

SUGOI

SUSHI & MORE

ESP

CAT

CARTA

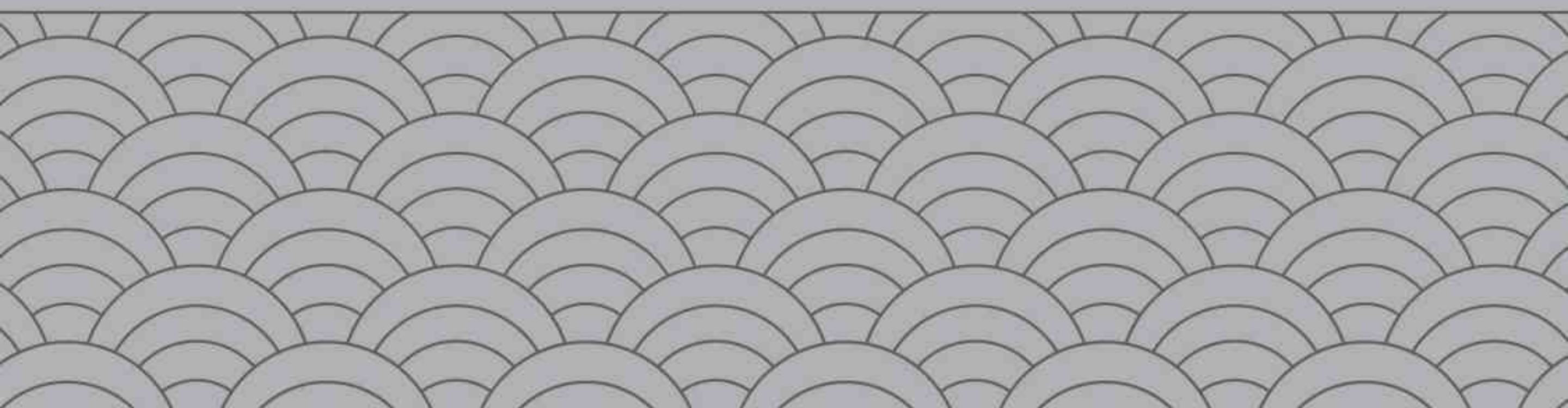
CARTA

POSTRES

POSTRES

TAKE AWAY

TAKE AWAY



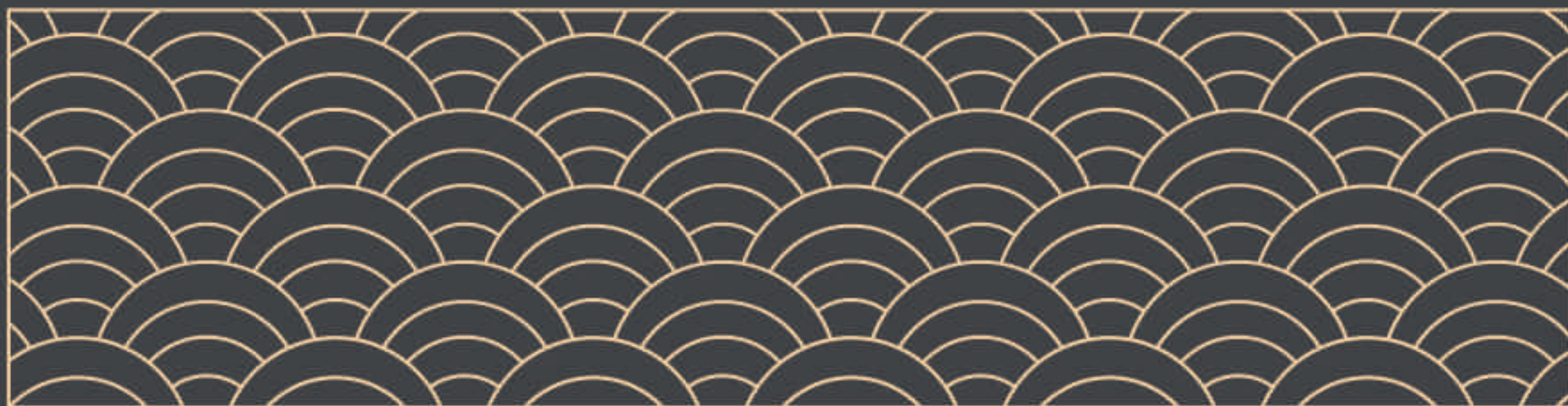


EN TRANTES

- COCA DE CRISTAL con tomate de colgar, aceite y sal **4,30 €**
- SOPA MISO con tofu, algas y cebolla tierna **6,95 €**
- BOQUERONES fritos con sésamo y huevas de salmón **13,00 €**
- ENSALADA DE ALGAS y mezcla de lechugas con pulpo y vinagreta de sésamo **17,20 €**
- MEJILLONES AL MISO picante y lima kaffir **14,00 €**
- MARISCOS AL VAPOR con sake **18,75 €**
- GYOZAS de carrillera de cerdo asada, zanahoria encurtida y tirabeques (4 pzs) **16,90 €**
- WONTON de gamba roja, tomate semiseco, setas y piñones (4 pzs) **22,00 €**

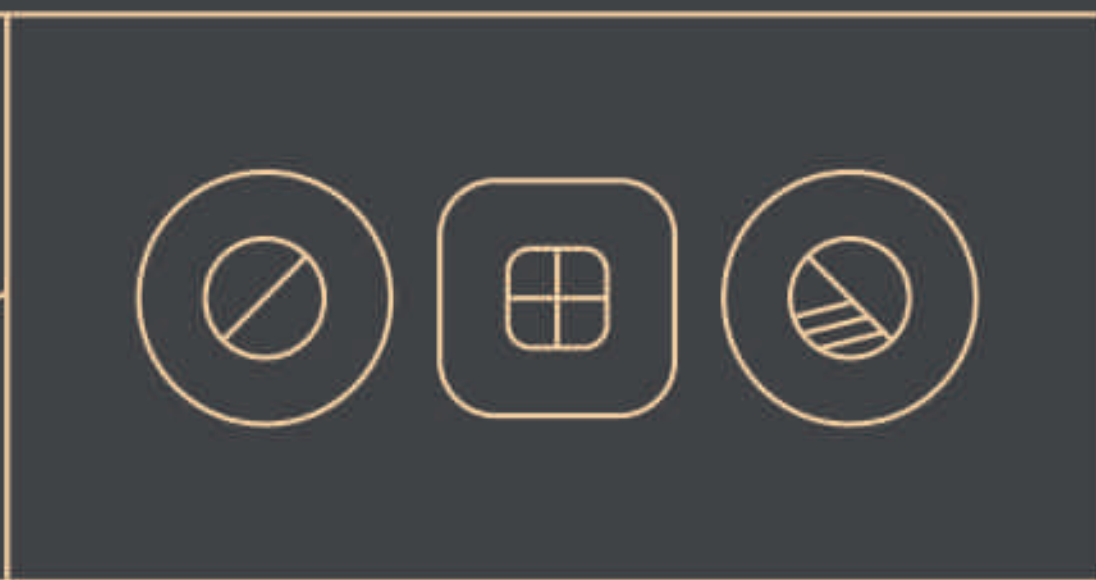
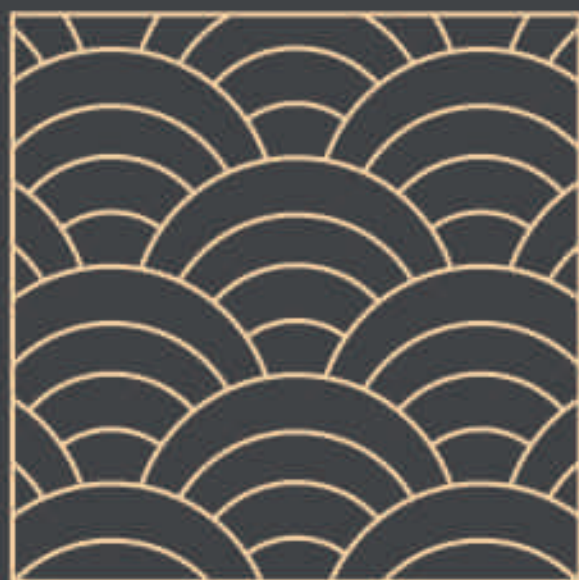
SUGOI

SUSHI & MORE



RAW BAR

- TARTAR DE SALMÓN con aguacate, tomate concassé y huevas de salmón **17,30 €**
- TARTAR DE ATÚN Bluefin y setas en escabeche **18,90 €**
- TARTAR DE GAMBA ROJA, algas y tirabeques **22,30 €**
- CEBICHE NIKKEI de pescado blanco con aguacate y crujiente de calamar **18,05 €**
- TATAKI DE BONITO con tomate, salsa ponzu, cebolla roja y wasabi encurtido **16,95 €**
- TATAKI DE TORO, tirabeques y cebolla confitada en soja **26,30 €**



