



**TEMPURA YA**  
restaurant japonès

Des de 1993

INFORMACIÓN AL CLIENTE

A PARTIR DEL 2 DE ENERO DE 2017 **EL PRECIO DE LAS CARTAS INCLUYE EL 10 %  
DE IVA**  
SIGUIENDO LO ESTABLECIDO POR LA LEY 44/2006 DE 29 DE DICIEMBRE

## APERITIUS

<b>EDAMAME</b> Mongetes verdes bullides amb sal / Judías verdes hervidas con sal	<b>5.00</b>
<b>HIJIKI</b> Algues guisades / Algas guisadas	<b>5.00</b>
<b>WAKAME-SU</b> Algues i cogombres envinagrats / Algas y pepinos avinagrados	<b>5.90</b>
<b>ASPARA GOMAAE</b> Espàrrecs amb salsa de sèsam / espárragos con salsa de sésamo	<b>5,50</b>
<b>IWASHI NANBAN</b> Sardines fregides en escabetx / Sardinas fritas en escabeche	<b>6,90</b>
<b>IKA ICHIYABOSHI</b> Calamars secs al forn / Calamares secos al horno	<b>9,00</b>
<b>GYOZA</b> crestes a la planxa / empanadillas a la plancha	<b>7,50 (5uni)</b>

## SOPA I AMANIDA

<b>MISOSHIRU</b> Sopa de miso / Sopa de miso	<b>4,50</b>
<b>TOFU SARADA</b> Amanida de tofu / Ensalada de tofu	<b>9,00</b>
<b>TEMPURA-YA SARADA</b> Amanida de la casa / Ensalada de la casa	<b>10,50</b>
<b>GYOKAI SARADA</b> Amanida de peix i marisc cru / Ensalada de pescado y marisco crudo	<b>13,50</b>
<b>KATSUO NO TATAKI SARADA</b> Amanida de tataki de bonítol fresc / Ensalada de tataki de bonito fresco	<b>14,50</b>
<b>KINOKO BATAYAKI</b> Bolets japonesos saltejats amb mantega / Setas japonesas salteadas con mantequilla	<b>8,50</b>

## TEMPURA I FREGITS

<b>ASPARA TEM</b>	Tempura d'espàrrecs / Tempura de espàrragos	<b>7,50</b>
<b>SHIITAKE TEM</b>	Tempura de bolets japonesos / Tempura de setas japonesas	<b>8.90</b>
<b>YASAI TEM</b>	Tempura de verdures variades / Tempura de verduras variadas	<b>9.80</b>
<b>KAKIAGUE</b>	Tempura de verdures a la juliana amb llagostins / Tempura de verduras a la juliana con langostinos	<b>11,50</b>
<b>IKA TEM</b>	Tempura de calamars / Tempura de calamares	<b>11,00</b>
<b>EBI TEM</b>	Tempura de llagostins / Tempura de langostinos	<b>16,90</b>
<b>HOTATE Y EBI KAKIAGUE</b>	Tempura de vieires i llagostins trossejat / Tempura de vieiras y langostinos troceados	<b>14.90</b>
<b>TEMPURA MORIAWASE</b>	Assortiment de tempura de verdures, peix i llagostins / Surtido de tempura de verduras, pescado y langostinos	<b>16.90</b>
<b>BOMBA JAPONESA</b>	Bomba japonesa amb pop / Bomba japonesa con pulpo	<b>9,50</b>
<b>AGEDASHI NASU</b>	Albergínies fregides amb salsa de tempura / Berenjenas fritas con salsa de tempura	<b>7.90</b>
<b>AGEDASHI TOFU</b>	Tofu fregit amb salsa de tempura / Tofu frito con salsa de tempura	<b>8,50</b>
<b>TORI KARAAGUE</b>	Fregitel·la de cuixa de pollastre a l'estil japonés / Fritura de muslo de pollo al estilo japonés	<b>9,50</b>
<b>TONKATSU</b>	Filet de porc arrebossat amb salsa especial / Solomillo de cerdo empanado con salsa especial	<b>12,90</b>

