



NAKUMA

hacemos amor... ¡y sushi!

*En japonés, la palabra **koi** no solamente significa carpa sino también amor; por eso los japoneses representan el amor con carpas.*

Y, como somos tan amorosos, hemos utilizado la carpa koi en nuestro logo.

*Sí, sí, amorosos... Sentimos amor por los animales, amor por la gastronomía, amor por el buen vino, amor por las diferentes etnias y culturas, amor por los momentos inolvidables, amor por vosotros, nuestros **nakumas** (ya nos iréis entendiendo).*



Dos cocinas, **tradicional y moderna**, que han sabido fusionar sabores, ingredientes, colores y texturas creando una oferta gastronómica muy personal.

Empieza desde ya a dar la vuelta al mundo, degustando las propuestas que te presentamos en cada plato...

PARA EMPEZAR

Empieza tu viaje con nuestra selección de entrantes más personal

Edamame Trufado 6,5€

Judías verdes de soja con un toque de aceite de trufa negra y sal negra del Himalaya

Edamame Spicy 6,5€

Judías verdes de soja con salsa picante al estilo Nakuma y sal negra del Himalaya

Goma Yasai 8€

Gyozas al vapor rellenas de verduras con *furikake* vegetal, sésamo y cebollino

Pollo Furikake 8,5€

Gyozas al vapor rellenas de pollo con *topping* de *furikake* noritama, sésamo y cebollino

Ebi Crunchy 9€

Langostinos rebozados en tempura acompañados con salsa *sweetchili* y ralladura de lima



sugerencia del chef



picante

EL MUNDO NAKUMA

Platos con sello propio. Cocina de autor de nuestro chef

La Cabrita 3,9€/u.

Croqueta de berenjena, setas silvestres de proximidad y miso, con salsa y helado de queso

La Trufona 3,9€/u.

Croqueta de jamón ibérico, cecina y trufa, con *chips* caseras trufadas y ahumadas con yema de huevo

La Sobrada 3,9€/u.

Croqueta de sobrasada y queso brie coronada con sobrasada y miel

Éxtasis de Pato 16,5€

Gyozas de pato en tres texturas, con salsa *hoisin*, crujiente de cecina y explosión de frutos rojos

Nakunikkei 15,5€

Ceviche mixto de corvina y langostino, marinado en salsa *ponzu* con toques cítricos, aguacate, cilantro, cebolla encurtida y maíz braseado

Ikura Shiseki 16€

Dados de salmón con huevas de *ikura* sobre base de aguacate

Tuna to Foie 23,9€

Dados de atún Balfegó y *foie micuit* flambeados con salsa y picada de pistacho

Crispy Tuna 17,5€

Tartar de atún marinado en *ponzu* sobre base de aguacate, con *tobiko*, yema de huevo de codorniz y crujiente de arroz



PLATOS CALIENTES

Para que los no tan amantes del sushi no pasen hambre

Torikatsu 11€

Pechuga de pollo rebozada en *panko*, sobre arroz japonés con verduras al wok y salsa *tonkatsu*

Yakimeshi Nakuma 14,9€

Arroz salteado con presa ibérica, huevo a baja temperatura, verduras y setas japonesas ecológicas

Yakisoba Barcelona 14,9€

Fideos soba salteados con presa ibérica, langostino *black tiger*, verduras y setas japonesas ecológicas



sugerencia del chef



picante

NAKUMA URAMAKIS (8U.)

*Una combinación de ingredientes envueltos en alga nori.
Todo ello recubierto en un rollito de arroz*

Nueva Guinea 22,9€

Foie de pato micuit, coulis de frutos rojos casero y azúcar de caña caramelizado

Ebi Sake Hotate 19,5€

Langostino tempurizado, crema de queso trufada, láminas de vieira, aguacate, salsa taré y cebollino

Kioto 18,5€

*Langostino rebozado, aguacate, láminas de salmón flambeado, mayonesa de trufa, salsa *teriyaki* y crujiente de cecina*

Sichuan 17,9€

Arroz negro con fumet de pescado y tinta de calamar, langostino rebozado, aguacate, muselina de ajos escalivados y flor eléctrica

