

ENTRANTS / ENTRANTES

 **EDAMAME AMB OLI DE TÒFONA** / 
EDAMAME CON ACEITE DE TRUFA / 6€

GYOZAS DE VERDURES. AMB SALSA DE GYOZA / 
GYOZAS DE VERDURAS. CON SALSA DE GYOZA / 9,5€ 5 ud.

GYOZAS DE POLLASTRE. AMB SALSA DE GYOZA /
GYOZAS DE POLLO. CON SALSA DE GYOZA / 10€ 5 ud.

GYOZAS DE LLAGOSTÍ. AMB SALSA DE GYOZA /
GYOZAS DE LANGOSTINO. CON SALSA DE GYOZA / 10,5€ 5 ud

TÀRTARS / TÁRTARS

TÀRTAR DE SALMÓ. AMB ALVOCAT I MARINAT AMB VINAGRETA DE POMA / 
TÁRTAR DE SALMÓN. CON AGUACATE Y MARINADO CON VINAGRETA DE MANZANA / 13€

TÀRTAR DE TONYINA. AMB ALVOCAT, CEBÀ, TOMÀQUET I OLI DE GINGEBRE / 
TÁRTAR DE ATÚN. CON AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE Y ACEITE DE JENGIBRE / 14€

TAPES JAPONESES FREDES / TAPAS JAPONESAS FRÍAS

 **TATAKI DE TONYINA.** AMB ALVOCAT, CEBÀ CONFITADA I TERIYAKI DE TOMÀQUET / 
TATAKI DE ATÚN. CON AGUACATE, CEBOLLA CONFITADA Y TERIYAKI DE TOMATE / 16€

POKE BOWL. VEGETARIÀ / **SALMÓ** / **TONYINA.** ARRÒS DE SUSHI AMB ALVOCAT,
EDAMAME, ALGUES I SALSA KIMCHI /  

POKE BOWL. VEGETARIANO / **ATÚN** / **SALMON.** ARROZ DE SUSHI CON AGUACATE,
EDAMAME, ALGAS Y SALSA KIMCHI / 10 / 12 / 13€

AMANIDA SUNOMONO. MIX D'ALGUES, LLOBARRO MARINAT EN SAKE I
ESCOPINYES I LLAGOSTINS AL VAPOR / 

ENSALADA SUNOMONO. MIX DE ALGAS, LUBINA MARINADA EN SAKE Y
BERBERECHOS Y LANGOSTINOS AL VAPOR / 10€

TAPES JAPONESES CALENTES / TAPAS JAPONESAS CALIENTES

YAKISOBA. POLLASTRE / **LLAGOSTINS** / **MIX** / **O VEGETARIÀ**
BASE DE FIDEUS I WOK DE VERDURES / 

YAKISOBA. POLLO / **LANGOSTINOS** / **MIX** / **O VEGETARIANO**
BASE DE FIDEOS Y WOK DE VERDURAS / 11 / 12 / 12 / 10€

POLLASTRE EN PANKO. POLLASTRE ARREBOSSAT EN PANKO, AMB LA SEVA SALSA /
POLLO EN PANKO. POLLO REBOZADO EN PANKO, EN SU SALSA / 9€

SUSHI & SASHIMI

NIGIRIS 2 P

TONYINA /  **SALMÓ** /  **LLOBARRO** /  **PEIX MANTEGA** / 
ATÚN / 7€ SALMÓN / 6€ LUBINA / 6€ PEZ MANTEQUILLA / 7€

ABURI NIGIRIS 2 P

NIGIRI FLAMBEJAT / **NIGIRI FLAMEADO**

TONYINA /  **PEIX MANTEGA** /  **VIEIRA** / 
ATÚN / 8€ PEZ MANTEQUILLA / 8€ VIEIRA / 8€

 **SALMÓ** /  **GAMBA DE PALAMÓS** / 
SALMÓN / 7€ GAMBA DE PALAMÓS / PSM

BRIE I NOUS. NIGIRI DE BRIE CARAMELITZAT AMB NOUS I MEL / 
BRIE Y NUECES. NIGIRI DE BRIE CARAMELIZADO
CON NUECES Y MIEL / 5€

FOIE. NIGIRI DE FOIE CARAMELITZAT / 
FOIE. NIGIRI DE FOIECARAMELIZADO / 9€

GUNKAN

 **TONYINA PICANT** /  **TORO** / 
ATÚN PICANTE / 8€ TORO / 10€

 **SALMÓ PICANT** /  **IKURA I OUS DE SALMÓ** / 
SALMÓN PICANTE / 7,5€ IKURA I HUEVAS DE SALMÓN / 10€

SUPER GUNKAN 2 P

TONYINA PICANT. ENVOLTAT DE TONYINA, FORMATGE CREMA
I TONYINA PICANT / 

ATÚN PICANTE. ENVUELTO DE ATÚN, QUESO CREMA
Y ATÚN PICANTE / 11€

SALMÓ PICANT. ENVOLTAT DE SALMÓ, FORMATGE CREMA I SALMÓ PICANT / 
SALMÓN PICANTE. ENVUELTO DE SALMÓN, QUESO CREMA Y SALMÓN PICANTE / 10,5€