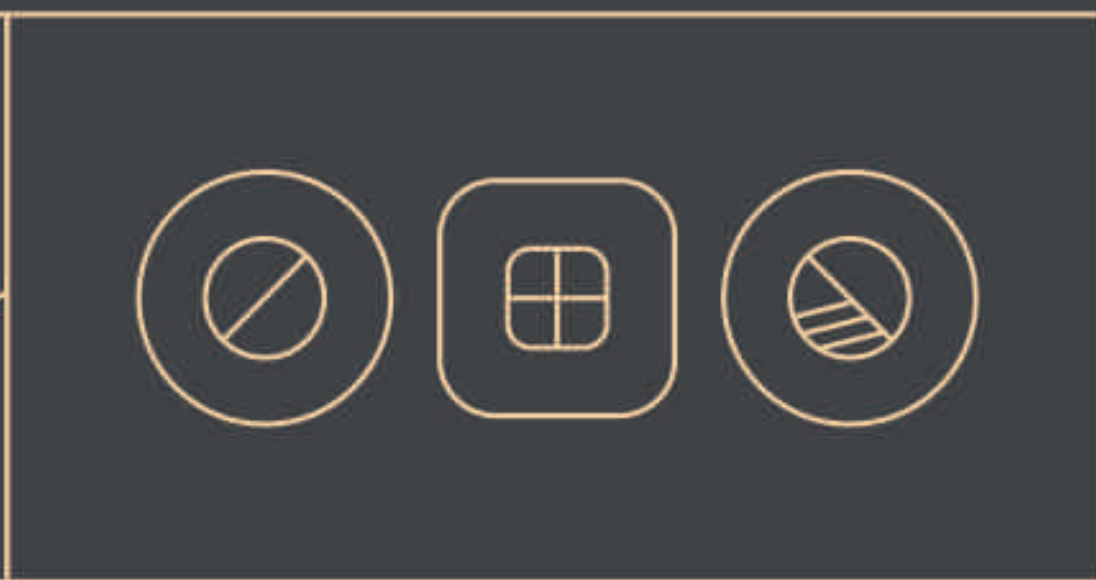
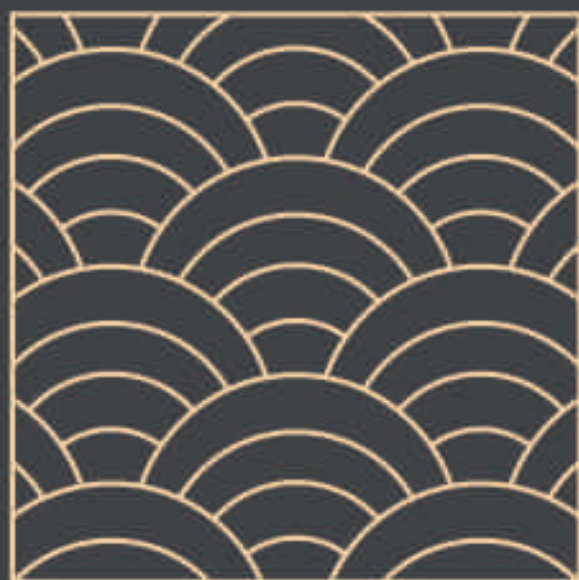
FO GONES

- NAVAJAS con setas y sésamo **21,40 €**
- TEMPURA variada **19,30 €**
- YAKIMESHI (arroz salteado) con espardeñas, anguila ahumada y setas **27,80 €**
- SOBA (fideos salteados) con presa ibérica, setas confitadas, verduritas y almejas **18,30 €**
- TERIYAKI de pollo con parmentier de patata trufada y cebolla tierna japonesa **17,70 €**
- TATAKI DE ENTRECOT de vaca vieja (30 días de maduración), yuca y setas japonesas **26,00 €**



NI GUIRIS 1 pza

- Atún Bluefin con hoja de wasabi **4,90 €**
- Toro aburi con ajo negro **6,10 €**
- Bonito aburi con jengibre **4,00 €**
- Salmón aburi con huevas de salmón **4,45 €**
- Salmón aburi con cebolla confitada en soja **4,30 €**
- Pez Mantequilla aburi con trufa **4,30 €**
- Pescado Blanco (S/M) con jengibre y cebollino **4,35 €**
- Calamar con pepino macerado **4,70 €**
- Vieira con gelatina de ponzu **4,45 €**
- Anguila Kabayaki **5,30 €**
- Gunkan Ykura (Huevas de Salmón) **6,85 €**



FUTOMAKIS 4 piezas

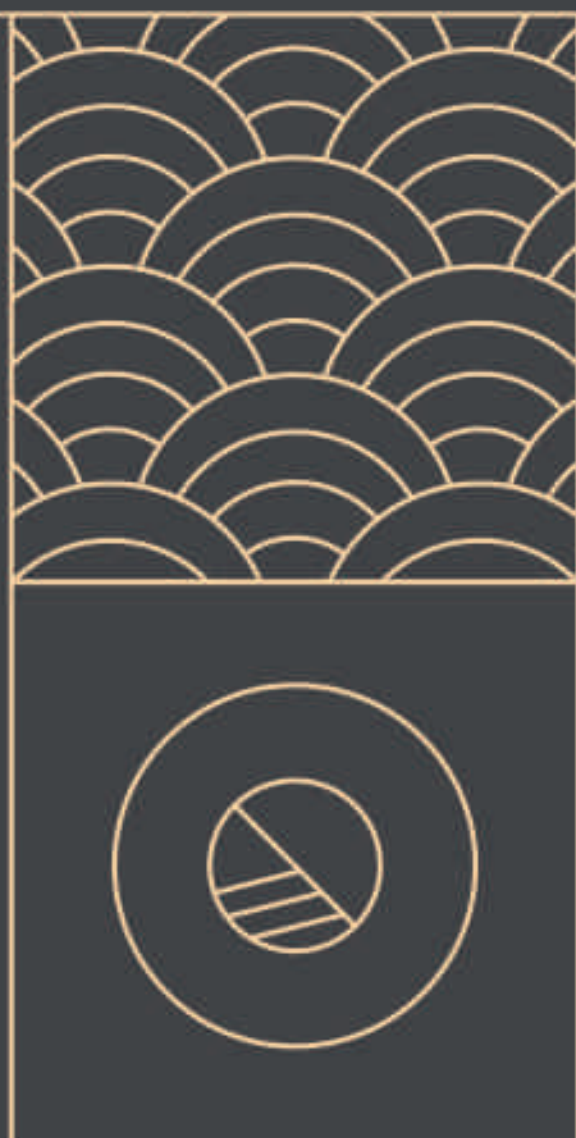
- Salmón, aguacate y tortilla japonesa **12,85 €**
- Atún, cebolla confitada, aguacate rúcula y tobiko **13,60 €**
- Anguila Kabayaki, shitake, aguacate y huevas de salmón **14,40 €**

URAMAKIS 8 piezas

- Salmón, aguacate, queso cremoso y cubierto de salmón ahumado de Alaska **17,20 €**
- Salmón picado y cebolla en tres texturas (tierna, frita y confitada) **16,90 €**
- Atún picante con crujiente de aguacate **18,60 €**
- Atún, aguacate y tobiko **17,30 €**

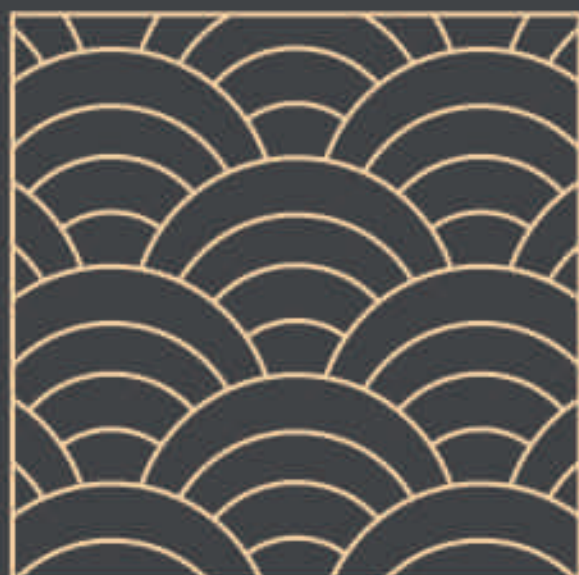
SUGOI

SUSHI & MORE



MAKIS CALIENTES

- Langostino, tataki de magret de pato y cebolla confitada (8 pzs) **20,90 €**
- Salmón, aguacate y queso cremoso trufado (6 pzs) **18,20 €**
- Vieira, shimeji y aguacate (8 pzs) **18,70 €**
- Soft Shell Crab (cangrejo de caparazón blando), aguacate, rúcula y tobiko (6 pzs) **19,10 €**
- Maki en tempura con tartar de gamba roja, aguacate, shiso y salsa miso (6 pzs) **23,85 €**

