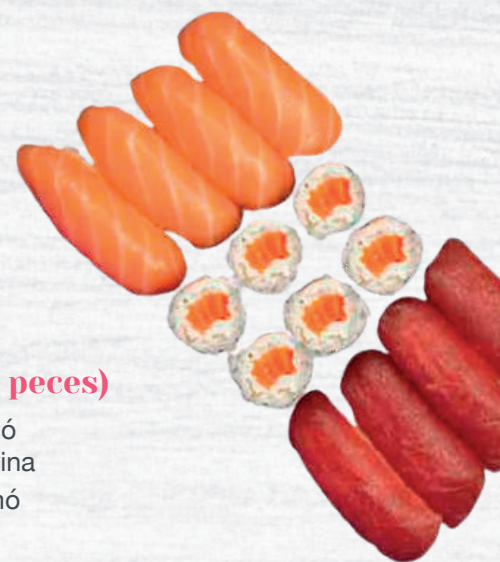
- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Californias de Salmó & Formatge
- 8 Californias de Tonyina
- 8 Californias Vegà
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina

**64,10 €**

**Noruega Mix (20 peces)**

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Californias de Salmó & Alvocat
- 4 Nigiris de Salmó & Formatge

**21,30 €**



**Business (14 peces)**

- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina
- 4 Nigiris de Salmó

**19,20 €**

# Postres

*el nostre costat més dolç*

## Franui

Terrina de gerds banyats en dues xocolates.

Tria entre xocolata amb llet o xocolata negra.

**7,10 €**



## Mochis de Yuzu, Xocolata i Mango i fruita de la passió (2 peces)

Deliciosos mochis gelats per a prendre en un o dues bocades de plaer.



**5,20 €**

## Tiramisú de Té Matcha

Amb bescuit impregnat en aigua de roses.

**5,90 €**



## Lemon Pie (per porció)

**6,00 €**



## El Pastís de La meva Àvia (per porció)

**6,00 €**



### Coulant de Xocolata

Amb salsa de xocolata negra i herlado de vainilla.

7,40 €



### Miss Nutella Maduixa (6 peces)

5,60 €

### Miss Nutella (6 peces)

5,20 €



### Cheescake de Xocolata blanca

Amb salsa de xocolata blanca i negre.

5,90 €



*L'única manera de transformar el sushi en una peça única és trencant tots els tòpics. Atreveix-te a provar nostre sushi dolç!*

### Gelats 100% naturals i artesanals

VEG

De et Verd, Sorbet de Mandarina.

5,20 €



*Amb aquest gelat estàs col·laborant en la labor social de l'ONG Cesal*

Per tot això, i més coses,  
**som molt més que sushi.**

Som el teu moment preferit per això...

**No t'oblidis de donar enveja a la resta en la teva  
Instagram!**

**I d'etiquetar-nos en @misssushioficial**