## TALLARINES I ARROSSOS

<b>YAKI UDON</b> Tallarines saltejades amb cloïsses i verdures / Tallarines salteados con almejas y verduras	<b>12,90</b>
<b>SUKIYAKI UDON</b> Tallarines cuites amb vedella, tofu, ou i verdures / Tallarines cocidos con ternera, tofu, huevo y verduras	<b>15,90</b>
<b>ZARU SOBA, o UDON</b> Tallarines fredes junt amb una salsa freda / Tallarines fríos junto con una salsa fría	<b>9,00</b>
<b>TEMZARU SOBA, o UDON</b> Tallarines fredes amb tempura / Tallarines fríos con tempura	<b>12,50</b>
<b>KAKE SOBA, o UDON</b> Bol de tallarines en brou / Bol de tallarines en caldo	<b>9,00</b>
<b>TEMPURA SOBA, o UDON</b> Bol de tallarines en brou, acompanyat de la tempura variada / Bol de tallarines en caldo, acompañado de la tempura variada	<b>12,50</b>
<b>KAKIAGUE SOBA, o UDON</b> Bol de tallarines en brou, amb tempura de verdures mixtes a la juliana Bol de tallarines en caldo, con tempura de verduras mixtas a la juliana	<b>12,50</b>
<b>KAMONAMBAN SOBA</b> Bol de tallarines en brou, amb tires d'ànec / Bol de tallarines en caldo, con tiras de pato	<b>13,50</b>
<b>NABEYAKI UDON</b> Cassola de tallarines en brou, amb carn, ou, tofu i tempura de llagostí / Cazuela de tallarines en caldo, con carne, huevo, tofu y tempura de langostino	<b>15,90</b>
<b>KATSU-DON</b> Bol d'arròs cobert amb filet de porc arrebossat, ceba i ou / Bol de arroz cubierto con solomillo de cerdo empanado, cebolla y huevo	<b>12,90</b>
<b>TEM-DON</b> Bol d'arròs cobert amb tempura variada amb la salsa / Bol de arroz cubierto con tempura variada con salsa	<b>12,50</b>

Els tallarins SOBA son pasta fina de farina de fajol  
i UDON és pasta de farina de blat, gruixuda i blanca  
/ Los tallarines SOBA son pasta fina de harina de sarraceno  
y UDON es pasta de harina de trigo, gruesa y blanca

## CARN I PEIX FETS

<b>KAMO TATAKI</b> Carpaccio de tataki d'ànec / Carpaccio de tataki de pato	<b>11,50</b>
<b>GYUHIRE TATAKI</b> Carpaccio de tataki de filet de vedella / Carpaccio de tataki de solomillo de ternera semi hecho	<b>14,50</b>
<b>TORI TERIYAKI</b> Cuixa de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki / Muslo de pollo a la plancha con salsa teriyaki	<b>9,50</b>
<b>HARAMI YAKINIKU (160g)</b> Entrama de vedella a la planxa amb salsa japonesa / Entrama de ternera a la plancha con salsa japonesa	<b>13,00</b>
<b>GYUHIRE TEPPAN YAKI (170g)</b> Filet de vedella a la planxa / Solomillo de ternera a la plancha	<b>18,00</b>
<b>SALMÓN TERIYAKI (150g)</b> Salmó a la planxa amb salsa teriyaki / Salmón a la plancha con salsa teriyaki	<b>11,50</b>
<b>MAGURO TERIYAKI (150g)</b> Tonyina a la planxa amb salsa teriyaki / Atún a la plancha con salsa teriyaki	<b>12,50</b>
<b>SALMÓN CHAN CHAN YAKI</b> Cassola de salmó i verdures amb una salsa de miso picant / Cazuela de salmón y verduras con una salsa de miso picante	<b>14,50</b>

## SASHIMI

(peix cru / pescado crudo)