Alaska 19,9€

Anguila, foie micuit, aguacate, crema de queso trufada, láminas de salmón flambeado y crujiente de cecina

París 16,9€

*Queso *brie* tempurizado, mermelada de fresa casera, láminas de salmón flambeado y salsa taré*

Zahara 19,9€

*Atún rojo, salmón, anguila ahumada, láminas de toro, crema de aguacate, mayo de trufa y salsa *teriyaki**

Tokio 17€

*Atún cocinado a baja temperatura con ajo, tomillo y romero, crema de queso trufada, láminas de aguacate, hilo *ito togarashi* y salsa *teriyaki**

Río 17€

*Aguacate en *furay* con mayonesa de chipotle envuelto en láminas de picaña marinada en salsa chimichurri y crujiente de ibérico*



NAKUMA MAKIS (8U.)

*Arroz envuelto en una hoja de alga nori tempurizada.
Sobre ellos, colocamos diferentes ingredientes*

Lima 15,9€

Maki tempurizado con ceviche de pescado blanco, mayonesa cítrica de lima, tobiko yuzu y crujiente de cecina de queso trufada, cebolla crujiente y cebollino

Oslo 16,9€

Maki tempurizado con ceviche de pescado blanco, mayonesa cítrica de lima, tobiko yuzu y crujiente de cecina

Tijuana 16,9€

*Maki tempurizado con tartar de atún *bluefin* marinado en salsa *spicy**



sugerencia del chef



picante

NAKUMA SASHIMIS

Corte de pescado fresco

Issei 29€

Variado de sashimi de atún, salmón y toro

Sensei 32€

Variado de sashimi de atún, salmón, toro y pez blanco

♥ ♥ ♥

NAKUMA GUNKANS (2U.)

Bolita de arroz envuelta en una loncha de pescado. Sobre ellos, colocamos diferentes ingredientes

Machu 9,5€

De crema de queso, cebolla crujiente y salmón

Pichu 10,5€

De crema de queso, cebolla crujiente y atún

♥ ♥ ♥ ♥

NAKUMA NIGIRIS (2U.)

Bolitas de arroz sobre las que colocamos finas lonchas de diferentes ingredientes

Palamós 9,5€ 

De gamba roja de Palamós

Hotate 9€

De vieira flambeada con mayonesa de lima y *tobiko yuzu*

Yoko 9,5€

De anguila flambeada

Sake 6,5€

De salmón

Maguro 7,5€

De atún

Mizuki 9,5€ 

De toro con *foie* flambeado

Bahía 9,5€

De queso latino, *foie micuit* caramelizado y guayabada
(ideal como prepostre)



sugerencia del chef



picante

MENÚ DEGUSTACIÓN NAKUMA 55€

Éxtasis de Pato (1 unidad por persona)

Gyozas de pato en tres texturas, con salsa *hoisin*,
crujiente de cecina y explosión de frutos rojos

La Cabrita (1 unidad por persona)

Croqueta de berenjena, setas silvestres de proximidad
y miso, con salsa y helado de queso

Hotate to Foie (1 unidad por persona)

Vieiras a la plancha con mantequilla, *foie* caramelizado,
hilo ito togarashi y salsa *teriyaki*

Oslo Maki (4 unidades por persona)

Maki tempurizado con tartar de salmón marinado en salsa taré,
crema de queso trufada, cebolla crujiente y cebollino

Kioto Uramaki (4 unidades por persona)

Langostino rebozado, aguacate, láminas de salmón flambeado,
mayonesa de trufa, salsa *teriyaki* y crujiente de cecina

Toro Nigiri (1 unidad por persona)

De toro, flambeado en mesa al gusto

Prepostre

Bahía Nigiri (1 unidad por persona)

De queso latino, *foie micuit* caramelizado y guayabada

Postre

Degustación Sabores de Persia

Tiramisú de pistacho, té *matcha* y chocolate con
crujiente de pistachos caramelizados

Agua o agua con gas y café al gusto incluidos

**Menú para mesa completa*





NAKUMA
hacemos amor... ¡y sushi!

Carrer de La Pedrera, 5, Cerdanyola del Vallès ♥ www.nakuma.es