
MENÚ NORI IZAKAYA PARA GRUPOS

| Tsukemono |

Encurtido de verduras

| Horenso Goma AE |

Espinacas con salsa de sésamo

| Edamames |

Vainas de soja salteadas

| Oblea con Tar-tar de atún |

Oblea de gyoza crujiente, salsa picante y puré de edamame

| Uramaki de salmón |

Salmón salvaje escocés, aguacate, pepino y masago

| Uramaki Ebi Furai |

Langostino rebozado con panko, pepino y salsa tártara japonesa

| Nasu Dengaku |

Berenjena frita con salsa den miso

| Korokke |

Croquetas de cangrejo y maíz

| Tempura de Verduras |

Seis verduras diferentes tempurizadas

| Yakisoba |

Fideos japoneses salteados con pollo y verduras

| Brownie de azukis |

Brownie de chocolate con azukis

| 20€ |

Precio por comensal. Bebida no incluida. IVA incluido.

Incluye 1 plato cada 3 comensales excepto:

tar-tar (1 por persona) y korokkes (2 por comensal)