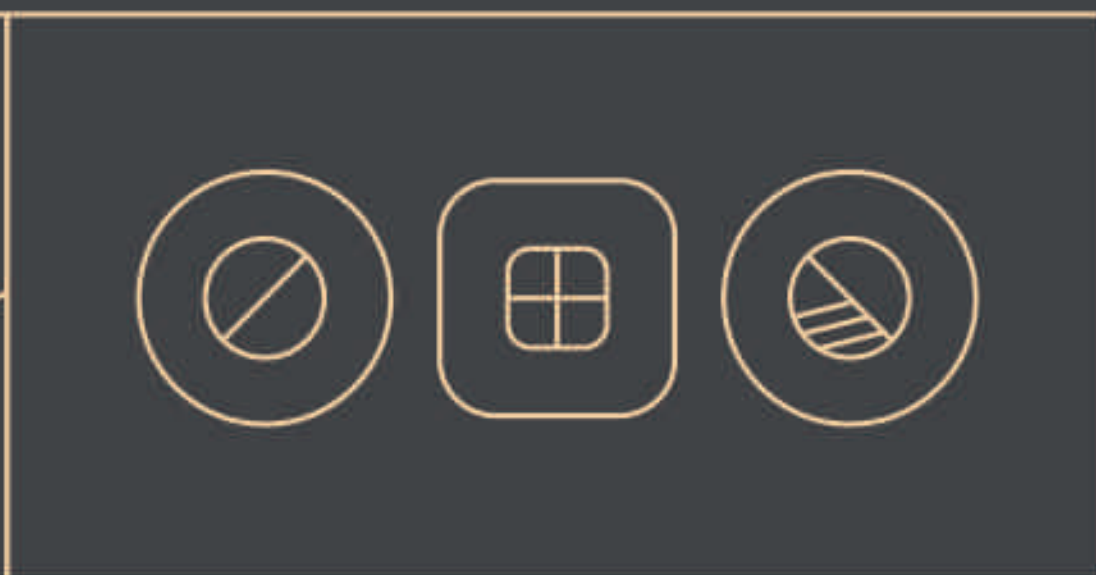


SASHIMI 6 piezas

- Atún Bluefin con hoja de wasabi **17,15 €**
- Toro aburi con ajo negro **18,30 €**
- Bonito aburicon jengibre **13,35 €**
- Salmón aburi con huevas de salmón **14,50 €**
- Salmón aburi con cebolla confitada en soja **14,25 €**
- Pez mantequilla aburi con trufa **13,35 €**
- Pescado Blanco (S/M) con jengibre y cebollino **13,90 €**
- Calamar con shiso y pepino macerado **14,95 €**
- Vieira con gelatina de ponzu **14,85 €**

SUGOI

SUSHI & MORE



COMBOS

MAKIS

20,10 € 8 piezas

- Variado de Maki y Uramaki

NIGUIRIS

29,50 € 8 piezas

- 2 niguiris de atún
- 2 niguiris de salmón
- 2 niguiris de pez mantequilla
- 2 niguiris "según mercado"

SUSHI

39,50 € 20 piezas

- 6 niguiris variados
- 3 hosomakis de atún
- 3 hosomakis de salmón
- 8 makis variados

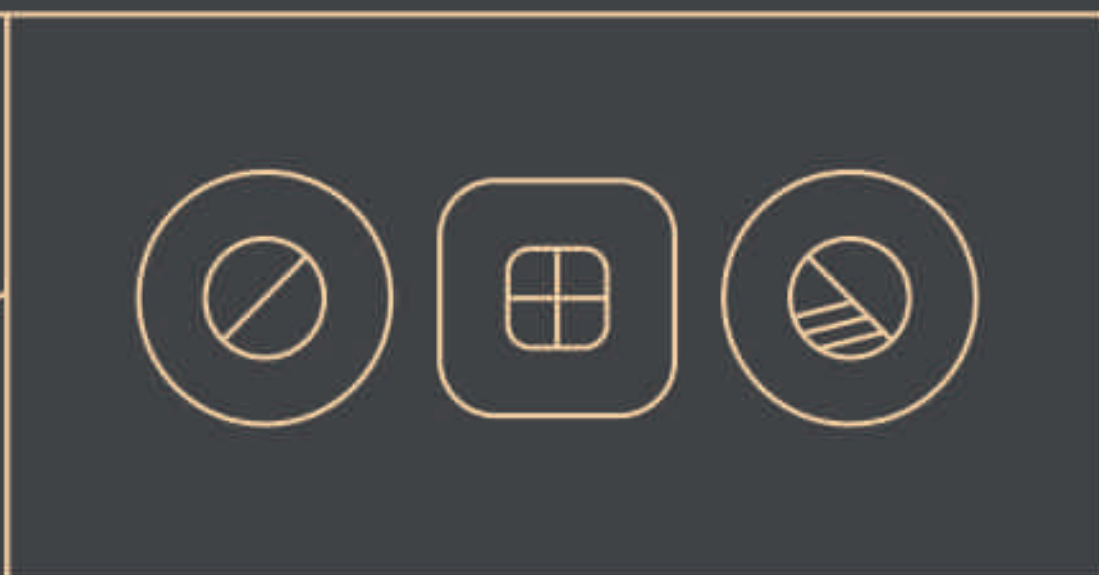
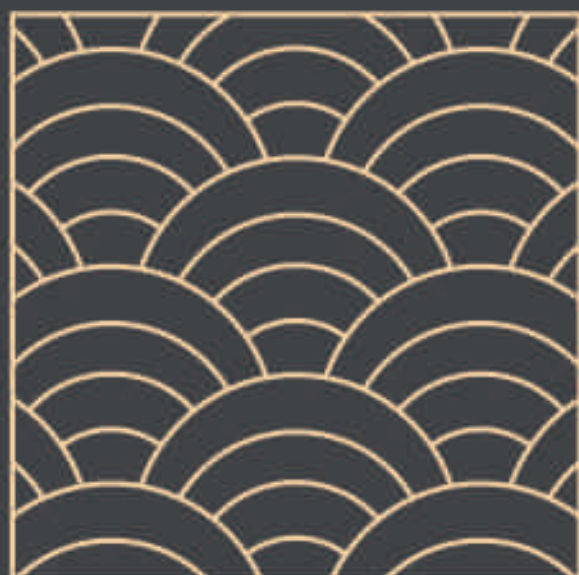
SASHIMI

34,60 € 16 piezas

- 4 sashimi atún
- 4 sashimi salmón
- 4 sashimi pez mantequilla
- 4 sashimi "según mercado"

SUGOI

SUSHI & MORE



COMBOS

SUSHI/ SASHIMI

48,65 € 24 piezas

- 6 niguiris variados
- 8 sashimi "según mercado"
- 10 makis variados

¿Conoces los Temakis?

Los nuestros están buenísimos! De gamba roja picante; de anguila con foie; de salmón y tres cebollas; de atún (picante o no...), y alguno más según temporada...¡Pregúntanos!

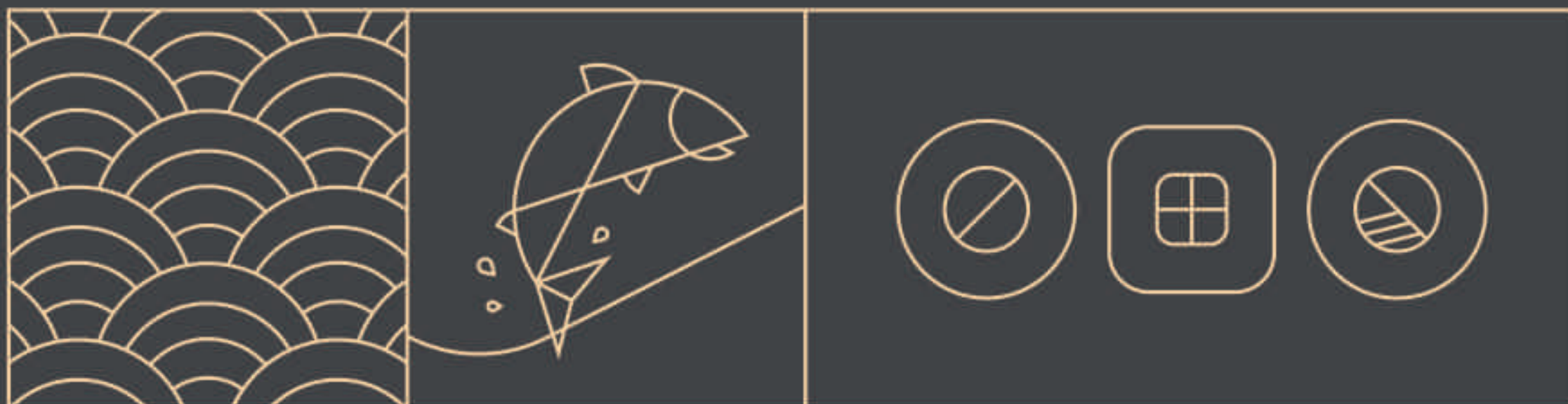
SUSHI/ SASHIMI **SALMON LOVERS**

45,90 € 24 piezas

- 2 niguiris de salmón
- 2 niguiris de salmón flameado
- 6 sashimi de salmón
- 4 uramakis de salmón con queso cremoso
- 4 uramakis de salmón con cebolla en tres cocciones
- 6 hosomakis de salmón

SUGOI

SUSHI & MORE



En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. No podemos garantizar al 100% la ausencia de trazas, en nuestros procesos productivos entran todo tipo de alimentos.