<b>MAGURO TARTAR</b>	Tartar de tonyina / Tartar de atún	<b>14.90</b>
<b>SALMÓN SASHIMI</b>	salmó / salmón	<b>14.90</b>
<b>MAGURO SASHIMI</b>	tonyina / atún	<b>17.90</b>
<b>TORO SASHIMI</b>	ventresca de tonyina / ventresca de atún	<b>s/m</b>
<b>SALMÓN Y MAGURO SASHIMI</b>	salmó i tonyina / salmón y atún	<b>16,50</b>
<b>IKA SASHIMI</b>	calamar / calamar	<b>12,50</b>
<b>HOTATE SASHIMI</b>	Vieira / vieira	<b>16,90</b>
<b>AMAEBI SASHIMI</b>	gamba dolça / gamba dulce	<b>14.90</b>
<b>SASHIMI MORIAWASE</b>	Assortiment de sashimi / Surtido de sashimi	<b>26.50</b>

## MAKI SUSHI

<b>TEKKA MAKI</b>	Tonyina / Atún	6p <b>6.90</b> -12p <b>12.50</b>
<b>SALMÓN MAKI</b>	Salmó / Salmón	6P <b>5.90</b> - 12P <b>10,90</b>
<b>SALMÓN Y TEKKA MAKI</b>	salmó y tonyina / salmón y atún	12P <b>12.00</b>
<b>KAPPA MAKI</b>	Cogombre / Pepino	6P <b>4.70</b> – 12P <b>8,90</b>
<b>IKURA MAKI</b>	Freses de salmó / Huevas de salmó	6p <b>7.60</b> -12p <b>13,90</b>
<b>UNAKYU MAKI</b>	Anguila rostida i cogombre /Anguila asada y pepino	6p <b>7.00</b> -12p <b>13.00</b>
<b>CALIFORNIA MAKI</b>	Rotlles gigant d'alvocat i llagostí	
	/ Rollos gigantes de aguacate y langostino	5p <b>8.50</b>
<b>TONKATSU MAKI</b>	Filet de porc arrebossat / Solomillo de cerdo empanado,	8p- <b>13,50</b>
<b>CALIFORNIA MINI</b>	Rotlles petits d'alvocat i llagostí	
	/ Rollos pequeños de aguacate y langostino	6p <b>6.90</b> -12p <b>12,00</b>
<b>SPICY TUNA MAKI</b>	Tonyina amb picant i cogombre	
	/ Atún con picante y pepino	6p <b>7.90</b> -12p <b>14,90</b>
<b>TEMPURA MAKI</b>	Tempura de llagostí / Tempura de langostino	6p <b>9.00</b> - 12p <b>16.90</b>

## ASSORTITS DE SUSHI, SASHIMI

<b>NIGUIRI 5</b> 5 peces de sushi variat / 5 piezas de sushi variado	<b>11.30</b>
<b>NIGUIRI 9</b> 9 peces de sushi variat / 9 piezas de sushi variado	<b>19.90</b>
<b>NIGUIRI TO MAKI MORIAWASE</b> Assortiment de 5 peces de niguiiri i 7 de maki / Surtido de 5 piezas de niguiiri y 7 de maki	<b>16.50</b>
<b>NIGUIRI TO SASHIMI MORIAWASE</b> Assortiment de 5 peces de niguiiri i 10 de sashimi / Surtido de 5 piezas de niguiiri y 10 de sashimi	<b>20.50</b>
<b>PLATO COMPLETO</b> Assortiment de 4 peces de niguiiri, 7 de maki i 8 de sashimi / Surtido de 4 piezas de niguiiri , 7 de maki y 8 de sashimi	<b>24.50</b>

## NIGUIRI A LA CARTA (1 PEÇA)

<b>MAGURO 3.20</b> Tonyina / Atún	<b>SALMÓN 2.80</b> Salmó / Salmón
<b>EBI 2.60</b> Llagostí / Langostino	<b>UNAGI 3.90</b> Anguila rostida / Anguila asada
<b>AMAEBI 3.50</b> Gamba dolça / Gamba dulce	<b>IKURA 4,20</b> Freses de salmó / Huevas de salmó
<b>TOBIKO 3.50</b> Freses de peix volador / Huevas de pez volador	<b>AJI 2.50</b> Sorell / Jurel
<b>HOTATE 3.90</b> Vieira / Vieira	<b>SABA 2.50</b> Verat / Caballa
<b>IKA 2.90</b> Calamar / calamar	<b>UNI s/m</b> Eriçó de mar (segons la temporada)/ Erizo de mar (segun temporada)
<b>SHIROMI 3.20</b> Peix blanc / Pescado blanco	<b>TORO s/m</b> Ventresca de tonyina / Ventresca de atún

