

A photograph of a restaurant interior. In the foreground, a table is set with white plates, glasses, and a white ceramic container. A large, leafy green plant stands behind the table. A glowing, spherical, ribbed pendant light hangs from the ceiling. In the background, a bar area with a tiled wall and hanging glasses is visible.

# Sushi d'Aro

日本語

## Para Picar

GYOZA DE VEGETALES Y POLLO (5u.)	6.80 €
GYOZA DE MARISOC (5u.)	7.20 €
★ EDAMAME TRUFADO	5.60 €
✂ TEMPURA VEGETAL	7.20 €
TEMPURA DE POLLO	6.80 €
TEMPURA DE LANGOSTINO (4u.)	7.20 €

## Entrantes

### SOPAS

✂ MISO	5.50 €
--------	--------

### ENSALADA JAPONESA

8.50 €

### ✂ YAKITORI DE POLLO

7.90 €

### YAKISOBA / YAKIMESHI

✂ VEGETALES	7.80 €
VEGETALES Y POLLO	8.80 €
VEGETALES Y TERNERA	9.20 €
VEGETALES Y LANGOSTINOS	9.90 €
★ VEGETALES Y SALMÓN	10.20 €

### CEVICHE DE SALMÓN Y PEZ BLANCO

14.20 €

## Tartar

SALMÓN	10.50 €
ATÚN	14.50 €
MIXTO	12.90 €
★ WAGYU	16.50 €

## Tataki

5u.

SALMÓN	10.80 €
TONYINA	14.50 €
TONYINA TORO BALFEGÓ	18.50 €
WAGYU	16.50 €

## Sushi

### SASHIMI

5u.

SALMÓN	10.80 €
SALMÓN ALASKA SALVAJE	13.50 €
ATÚN	14.50 €
★ ATÚN TORO BALFEGÓ	18.50 €
PEZ BLANCO	9.80 €
PEZ MANTEQUILLA	12.50 €
VARIADO (15u.)	30.00 €

### NIGIRIS

2u. 6u.

SALMÓN	4.90 €	13.50 €
★ ✂ SALMÓN Y FOIE	5.80 €	16.80 €
ATÚN	5.50 €	15.50 €
✂ ATÚN I FOIE	7.50 €	20.50 €
★ ATÚN TORO BALFEGÓ		18.90 €
✂ ANGUILA	5.90 €	16.90 €
✂ ANGUILA Y FOIE	7.20 €	19.40 €
★ ✂ PEZ MANTEQUILLA TARTUFO	5.50 €	14.50 €
✂ FOIE Y CREMA DE AVELLANA	7.30 €	19.70 €
★ VARIADO SPECIAL FOIE (6u.)		18.90 €
VARIADO (10u.)		22.00 €

## Rolls

### FUTOMAKIS

5u.

SIRINI	11.90 €
Salmón, Aguacate y Huevas de Salmón	
RAINBOW	14.70 €
Salmón, Atún y Pescado Blanco	
AKA TUNA	14.70 €
Aguacate, Espinacas, Tomate Seco y cobertura de Atún	

### URAMAKIS

8u.

CALIFORNIA	11.20 €
Lechuga, Aguacate, Cangrejo y Mayonesa	
✂ VEGETAL	10.20 €
Lechuga, Aguacate y Crema de Queso	
✂ VEGAN ROLL	10.20 €
Espárragos, Platano y Tomates Cherry	
TORINIKU	12.50 €
Pollo en Tempura y Crema de Queso	
ALASKA ROLL	12.50 €
Salmón Ahumado, Nueces y Crema de Queso	
TROPICAL	13.00 €
Salmón, Mango y Huevas de Salmón con Salsa de Mango	
KAZAN TUNA	14.50 €
Aguacate y Atún en tartar maserado con Aceite de Sesamo y salsa Kimchi	

### SPECIAL SUSHI

8u.

LEMON ROLL	14.40 €
Langostino, Aguacate y cobertura de Salmón y Limón	
★ TATAKI ROLL	14.90 €
Tempura de Langostino, Huevas de Pez Volador y cobertura Tataki de Salmón	
EBI TORYUFU	14.40 €
Tempura de Langostino y Cebolla Caramelizada con Pez Mantequilla Tartufo	
CRISPY MAGURO	14.80 €
Atún, Piñones, Cebolla Crujiente con Salsa Teriyaki	
★ ICHIGO	14.80 €
Tempura de Langostino, Crema de Queso y Fresa	
★ HAZELNUT	15.80 €
Anguila, Foie a la plancha, Nueces y Crema de Avellana	
BLACK SQUID	13.90 €
Aroz en su Tinta, Calamar en Tempura y Alioli de Membrillo	
★ FURUTI FOIE	15.30 €
Foie, Fresa, Huevas de Pez Volador y cobertura de Salmón	
EBI SUNNY LIME	14.90 €
Tempura de Langostino, Salmón, Aguacate con Salsa Kimchi y ralladura de Lima	
★ SPECIAL SUSHIDARO	15.80 €
Filete de Ternera, Crema de Foie y Cebolla Caramelizada	