HOSOMAKIS 6 P

COGOMBRE /   **TONYINA** /  **LLOBARRO** / 
PEPINO / 6,5€ ATÚN / 9€ LUBINA / 8,5€

ALVOCAT /   **SALMÓ** /  **PEIX MANTEGA** / 
AGUACATE / 7,5€ SALMÓN / 8,5€ PEZ MANTEQUILLA / 9€

HOSOMAKIS ESPECIALS 6 P / HOSOMAKIS ESPECIALES 6 P

 **CRUIXENT DE SALMÓ.** ROLL DE SALMÓ TEMPURITZAT, COBERT AMB
FORMATGE CREMA I SALMÓ PICANT /
CRUJIENTE DE SALMÓN. ROLL DE SALMÓN TEMPURIZADO, CUBIERTO CON
QUESO CREMA Y SALMÓN PICANTE / 10€

 **CRUIXENT DE TONYINA I FOIE.** ROLL DE MI CUIT TEMPURITZAT, COBERT DE
TONYINA I FOIE CARAMELITZAT /
CRUJIENTE DE ATÚN Y FOIE. ROLL DE MI CUIT TEMPURIZADO, CUBIERTO DE ATÚN
Y FOIE CARAMELIZADO / 12€

SASHIMI 3 P

TONYINA /  **SALMÓ** /  **LLOBARRO** /  **PEIX MANTEGA** / 
ATÚN / 9€ SALMÓN / 8€ LUBINA / 8€ PEZ MANTEQUILLA / 9€

FUTOMAKIS 5 P

 **TONYINA PICANT.** AMB CEBÀ TENDRA I FORMATGE CREMA
(ROLL TEMPURITZAT) / 
ATÚN PICANTE. CON CEBOLLA TIERNA Y QUESO CREMA
(ROLL TEMPURIZADO) / 12,5

SALMÓ PICANT. AMB CEBÀ TENDRA I FORMATGE CREMA
(ROLL TEMPURITZAT) / 
SALMÓN PICANTE. CON CEBOLLA TIERNA Y QUESO CREMA
(ROLL TEMPURIZADO) / 11,5€

POLLASTRE. TOMÀQUET, ALVOCAT, ENCIAM, MAIONESA
I SALSA YAKITORI /
POLLO. TOMATE, AGUACATE, LECHUGA, MAYONESA
Y SALSA YAKITORI / 10,50€

SOFT SHELL CRAB. CRANC TEMPURITZAT, ALVOCAT I ENCIAM /
SOFT SHELL CRAB. CANGREJO TEMPURIZADO, AGUACATE Y LECHUGA / 15€

VEGETARIÀ. AMB ESPÀRRECS, ALVOCAT, COGOMBRE, ENCIAM,
FORMATGE CREMA I CEBÀ CRUIXENT /  
VEGETARIANO. CON ESPÁRRAGOS, AGUACATE, PEPINO, LECHUGA,
QUESO CREMA Y CEBOLLA CRUJIENTE / 10€

URAMAKIS 8 P

TONYINA. AMB ESPÀRRECS I ALVOCAT / 
ATÚN. CON ESPÁRRAGOS Y AGUACATE / 13€

SALMÓ. AMB ALVOCAT I FORMATGE CREMA / 
SALMÓN. CON AGUACATE Y QUESO CREMA / 12€

CALIFORNIA. SURIMI, ALVOCAT I COGOMBRE / 
CALIFORNIA. SURIMI, AGUACATE Y PEPINO / 12€

ESPECIAL URAMAKIS / 8 P

 **ESPECIAL SALMÓ.** AMB LLAGOSTÍ EN PANKO, ALVOCAT I COBERTURA DE SALMÓ FLAMBEJAT /

ESPECIAL SALMÓN. CON LANGOSTINO EN PANKO, AGUACATE Y COBERTURA DE SALMÓN FAMEADO / 16€

 **VIEIRA.** AMB LLAGOSTÍ EN PANKO, ALVOCAT I COBERTURA DE VIEIRA FLAMBEJADA / **VIEIRA.** CON LANGOSTINO EN PANKO, AGUACATE Y COBERTURA DE VIEIRA FLAMEADA / 16€

 **GAMBA DE PALAMÓS.** AMB LLAGOSTÍ EN PANKO, ALVOCAT I COBERTURA DE GAMBA DE PALAMÓS / **GAMBA DE PALAMÓS.** CON LANGOSTINO EN PANKO, AGUACATE Y COBERTURA DE GAMBA DE PALAMÓS / 17€