# Nuestros Espumosos

<b>Huguet de Can Feixes, Brut Nature Gran Reserva</b>	<b>26,20€</b>
Parellada, Macabeo, Pinot Noir	Corpinnat
<b>Blanca Cusiné, Brut Nature Gran Reserva</b>	<b>33,90€</b>
Xarel.lo, Chardonnay, Pinot Noir	DO Cava
<b>Oriol Rosell, Brut Rosè</b>	<b>21,80€</b>
Pinot Noir, Garnacha negra	DO Cava
<b>Billecart-Salmon, Brut Reserva</b>	<b>52,50€</b>
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	AOC Champagne



# Nuestros Vinos Blancos

<b>Mas Rodó, Montonega</b>	<b>19,40€</b>
Montonega, Parellada	DO Penedès
<b>Edetaria, Via Terra</b>	<b>16,90€</b>
Garnacha Blanca	DO Terra Alta
<b>Viticultors 9+, Mèdol blanc (Ecológico sin sulfitos)</b>	<b>19,50€</b>
Cartoixà	DO Tarragona
<b>Gramona, Gessamí</b>	<b>19,90€</b>
Musacat de Alejandrà, Musacat Frotignan, Sauvignon Blan	DO Penedès
<b>Phlox, Ecològic</b>	<b>23,90€</b>
Siurana	DO Empordà
<b>Anais</b>	<b>12,80€</b>
Xarel.lo	DO Penedès
<b>Xino-Xano, Ecológico</b>	<b>12,00€</b>
Xarel.lo, Muscat	DO Penedès
<b>Menade</b>	<b>17,90€</b>
Verdejo Ecológico	DO Rueda

**Jose Galo, Rueda Pérez** **14,50€**

Verdejo DO Rueda

**12 Cuncas** **20,30€**

Albariño DO Rias Baixas

**Casal Garcia, Vinho Verde Branco** **12,90€**

Trajaduva, Ouveiro, Arinto, Azal DO Portugal

**Leon Bayer, Gewürztraminer** **29,00€**

Gewürztraminer Alsacia, Francia

**Règnard, Petit Chablis** **28,90€**

Chardonnay Bourgogne Chablis, Francia

**Pouilly-Fuissé, Louis Latour** **43,40€**

Chardonnay Bourgogne, Francia

### *Formato pequeño*

**Viña Sol (3/8), Miguel Torres** **7,50€**

Parellada DO Penedès

**Viña Esmeralda (3/8), Miguel Torres** **9,50€**

Moscatel, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer DO Penedés

# Nuestros Vinos Rosados

## **Mas Rodó Incognit Rosado**

Merlot, Cabernet Sauvignon

**14,80€**

DO Penedès

*Formato pequeño*

## **De Casta Rosado (3/8), Miguel Torres**

Garnacha, Mazuelo

**9,50€**

DO Catalunya

# Nuestros Vinos Tintos

**Jean Leon 3055, Ecológico**

Merlot, Petit Verdot

**19,80€**

DO Penedès

**Vi de Resistencia, Brutal**

Garnacha, Cariñena

**17,00€**

DO Terra Alta

**ETIM el viatge**

Cariñena, Garnacha, Syrah

**18,50€**

DO Monsant

**Dardell, Ecológico**

Garnacha Tinta, Syrah

**12,00€**

DO Terra Alta

**Ramon Bilbao edición limitada**

Tempranillo

**20,90€**

DO Rioja

**Luis Cañas, Crianza (50cl)**

Tempranillo, Garnacha

**14,90€**

DOC Rioja

**Viña Sastre, Crianza**

Tinta del País

**26,00€**

DO Ribera del Duero

**Viña Tondonia, Reserva**

Tempranillo

**40,20€**

DO Rioja

**Mercurey Rouge, Regnard**

**33,20€**

Pinot Noir

Bourgogne, Francia

## **MENÚ MIGDIA**

**De dimarts a divendres laborables**

### **YAKIUDON MENÚ 15.90**

Amanida petita o plat petit del dia  
Sopa de miso i 6 peces de makis  
Tallarins saltejats amb verdures  
**Postre o cafè o tè verd**