Si desea más información, por favor contacte con nuestro personal.

SUGOI
SUSHI & MORE



POS TRES

- BROWNIE de chocolate negro con cacahuètes, arroz inflado y helado de vainilla-jengibre **8,10 €**
- CHEESECAKE con crumble de sésamo, jengibre confitado y coulis de frutos rojos **7,85 €**
- DAIFUKU TÉ VERDE - MOCHI relleno de mousse de té verde, espuma de té verde y frutos del bosque **7,55 €**
- DAIFUKU CHEESECAKE - MOCHI relleno de pastel de queso y sorbete de fresa-frambuesa **7,75 €**
- YUZU PIE - bizcocho de almendra sin harina, crema de yuzu y limón, merengue italiano, gel de lima y limón (Gluten Free) **9,95 €**

SUGOI

SUSHI & MORE



POS TRES

- CRUMBLE - Manzana caramelizada con especias, galleta de té verde y helado de canela **8,30 €**
- TIRAMISÚ DE MARACUYÁ - Bizcocho y cremoso de fruta de la pasión con gelatina de café **7,55 €**
- TRUFAS de chocolate (4 unidades) **5,30 €**
- HELADOS Y SORBETES **7,60 €**

Sorbete de fresa, frambuesa y violeta

Vainilla y jengibre

Té verde

Canela

Chocolate con cookies

En cumplimiento del Reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. No podemos garantizar al 100% la ausencia de trazas, en nuestros procesos productivos entran todo tipo de alimentos.

Si desea más información, por favor contacte con nuestro personal.

SUGOI

SUSHI & MORE



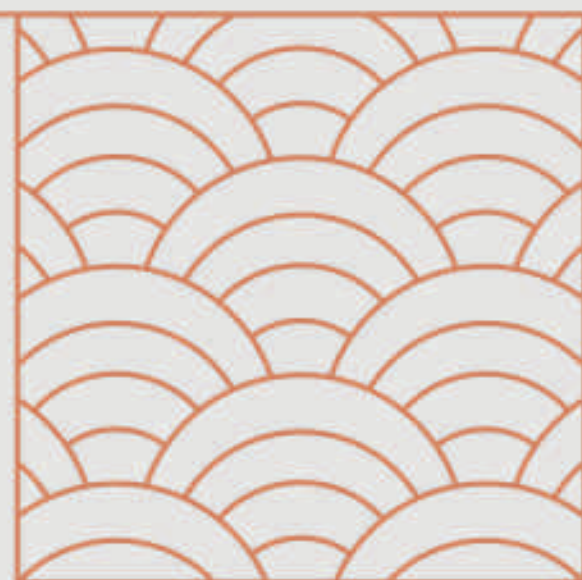
VINOS DULCES

- ANDRESEN 20 Años White Porto - Vila Nova de Gaia (Portugal) Old Vines **10,60 €**/Copa
- MAESTRO SIERRA - DO Jerez-Xérès-Sherry (Jerez de la Frontera) Pedro Ximénez. Vino dulce natural con 5 años de crianza oxidativa en criaderas y solera **4,60 €**/Copa
- ALAMBRE 20 Años - Península de Setúbal (Portugal) Moscatel de Setúbal (Blended de diferentes soleras, de 20 a 80 años. Fermentación parada con Armagnac). Enólogo Domingos Soares **8,20 €**/Copa
- DIABLES 2018 - La Múnia (Alt Penedès) Macabeu (Vino dulce natural sin sulfitos añadidos, elaborado por reducción del mosto por ebullición) Amós Bañeres **8,00 €**/Copa



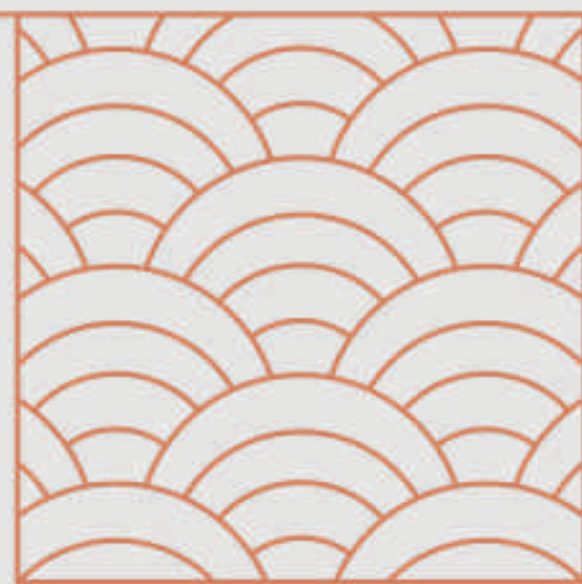
VINOS DULCES

- ARIMA 2019- DO Bizkaiko Txakolina (País Vasco) Hondarribi Zerratia de vendimia tardía. Fermentación en barricas nuevas de roble francés y posterior maduración en botella. Gorka Izagirre **8,00 €/Copa**
- ROYAL TOKAJI 5 Puttonyos Aszú 2013 - Tokaj-Hegyalja (Hungría) Furmint, Hárslevelü, Muscat de Lunel. 157,7 g/l de azúcar residual. 24 meses de crianza en barrica de roble húngaro **10,30 €/Copa**
- CHÂTEAU D'ARLAY Macvin Blanc - AOC Macvin du Jura (Jura, Francia) Chardonnay, Savagnin (vino de licor con 1/3 de mosto de Chardonnay, 1/3 de mosto de Savagnin y 1/3 de aguardiente de vino). Crianza de 3 años en barrica de roble **9,00 €/Copa**



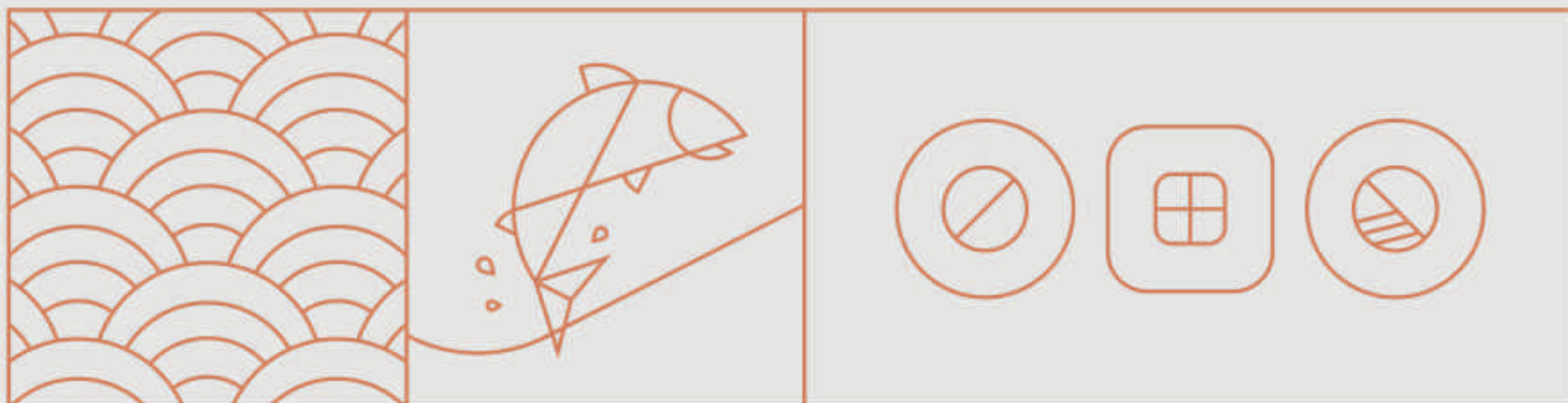
TÉS, ROOIBOS E INFUSIONES

- JAZMÍN - Té verde con flores de jazmín y su esencia **2,70 €**
- JAPAN SENCHA MAKOTO - Té verde de hoja oscura, larga y delicada de gran calidad y equilibrio. Cultivado en las laderas del Fujiyama **2,70 €**
- JAPAN GENMAICHA - Té verde japonés Bancha, con arroz y bajo en teína **2,70 €**
- CANELA-LIMÓN - Té rojo con trozos de canela, piel de limón y aroma natural de limón **2,70 €**
- MIL Y UNA NOCHES - Té negro y verde, pétalos de rosa, flores de girasol, aromas de albaricoque, melocotón, crema y mandarina **2,70 €**
- ESTRELLA DE ORIENTE - Rooibos, manzana, canela, coriandro, anís estrellado, naranja, cardamomo, pimienta rosa, clavo y aromas especiados **2,70 €**



TÉS, ROOIBOS E INFUSIONES

- JARDÍN DE LA ABUELA - Infusión de frutas con saúco, flores de hibisco, manzana, grosella negra, moras, fresas, frambuesas, hojas de fresa y aromas del bosque **2,70 €**
- JENGIBRE - LIMÓN - Infusión de jengibre, menta, regaliz, lemon grass y piel de limón **2,70 €**
- CHAI - TÉ NEGRO - Anís, trozos de canela y jengibre, pimienta negra, clavo de olor, raíz de achicoria, semillas de cardamomo y cardamomo **2,70 €**
- EARL GREY - Té negro con aroma natural del fruto cítrico de la bergamota **2,70 €**



