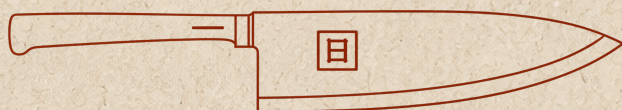




T A B E R N A J A P O N E S A

P R O D U C T E · T È C N I C A · R E S P E C T E



CARRER DEL NORD 2
SANT QUIRZE DEL VALLÈS - BARCELONA

PER COMENÇAR

Edamame trufat / Edamame picant	7 €
Tres formes de començar: tòfona, picant cítric. Alg. 6 · 11	
Panipuri cruixent de salmó	4,30 € / ud
Mos cruixent de salmó, kimchi i tòfona. Petit, fresc i ple de sabor. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 11	
Gyozas Osaka de ànec	9,50 €
Gyozas cruixents d'ànec amb teriyaki casolana. Intenses, saboroses i perfectes per compartir. Alg. 1 · 3 · 6	
Gyozas de llagostí & kimchi	10,50 €
Llagostí, kimchi, llima i salsa de la casa. Cruixents per fora, sucoses per dins. Alg. 1 · 2 · 6 · 11	

RAW BAR

Tàrtar de salmó & papadum	18,50 €
Salmó treballat amb papadum cruixent. Fresc, especiat i fàcil de compartir. Alg. 3 · 4 · 6 · 11	
Ceviche de peix blanc	19 €
Llet de tigre japonesa, peix blanc i matisos cítrics. Fresc, net i amb fons. Alg. 4 · 6	
Tataki de tonyina sobre miso	21,50 €
Tonyina marcada al foc sobre crema de miso. Centre sucós i umami sense tapar el producte. Alg. 4 · 6	

FOC I WOK

Bao de cranc de closca tova cruixent	14,50 €
Soft shell crab, encurtits i maionesa de kimchi. Cruixent, intens i amb caràcter. Alg. 1 · 2 · 3 · 6 · 11	
Bao de pollastre teriyaki	11,90 €
Pollastre cruixent, alvocat i teriyaki de taronja. Dolçor, sucositat i textura. Alg. 1 · 3 · 6	
Yakisoba de llagostí	16 €
Fideus japonesos saltats amb verdures i salsa wok. Calent, saborós i amb fons de mar. Alg. 1 · 2 · 6	
Yakimeshi de pollastre cruixent	14 €
Arròs saltat japonès amb verdures i pollastre cruixent. Senzill, saborós i de taverna. Alg. 1 · 3 · 6	
Costelles Coreanes	17,50 €
Costelles a l'estil coreà amb amaniment de gochujang. Gohan japonès +4 €. Alg. 6 · 11	

BARRA DE NIGUIRIS · 2 UNITATS

Salmó noruec. Suau, gras i net. Alg. 4	7,50 €
Tonyina Akami. Tall magre i sabor net. Alg. 4	8,50 €
Llobarro. Delicat, fresc i elegant. Alg. 4	8 €
Vieira & wasabi kizami. Vieira dolça, wasabi fresc. Alg. 14	8,50 €
Vieira & foie caramel·litzat. Mar i greix noble. Alg. 6 · 14	10 €
Chutoro flamejat. Untuositat, foc i profunditat. Alg. 4	12 €
Anguila & yuzu kosho. Dolça, fumada i cítrica. Alg. 4 · 6	10 €
Wagyu japonès rostit. Greix, calor i precisió.	19,50 €
Gamba vermella. Sabor profund i potència marina. Alg. 2	14 €

SUSHI BAR

Hotate Ebi	18 €
Llagostí, alvocat i vieira flamejada. Melós, fresc i amb final de foc. Alg. 2 · 14	
Daku Ebi	18 €
Uramaki de llagostí amb un acabat intens i textura cruixent. Alg. 2 · 3 · 6	
Spicy Tuna	17 €
Tàrtar de tonyina amb Spicy Sauce DEBA. Picant, cremós i directe. Alg. 4 · 6 · 11	
Rainbow	17 €
Selecció de peixos, alvocat i ponzu cítric. Frescor i equilibri. Alg. 4 · 6	
Kimchi Roll	17,50 €
Tàrtar de salmó, llagostí i cremós de kimchi. Un dels rolls amb més caràcter de la casa. Alg. 2 · 3 · 4 · 6 · 11	

HOTS

Hot Salmó	15 €
Salmó, alvocat i maionesa de kimchi. Càlid, cremós i molt directe. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 11	
Hot Trufat	16 €
Salmó, alvocat i formatge trufat. Golós, aromàtic i pensat per compartir. Alg. 1 · 3 · 4 · 6 · 7	

COMBOS DEBA

DEBA Signature	47 €
8 Kimchi Roll · 8 Spicy Tuna · 2 niguiris de salmó · 2 niguiris de tonyina. Alg. 2 · 3 · 4 · 6 · 11. Una selecció directa per entrar a l'univers DEBA.	
Barra de Niguiris	29,90 €
2 salmó · 2 salmó flamejat · 2 tonyina · 2 peix blanc. Producte, tall i equilibri. Alg. 4	

DOLÇ FINAL

Cheesecake fumat DEBA	10 €
Cremós, intens i lleugerament fumat.	
Cremós de maracujà	8 €
Fresc, lleuger i cítric.	
Mochi de te verd	6,50 €
Textura suau i amargor elegant.	
Mochi de mango	7,50 €
Dolç, tropical i cremós.	
Trufes japoneses mixtes	7,50 €
2 de xocolata + 2 de te verd. Petites mossegades per compartir.	

AL·LÈRGENS

1 · Blat
2 · Crustacis
3 · Ous
4 · Peix
5 · Cacauets

6 · Soja
7 · Làctics
8 · Fruits de closca

9 · Api
10 · Mostassa
11 · Grans de sèsam

12 · Diòxid de sofre i sulfits
13 · Tramussos
14 · Mol·luscs

Consulta con nuestro equipo cualquier alergia o intolerancia. Disponemos de información detallada de alérgenos.