### CALIENTES

☾ HOT SPICY TUNA (5u.)	12.80 €
Atún, Aguacate y Tartar de Atún Picante en Tempura	
VIEIRA ROLL (5u.)	13.90 €
Vieira Salteada, Aguacate y Fresa en Tempura	
★ KANJI (8u.)	14.80 €
Tartar de Salmon y Crema de Queso con Salsa Teriyaki	
KANJI TUNA (8u.)	15.20 €
Tartar de Atún con Fresa y Aguacate	
CEVICHE ROLL (8u.)	14.90 €
Aguacate en tempura y cobertura de Ceviche de Pescado Blanco y Salmón	
★ HOT PHILADELPHIA (5u.)	12.80 €
Salmón, Crema de Queso, Cebolla Caramelizada y Aguacate	
☾ DRAGON (8u.)	13.80 €
Salmón Picante, Rúcula y Aguacate en Tempura con Salsa Japonesa	
☾ SPICY SAKE (5u.)	13.50 €
Salmón y Aguacate con Tartar Picante de Salmón y Mango	

### VARIATS

PEQUEÑO	12p (4 Makis, 4 Nigiris y 4 Sashimi)	18.20 €
MEDIANO	18p (14 Makis y 4 Nigiris)	23.60 €

★ RECOMENDADO ✂ VEGETAL ✂ CALIENTE ☾ PICANTE 📄 CONSULTAR

# Nuestros Vinos

## LOS BLANCOS

		
<b>D.O. RUEDA (VERDEJO)</b>		
DE LOCOS	3.50 €	15.80 €
MONTEPEDROSO	4.50 €	19.50 €
JOSÉ PARIENTE		20.50 €
BELONDRADE LURTON		42.00 €

### D.O. RIAS BAIXAS (ALBARIÑO)

MARQUÉS DE VIZHOJA		14.50 €
LA VAL - TREIXADURA		21.50 €
MAR DE FRADES		26.50 €
PAZO SEÑORANS SELECCIÓN AÑADA		46.00 €

### D.O. Penedès

SUMARROCA VINCLES	3.00 €	13.50 €
EL XITXAREL-LO		17.50 €
GRAN CRISALYS TORELLÓ		25.50 €

### D.O. EMPORDÀ

INDISPENSABLE	3.50 €	13.50 €
VELLA LOLA		15.50 €
NOMÉS		17.00 €
TERRA REMOTA - CAMINANTE		28.00 €

### ALTRES D.O.

4D BLANCO (Rioja)	4.50 €	24.00 €
HUELLA DE MERSEGUERA (Valencia)		16.80 €
EQUILIBRIO (Jumilla)		17.50 €
RIESLING URBAN HOF (Alemania)		24.50 €

## LOS ROSADOS

SUMARROCA VINCLES	3.80 €	12.50 €
PASION BOBAL (Utiel Requena)		18.50 €
MIP CLASSIC (AOC - França)		27.00 €

## LOS TINTOS

		
<b>D.O. Penedès</b>		
SUMARROCA VINCLES	3.00 €	13.50 €

### D.O. EMPORDÀ

INDISPENSABLE	3.50 €	14.50 €
TERRA REMOTA CAMINO		29.00 €

### D.O. PRIORAT

TITI		29.00 €
------	--	---------

### D.O. RIOJA

LADRÓN DE GUEVARA	4.50 €	19.90 €
4D		24.00 €
FINCA VALPIEDRA		39.00 €

### D.O. RIBERA DEL DUERO

LAMBUENA	3.50 €	16.50 €
MATARROMERA		29.00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES		31.00 €

# Nuestros Espumosos

## CAVA

SUMARROCA BRUT RESERVA	3.50 €	16.00 €
TORELLÓ BRUT RESERVA		20.50 €
GRAMONA		25.50 €
TORELLÓ 225 GRAN RESERVA		30.00 €

## CHAMPAGNE

MOËT BRUT IMPERIAL		49.00 €
MOËT ROSÉ		58.00 €
VEUVE CLICQUOT		65.00 €

## POSTRES

### CHEESECAKE

5.60€

### CHEESECAKE DE NUTELLA

5.60€

### TIRAMISÚ DE BAILEYS

5.60€

### LEMON PIE

5.60€

### CHOCOLATISIMO

5.60€

### MOCHI DE TÈ VERDE ☒

4.90€

### MOCHI DE FRESA ☒

4.90€

### MOCHI DE CHEESECAKE ☒

5.50€

### DORAYAKI

4.90€

### COULANT ☒

5.60€

### TRUFAS DE CHOCOLATE

4.90€