DESTILADOS

GINEBRAS

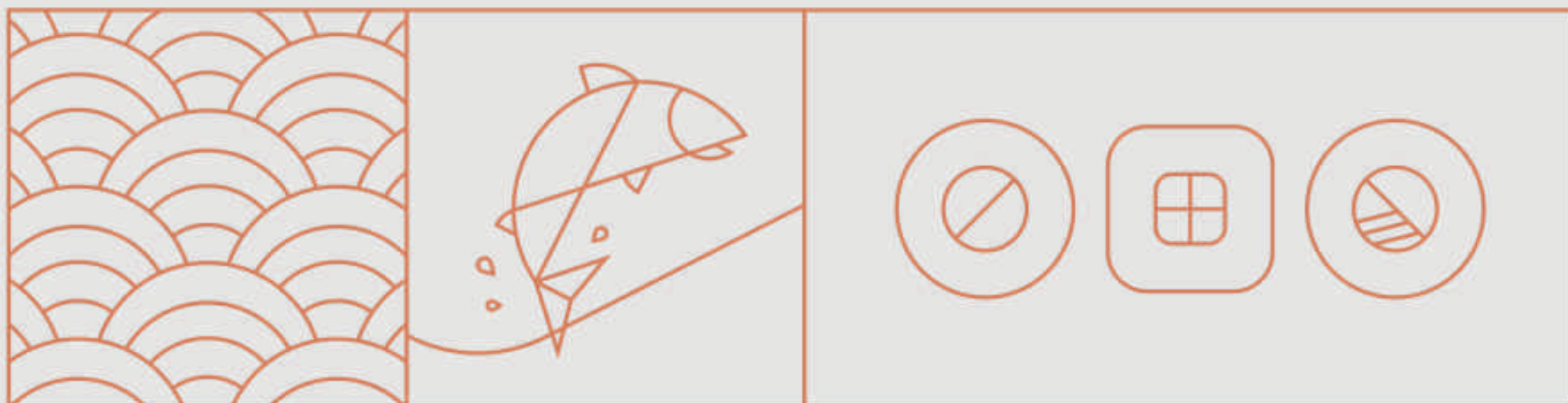
- BROCKMANS (Inglaterra) **13,90 €**
- GIN MARE (Cataluña) **13,00 €**
- ROKU GIN (Japón) **13,50 €**
- KI NO BI (Kyoto, Japón) **15,30 €**
- SEAGRAM'S (EEUU) **12,35 €**
- LONDON N° 3 (Inglaterra) **13,20 €**
- MARTIN MILLER'S (Inglaterra) **13,30 €**

RON

- DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva 12 años (Venezuela) **15,75 €**

VODKA

- BELUGA Noble (Rusia) **16,35 €**



DESTILADOS

WHISKY

- THE YAMAZAKI - Single Malt (Suntory / Japón) **21,00 €**
- HIBIKI Japanese Harmony - Blended (Suntory / Japón) **19,10 €**
- MIYAGIKYO - Single Malt (Sendai / Japón) **17,20 €**
- NIKKA DAYS - Blended (Nikka, Hokkaido / Japón) **16,20 €**
- MICHEL COUVREUR Overaged - Vatted Malt (Escocia / Francia) **16,40 €**
- LAPHROAIG Triple Wood - Islay Single Malt (Port Ellen / Escocia) **14,50 €**
- MAKER'S MARK - Kentucky Straight Bourbon (Star Hill Farm, KY/EEUU) **13,00 €**



EN TRANTS

- COCA DE VIDRE amb tomàquet de penjar, oli i sal **4,30 €**
- SOPA MISO amb tofu, algues i ceba tendra **6,95 €**
- SEITONS fregidets amb sèsam i fresses de salmó **13,00 €**
- AMANIDA D'ALGUES i barreja d'enciams amb pop i vinagreta de sèsam **17,20 €**
- MUSCLOS AL MISO picant i llima kaffir **14,00 €**
- CLOSQUES AL VAPOR amb sake **18,75 €**
- GYOSSES de galta de porc rostida, pastanaga encurtida i tirabecs (4 pcs) **16,90 €**
- WONTON de gamba vermella, tomàquet semisec, bolets i pinyons (4 pcs) **22,00 €**

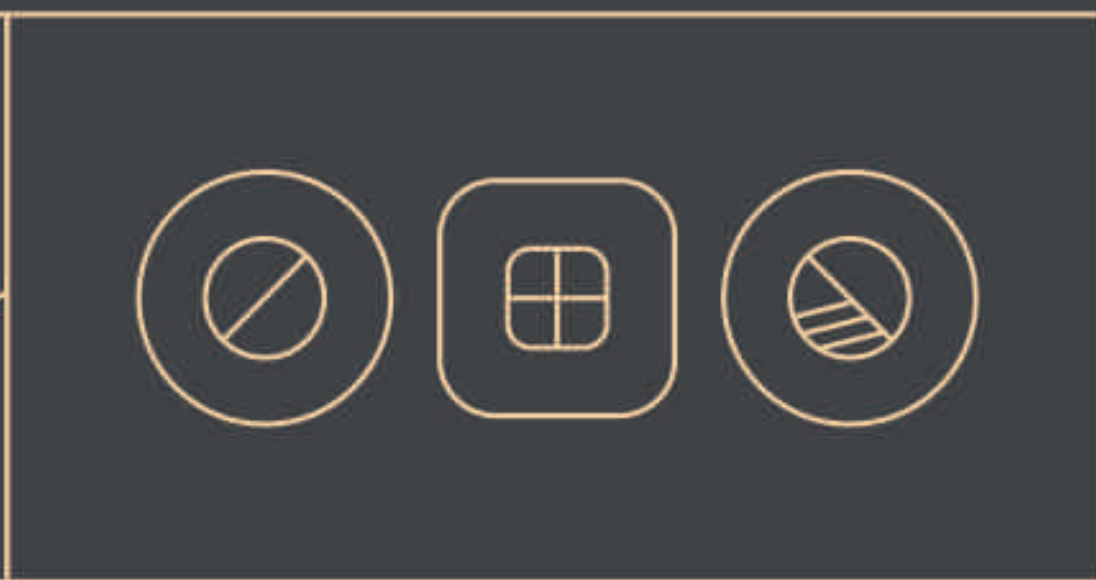
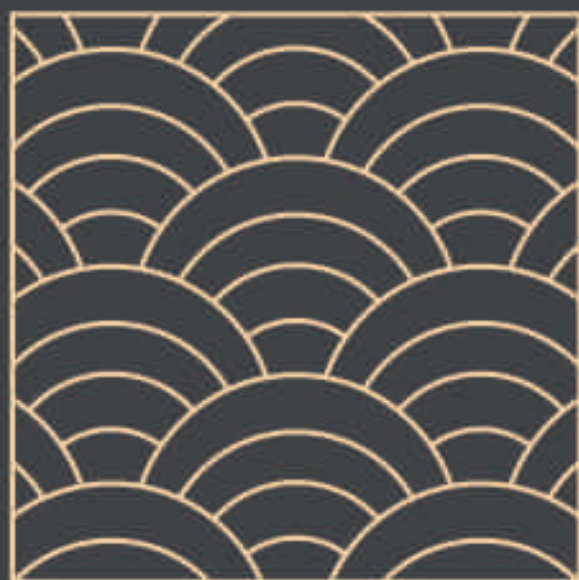
SUGOI

SUSHI & MORE



RAW BAR

- TÀRTAR DE SALMÓ amb alvocat, tomàquet concassé i fresses de salmó **17,30 €**
- TÀRTAR DE TONYINA Bluefin i bolets escabetxats **18,90 €**
- TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA, algues i tirabecs **22,30 €**
- CEBICHE NIKKEI de peix blanc amb alvocat i cruixent de calamar **18,05 €**
- TATAKI DE BONÍTOL amb tomàquet, salsa ponzu, ceba morada i wasabi encurtit **16,95 €**
- TATAKI DE ROGER, amb sunomono i bolets en tempura **25,50 €**
- TATAKI DE TORO, tirabecs i ceba confitada en soja **26,30 €**