PEIX MANTEGA. LLAGOSTÍ PANKO I ALVOCAT RECOBERT DE PEIX MANTEGA FLAMEJAT /

PEZ MANTEQUILLA. LANGOSTINO PANKO Y AGUACATE RECUBIERTO DE PEZ MANTEQUILLA FLAMEADO / 16€

DOBLE TONYINA I FOIE TRUFAT. TONYINA I MICUIT AMB COBERTURA DE TONYINA, FOIE CARAMEL·LITZAT I AROMA DE TÒFONA / 

DOBLE ATÚN Y FOIE TRUFADO. ATÚN Y MICUIT CON COBERTURA DE ATÚN, FOIE CARAMELIZADO Y AROMA DE TRUFA / 17,50€

SUSHI & SASHIMI MORIAWASE

NIGIRI MIX DE 4 PECES. MIX DE NIGIRIS FLAMEJATS. SALMÓ, TONYINA, VIEIRA I LLAGOSTÍ / 

NIGIRI MIX DE 4 PIEZAS. MIX DE NIGIRIS FLAMEADOS. SALMÓN, ATÚN, VIEIRA Y LANGOSTINO / 13€

MIX DE 12 PECES. AMB URAMAKIS, NIGIRIS I SASHIMI /  **MIX DE 12 PIEZAS.** CON URAMAKIS, NIGIRIS I SASHIMI / 18€

MIX DE 16 PECES. AMB URAMAKIS, HOSOMAKIS NIGIRIS I SASHIMI /  **MIX DE 16 PIEZAS.** CON URAMAKIS, HOSOMAKIS, NIGIRIS I SASHIMI / 22€

POSTRES / POSTRES

DAIFUKU MOCHI. TE VERD, YUZU, XOCOLATA, VAINILLA O  **CHEESCAKE** / **DAIFUKU MOCHI.** TÉ VERDE, YUZU, CHEESCAKE, CHOCOLATE O VAINILLA / 6,5€ 3 ud.

TRUFEST. XOCOLATA, TE VERD O MIXTES **TRUFAS.** CHOCOLATE, TÉ VERDE O MIXTAS / 6€ 3 ud.

 **VEGETERÀ** / VEGETARIANO  **PLAT ESTRELLA** / PLATO ESTRELLA  **SENSE GLUTEN** / SIN GLUTEN

ES PREGA COMUNICAR QUALESEVOL INTOLERÀNCIA
SE RUEGA COMUNICAR CUALQUIER INTOLERANCIA

CONSELLS DEL XEF / CONSEJOS DEL CHEF

GYOZES



POSAR LA PAELLA AL FOC AMB MIG DIT D'AIGUA I TAPAR 2-3 MIN. SERVIR UN COP L'AIGUA ESTIGUI

EVAPORADA

PONER UNA SARTÉN AL FUEGO CON MEDIO DEDO DE AGUA Y TAPAR 2-3 MIN. UNA VEZ EL AGUA ESTE EVAPORADA YA SE PUEDE SERVIR



ESQUITXAR AIGUA AMB LA MÀ I POSAR-LES 1 MIN. AL MICROONES
ESPOLVOREAR AGUA CON LA MANO Y PONERLAS AL MICROONDAS UN MINUTO

YAKISOBA



SALTEJAR A LA PAELLA
SALTEAR EN LA SARTÉN



1.5 MIN. AL MICROONES
1.5 MIN. AL MICROONDAS

EDAMAMME & POLLO PANKO



GRATINAR 2 MIN. AL FORN
GRATINAR 2 MIN. EN EL HORNO



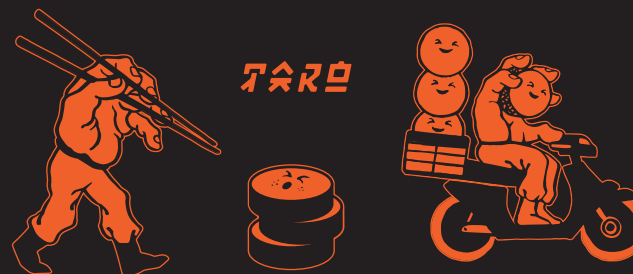
SUSHI

NO GUARDAR A LA NEVERA
NO GUARDAR EN LA NEVERA

MOCHIS



QUAN ARRIBA LA COMANDA, GUARDAR ELS MOCHIS DINS EL CONGELADOR. SERVIR 5 MIN. ABANS DE MENJAR
CUANDO LLEGA EL PEDIDO, GUARDAR LOS MOCHIS EN EL CONGELADOR. SERVIR 5 MIN. ANTES DE COMER



872 22 06 22
@CANKAI_TARO
WWW.CANKAITARO.ES

DEIXA-T'HO PORTAR O VINE A BUSCAR-HO

 Carrer del Sis d'octubre de 1869 n°4. 7100 La Bisbal d'Empordà