### **SASHIMI MENÚ 17.50**

Amanida petita o plat petit del dia  
Sopa de miso i un bol d'arròs blanc  
10 peces de sashimi variat  
**Postre o cafè o tè verd**

### **SYOKADO 19.90**

Sopa de miso i un bol d'arròs blanc  
Verat guisat amb salsa de miso  
**Tempura de llagostí, peix i  
verdures**  
**6 peces de sashimi**  
3 peces de niguiiri  
**Postre o cafè o tè verd**

### **SUSHI MENÚ 17.50**

Amanida petita o plat petit del dia  
Sopa de miso  
Assortiment de 5 peces de niguiiri y  
7 peces de maki  
**Postre o cafè o tè verd**

Postre, cafè o te a triar entre: Postre del dia, Gelats de te vert, de mongeta, de xocolata, de vainilla.

Postre amb suplement de 1,50euro: Flam de sesam negre o trufes variades.

**Beguda no inclosa al preu del menú.**

INFORMACIÓN AL CLIENTE

A PARTIR DEL 2 DE ENERO DE 2017 **EL PRECIO DE LAS CARTAS INCLUYE EL 10 % DE IVA**  
SIGUIENDO LO ESTABLECIDO POR LA LEY 44/2006 DE 29 DE DICIEMBR

## **MENÚ DEL DÍA**

**De lunes a viernes laborables**

### **YAKIUDON MENÚ 15.90**

Ensalada o plato pequeño del día  
Sopa de miso  
6 piezas de maki variados  
Tallarines salteados con setas  
japonesas y verduras.

### **SASHIMI MENÚ 17.50**

Ensalada o plato pequeño del día  
Sopa de miso  
Bol de arroz blanco  
Pescado crudo variado.

### **SYOKADO 19.90**

Sopa de miso  
Bol de arroz blanco  
Caballa guisada con salsa de miso  
Tempura de langostino, pescado y  
verduras  
6 piezas de sashimi  
3 piezas de nigiri.

### **SUSHI MENÚ 17.50**

Ensalada o plato pequeño del día  
Sopa de miso  
5 peces de nigiri variados y  
7 peces de maki variados.

A elegir: Postre del día. Helados de vainilla, chocolate, te verde o judía roja.  
Café o te verde. Incluido en el menú.  
Flan de sésamo negro y trufas variadas (+1,50 euro de suplemento)

Un menú por persona.

**Bebidas no incluido.**

HELADO DE TÉ VERDE / 抹茶アイスクリーム

5,50

HELADO DE JUDIA ROJA / あずきアイスクリーム

5,50

HELADO DE CHOCOLATE / チョコレートアイスクリーム

4,50

HELADO DE VAINILLA / バニラアイスクリーム

4,50

TRUFAS VARIADAS / チョコレートトリュフ

5,90

COULANT DE CHOCOLATE CON UN TOQUE DE FRAMBUESA

/ チョコレートブラウニー

7,00

MOCHI DE DE NATA Y FRESA / イチゴクリーム大福

4,50

MOCHI DE CREMA DE TÉ VERDE/ 抹茶大福

4,50



POSTRES CASEROS / 自家製デザート

FLAN DE SÉSAMO NEGRO / 黒ゴマプリン

4,50

TIRAMISÚ DE TÉ VERDE CON CREMA DE JUDÍA ROJA /

宇治金ティラミス

6,00

CHEESE CAKE DE LIMA JAPONESA/ ゆずのチーズケーキ

5,50

VINOS ESPECIALES / デザートワイン

UMESHU, Vino de licor de ciruela japonesa

copita 2,50/ copa 4, 90

KABOSUKKIRI, Sake con zumo de kabosu-cítrico japonés

copa 3,80

WHISKY JAPONÉS

HIBIKI Harmony

copita 10,00