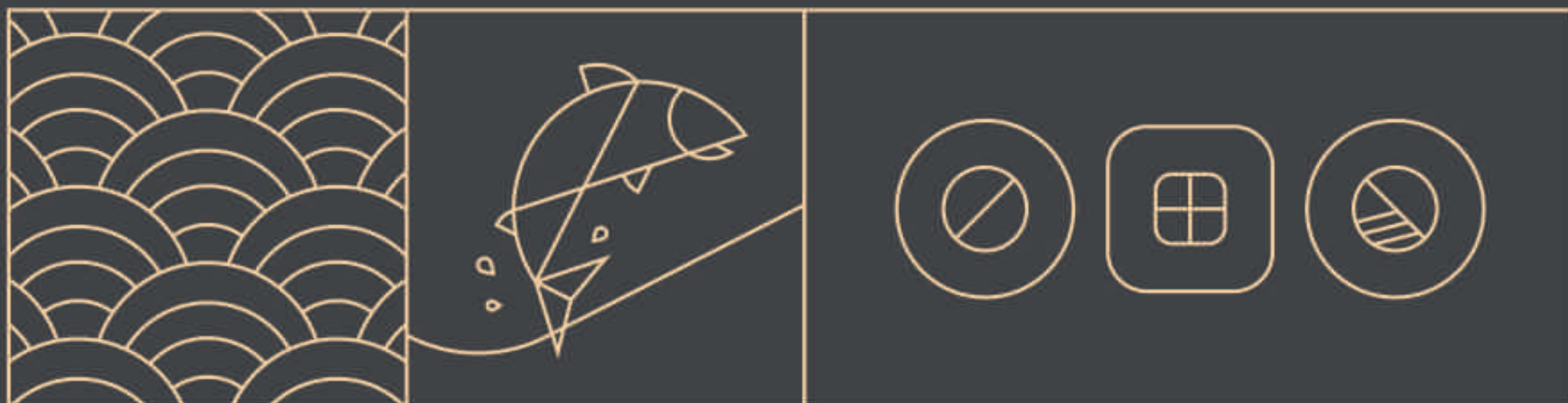
FO GONS

- **NAVALLES** amb bolets i sèsam **21,40 €**
- **TEMPURA** variada **19,30 €**
- **YAKIMESHI** (arròs saltejat) amb espardenyes, anguila fumada i bolets **27,80 €**
- **SOBA** (Fideus saltejats) amb presa ibèrica, bolets confitats, verduretes i cloïsses **18,30 €**
- **TERIYAKI** de pollastre amb parmentier de patata tofonada i ceba tendra japonesa **17,70 €**
- **TATAKI D'ENTRECOT** de vaca vella (30 dies de maduració), iuca i bolets japonesos **26,00 €**



NI GUIRIS 1 peça

- TONYINA BLUEFINN amb fulla de wasabi **4,90 €**
- TORO ABURI amb all negre **6,10 €**
- BONÍTOL ABURI amb gíngebre **4,00 €**
- SALMÓ ABURI amb fresses de salmó **4,45 €**
- SALMÓ ABURI amb ceba confitada en soja **4,30 €**
- PEIX MANTEGA aburi amb tòfona **4,30 €**
- PEIX BLANC (S/M) amb gíngebre i porradell **4,35 €**
- CALAMAR amb cogombre macerat **4,70 €**
- VIEIRA amb gelatina de ponzu **4,45 €**
- ANGUILA KABAYAKI **5,30€**
- Gunkan Ykura (Fresses de Salmó) **6,85 €**

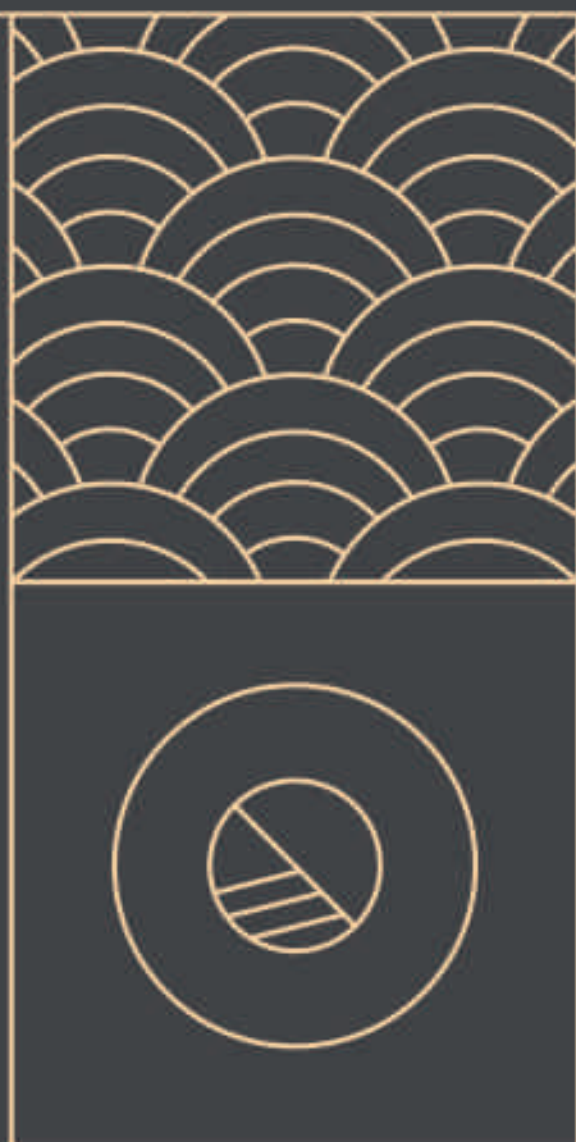


FUTOMAKIS 4 peces

- Salmó, alvocat i truita japonesa **12,85 €**
- Tonyina, ceba confitada, alvocat, ruca i tobiko **13,60 €**
- Anguila Kabayaki, shiitake, alvocat i fresses de salmó **14,40 €**

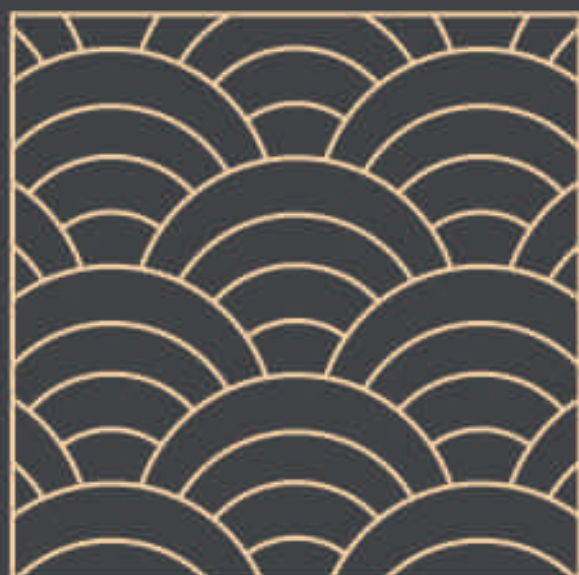
URAMAKIS 8 peces

- Salmó, alvocat, formatge cremós i recobert de salmó fumat d'Alaska **17,20 €**
- Salmó picat amb ceba en tres textures (tendra, fregida i confitada) **16,90 €**
- Tonyina picant i cruixent d'alvocat **18,60 €**
- Tonyina, alvocat i tobiko **17,30 €**



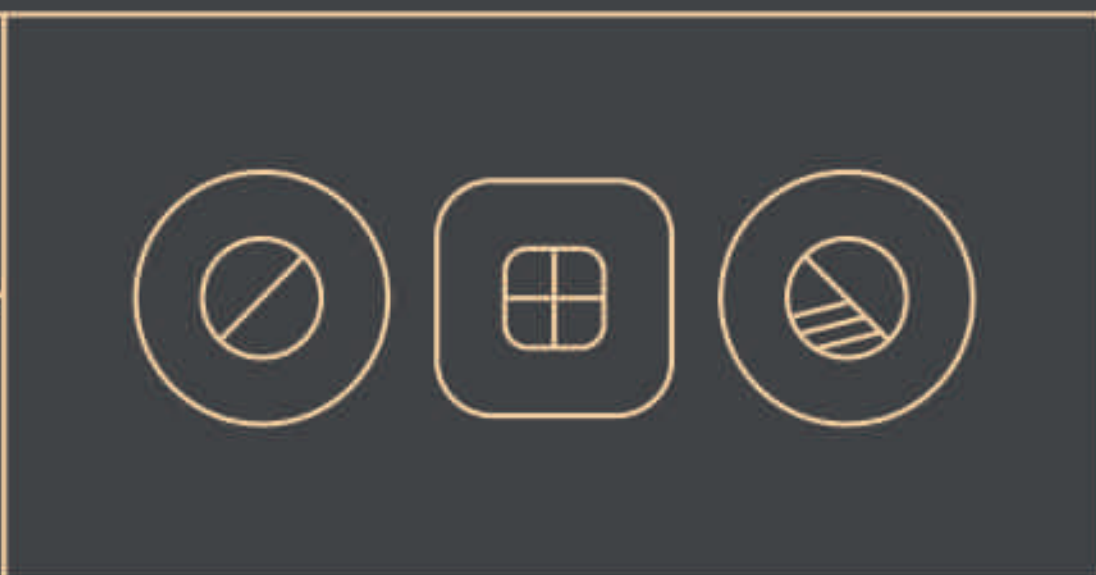
MAKIS CALENTS

- Llagostí, tataki de magret d'ànec i ceba confitada (8 pcs) **20,90 €**
- Salmó, alvocat i formatge cremós tofonat (6 pcs) **18,20 €**
- Vieira, shimeji i alvocat (8 pcs) **18,70 €**
- Soft Shell Crab (Cranc de closca tova), alvocat, ruca i tobiko (6 pcs) **19,10 €**
- Maki en tempura amb tàrtar de gamba vermella, alvocat, shiso i salsa miso (6 pcs) **23,85 €**



SASHIMI 6 peces

- Tonyina Bluefinn amb fulla de wasabi **17,15 €**
- Toro aburi amb all negre **18,30 €**
- Bonítol aburi amb gíngebre **13,35 €**
- Salmó aburi amb fresses de salmó **14,50 €**
- Salmó aburi amb ceba confitada en soja **14,25 €**
- Peix Mantega aburi amb tòfona **13,35 €**
- Peix Blanc (S/M) amb gíngebre i porradell **13,90 €**
- Calamar amb shiso i cogombre macerat **14,95 €**
- Vieira amb gelatina de ponzu **14,85 €**



COMBOS

MAKIS

20,10 € 8 peces

- Variat de Maki i Uramaki

NIGUIRIS

29,50 € 8 peces

- 2 niguiris de tonyina
- 2 niguiris de salmó
- 2 niguiris de peix mantega
- 2 niguiris "segons mercat"

SUSHI

39,50 € 20 peces

- 6 niguiris variats
- 3 hosomakis de tonyina
- 3 hosomakis de salmó
- 8 makis variats

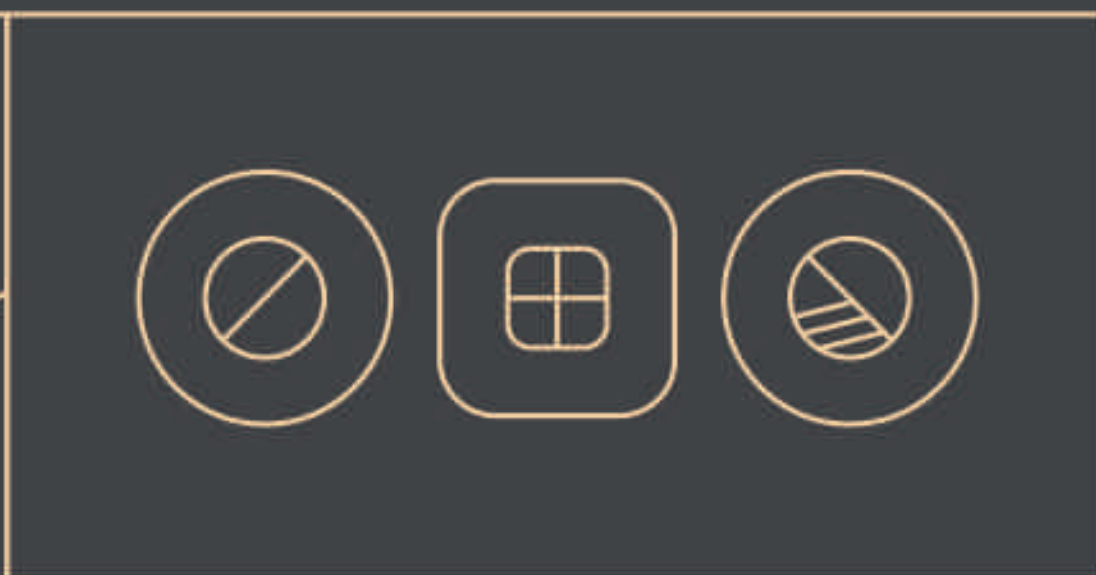
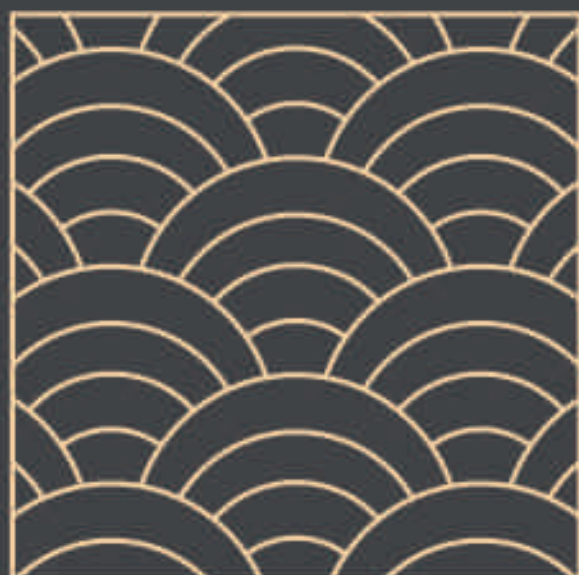
SASHIMI

34,60 € 16 peces

- 4 sashimi tonyina
- 4 sashimi salmó
- 4 sashimi peix mantega
- 4 sashimi "segons mercat"

SUGOI

SUSHI & MORE



COMBOS

SUSHI/ SASHIMI

48,65 € 24 peces

- 6 niguiris variats
- 8 sashimi "segons mercat"
- 10 makis variats

Coneixes els Temakis?

Els nostres són boníssims!
De gamba vermella picant,
d'anguila amb foie, de salmó
i tres cebes, de tonyina
(picant o no...), i algun més
segons temporada...
Pregunta'ns!

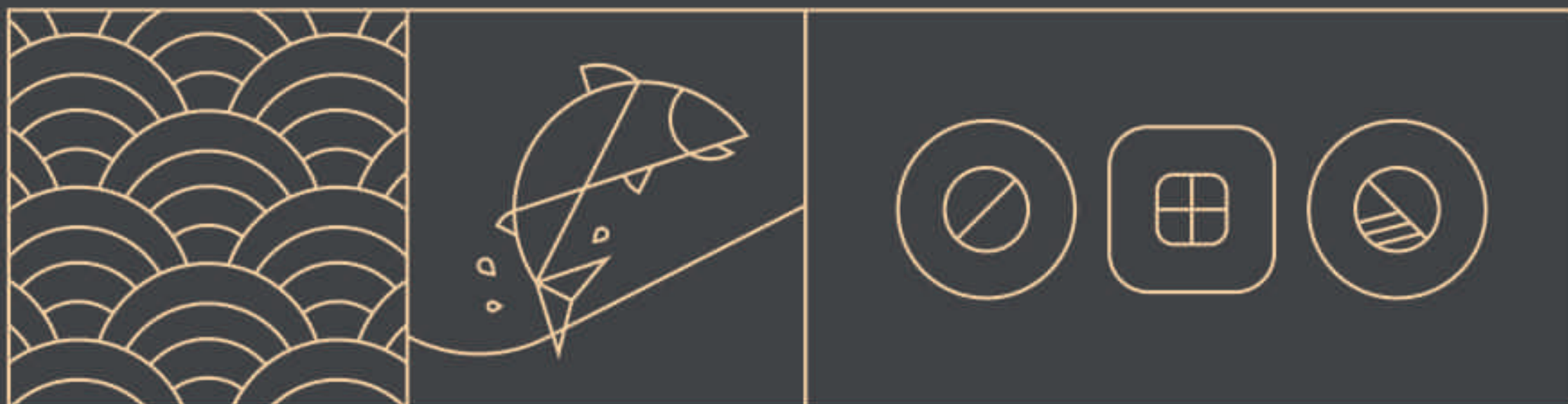
SUSHI/ SASHIMI **SALMON LOVERS**

45,90 € 24 peces

- 2 niguiris de salmó
- 2 niguiris de salmó flambejat
- 6 sashimi de salmó
- 4 uramakis de salmó amb formatge cremós
- 4 uramakis de salmó amb ceba en tres coccions
- 6 hosomakis de salmó

SUGOI

SUSHI & MORE



En compliment del Reglament (UE) N°1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment disposa per la seva consulta, la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. No podem garantir al 100% l'absència de traces, en els nostres processos productius entre tot tipus d'aliments.

Si desitja més informació, si us plau, contacti amb el nostre personal.

SUGOI
SUSHI & MORE



POS TRES

- BROWNIE de xocolata negra amb cacauets, arròs inflat i gelat de vainilla-gingebre **8,10 €**
- CHEESECAKE amb crumble de sèsam, gingebre confitat i coulis de fruits vermells **7,85 €**
- DAIFUKU TE VERD - MOCHI farcit de mousse de te verd, escuma de te verd i fruits del bosc **7,55 €**
- DAIFUKU CHEESECAKE - MOCHI farcit de pastís de formatge i sorbet de maduixa i gerds **7,75 €**
- YUZU PIE - Pa de pessic d'ametlla sense farina, crema de yuzu i llimona, merengue italià, gel de llima i llimona (Gluten Free) **9,95 €**

SUGOI

SUSHI & MORE



POS TRES

- CRUMBLE - Poma caramel·litzada amb espècies, galeta de te verd i gelat de canyella **8,30 €**
- TIRAMISÚ DE LA FRUITA DE LA PASSIÓ - Cremós i pa de pessic de fruita de la passió amb gelatina de café **7,55 €**
- TRUFES de xocolata (4 unitats) **5,30 €**
- GELATS I SORBETS **7,60 €**
Sorbet de maduixa,
gerd i violeta

Vainilla i gingebre

Te verd

Canyella

Xocolata amb cookies

En compliment del Reglament (UE) N°1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, aquest establiment disposa per la seva consulta, la informació relativa a la presència d'al·lèrgens dels nostres productes. No podem garantir al 100% l'absència de traces, en els nostres processos productius entren tot tipus d'aliments.

Si desitja més informació, si us plau, contacti amb el nostre personal.

SUGOI
SUSHI & MORE



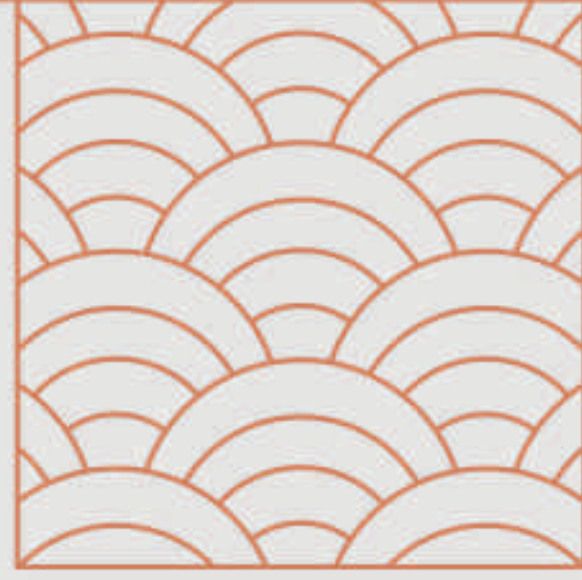
VINS DOLÇOS

- ANDRESEN 20 Años White Porto - Vila Nova de Gaia (Portugal) Old Vines **10,60 €/Copa**
- MAESTRO SIERRA DO Jerez-Xérès-Sherry (Jerez de la Frontera) Pedro Ximénez. Vi dolç natural de 5 anys de criança oxidativa en criaderes i solera **4,60 €/Copa**
- ALAMBRE 20 Años - Península de Setúbal (Portugal) Moscatell de Setúbal (Blended de diferents soleres, de 20 a 80 anys. Fermentació parada amb armagnac). Enòleg Domingos Soares **8,20 €/Copa**
- DIABLES 2018 - La Múnia (Alt Penedès) Macabeu (Vi dolç natural sense sulfits afegits elaborat per reducció del most per ebullició). Amós Bañeres **8,00 €/Copa**



VINS DOLÇOS

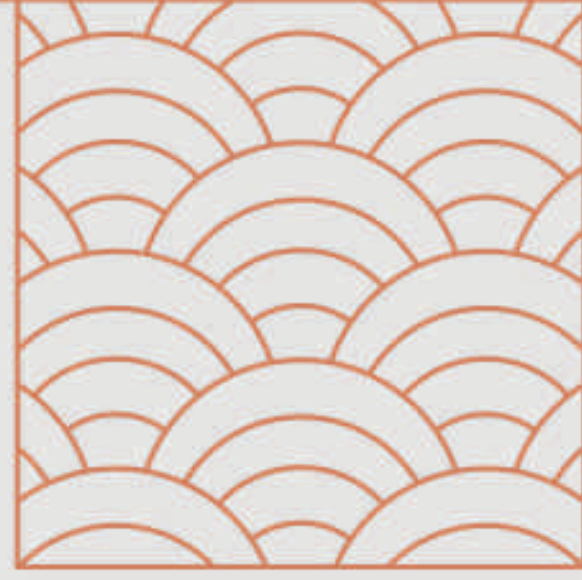
- ROYAL TOKAJI 5 Puttonyos Aszú 2013 - Tokaj-Hegyalja (Hongria) Furmint, Hárslevelü, Muscat de Lunel. 157,7 g/l de sucre residual. 24 mesos de criança en barrica de roure hongarès **10,30 €/Copa**
- CHÂTEAU D'ARLAY Macvin Blanc - AOP Macvin du Jura (Jura, França) Chardonnay, Savagnin (vi de licor amb 1/3 de most de Chardonnay, 1/3 de most de Savagnin i 1/3 d'aiguardent de vi). Criança de 3 anys en bóta de roure **9,00 €/Copa**



TES, ROOIBOS I INFUSIONS

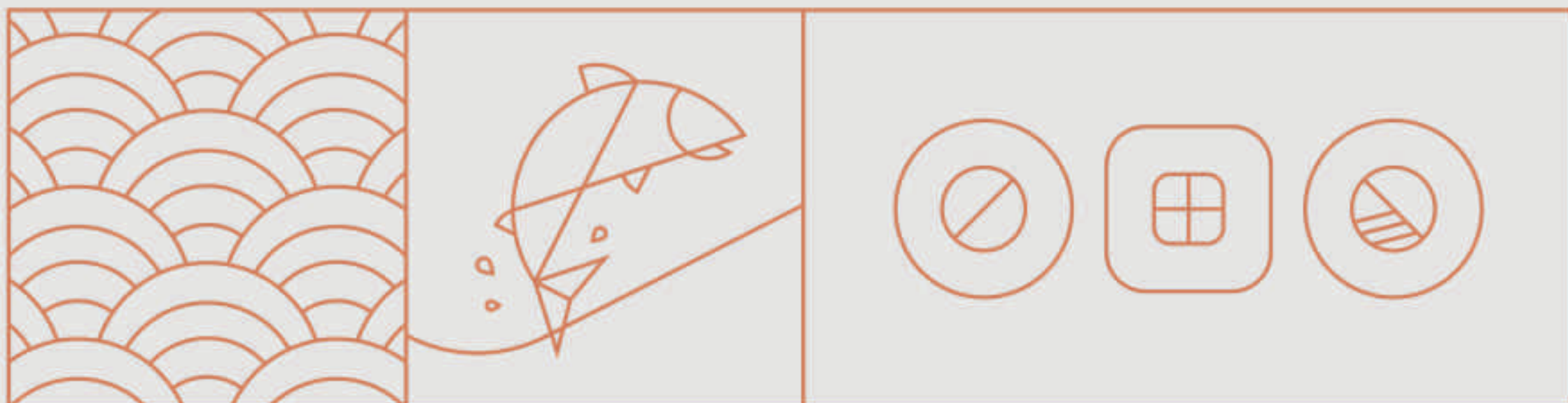
- GESSAMÍ - Te verd amb flors de gessamí i la seva essència **2,70 €**
- JAPAN SENCHA MAKOTO - Te verd de fulla fosca, llarga i delicada de gran qualitat i equilibri. Cultivat a les vessants del Fujiyama **2,70 €**
- JAPAN GENMAICHA - Te verd japonés Bancha, amb arròs i baix en teïna **2,70 €**
- CANYELLA - LLIMONA - Te vermell amb trossos de canyella, pell de llimona i aroma natural de llimona **2,70 €**
- MIL i UNA NITS - Te negre i verd, pètals de rosa, flors de gira-sol, aromes d'albercoc, préssec, crema i mandarina **2,70 €**
- ROOIBOS TROPICAL - Rooibos, mango liofil·litzat, mango confitat, mandarina liofil·litzada, pell de taronja i aromes de llimona, mango i fruita de la passió **2,70 €**

SUGOI
SUSHI & MORE



TES, ROOIBOS I INFUSIONS

- ESTRELLA D'ORIENT - Rooibos, poma, canyella, coriandre, anís estrellat, taronja, cardamom, pebre rosa, clau i aromes especiats **2,70 €**
- JARDÍ DE L'ÀVIA - Infusió de fruites amb saüc, flors d'hibiscus, poma, grosella negra, mores, maduixes, gerds, fulles de maduixa i aromes del bosc **2,70 €**
- GINGEBRE - LLIMONA - Infusió de gingebre, menta, regalèssia, lemon grass i pell de llimona **2,70 €**
- CHAI - TE NEGRE - Anís, trossos de canyella i gingebre, pebre negre, clau d'olor, àrrel de chicoira, llavors de cardamom i cardamom **2,70 €**
- EARL GREY - Te negre amb aroma natural del fruit cítric de la bergamota **2,70 €**



DESTIL·LATS

GINEBRES

- BROCKMANS (Anglaterra) **13,90 €**
- GIN MARE (Catalunya) **13,30 €**
- ROKU GIN (Japó) **13,50 €**
- KI NO BI (Kyoto, Japó) **15,30 €**
- SEAGRAM'S (EEUU) **12,35 €**
- LONDON N° 3 (Anglaterra) **13,20 €**
- MARTIN MILLER'S (Anglaterra) **13,30 €**

ROM

- DIPLOMÁTICO Reserva Exclusiva 12 anys (Veneçuela) **15,75 €**

VODKA

- BELUGA Noble (Rússia) **16,35 €**

SUGOI
SUSHI & MORE



DESTIL·LATS

WHISKY

- THE YAMAZAKI - Single Malt (Suntory / Japón) **21,45 €**
- HIBIKI Japanese Harmony - Blended (Suntory / Japó) **19,50 €**
- MIYAGIKYO - Single Malt (Sendai / Japó) **17,20 €**
- NIKKA DAYS - Blended (Nikka, Hokkaido / Japón) **16,55 €**
- MICHEL COUVREUR Overaged - Vatted Malt (Escòcia / França) **16,75 €**
- LAPHROAIG Triple Wood - Islay Single Malt (Port Ellen / Escòcia) **14,50 €**
- MAKER'S MARK - Kentucky Straight Bourbon (Star Hill Farm, KY/EEUU) **13,00 €**

