



## CARTA DE PLATS

### BENVINGUT A MIRU

MIRU significa en japonès "mirar". Però mirar de veritat, descobrir, utilitzar els nostres sentits per a poder trobar noves maneres d'explorar la gastronomia japonesa.

Volem proposar-vos a través d'aquesta carta un viatge on les destinacions del qual triareu a través dels diferents plats que trobareu en ella.

En tots podreu trobar al producte com a estrella, i en alguns, fusionats amb la gastronomia llatinoamericana o occidental.

Tot això s'ha elaborat amb una intenció: Que pugueu descobrir nous sabors i sensacions a través dels sentits: La vista, l'oïda, l'olfacte, i per descomptat potser el més important en MIRU, el gust.

Tot l'equip de MIRU esperem que gaudiu d'aquesta experiència.

|                                                                                                                                                                                                                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>EDAMAME DE TÒFONA</b><br>Mongetes de soia amb sal Maldon i oli de tòfona.<br>•                                                                                                                              | 6,50€  |
| <b>AMANIDA D’ ALGUES / KAISOU SALAD</b><br>Amanida d’ algues variades amb salsa de sèsam cítric.<br>•                                                                                                          | 9,50€  |
| <b>OSTRES AMB SALSA PONZU</b><br>Acompanyades de salsa Ponzu, tobiko vermell ( <i>freses de peix</i> ) i Kizami wassabi ( <i>pasta de wassabi</i> ).<br>• • • • •                                              | 5,25€  |
| <b>OSTRES EN TEMPURA</b><br>Tempura d’ ostres amb salsa de maracuya.<br>• • • •                                                                                                                                | 6,75€  |
| <b>MINI TACS DE TÀRTAR DE SALMÓ</b><br>Inclou quatre tacs cruixents d’ alga nori, salmó acompanyat de salsa Ponzu, kizami wasabi ( <i>pasta de wassabi</i> ) i wasabi fresc.<br>• • • •                        | 15,50€ |
| <b>MINI TACS DE TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA (BALFEGO)</b><br>Inclou quatre tacs cruixents d’ alga nori, tonyina acompanyat de salsa Ponzu, kizami wasabi ( <i>pasta de wassabi</i> ) i wasabi fresc.<br>• • • • | 21,00€ |
| <b>CEVICHE DE LLOBARRO I CARABINER</b><br>Salsa cítrica, picant, peix blanc ( <i>ceviche</i> ) i carabiner, aji, ceba morada, oli de tòfona.<br>• •                                                            | 19,50€ |
| <b>GYOZAS PAPADA I CANSALADA (5 UNITATS)</b><br>Papada i cansalada a baixa temperatura cuinada 24 hores.<br>• •                                                                                                | 12,00€ |
| <b>GYOZAS WAGYU A5 (5 UNITATS)</b><br>Màxim nivell de qualitat.<br>• •                                                                                                                                         | 12,00€ |
| <b>EBI EN TEMPURA (6 UNITATS)</b><br>Llangostins cruixents en tempura amb salsa spicy.<br>• • • • •                                                                                                            | 16,50€ |
| <b>KAKIAGE NEGRE O BLANC</b><br>Tempura de verdures amb calamar en la seva tinta, llangostins i salsa tempura del xef.<br>• • • • • • •                                                                        | 16,75€ |
| <b>TATAKI DE TONYINA (AKAMI BALFEGO)</b><br>Filet d’akami ( <i>tonyina</i> ) balfago amb sésam natural i marinat amb soja de ponzu i wasabi fresc.<br>• • • • • •                                              | 18,90€ |
| <b>TATAKI WAGYU (NACIONAL SANTA ROSALIA)</b><br>Tataki de wagyu ( <i>màxim nivell de qualitat</i> ) amb salsa Teriyaki i wasabi fresc.<br>• • • • •                                                            | 21,00€ |
| <b>SALMÓ KIMCHI</b><br>Dauets de salmó flamejat amb salsa Kimchi.<br>• • • •                                                                                                                                   | 14,90€ |
| <b>KARAGUE TEMPURITZAT</b><br>Dauets de pollastre macerats 12 hores i tempuritzat japonès amb salsa spicy.<br>• • • • • •                                                                                      | 12,00€ |

|                                                                                                                   |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>SOPA MISO / MISOSHIRU</b><br>Sopa de Miso amb tofu fresc, bolets Xiitake, alga wakame i ceba tendra.<br>• •    | 7,25€  |
| <b>YAKISOBA AMB VERDURA I VEDELLA</b><br>Fideus de blat fregits acompanyats de verdures, vedella i ou.<br>• • • • | 12,50€ |
| <b>YAKIMESHI</b><br>Arròs fregit amb verdures, vedella i ou a baixa temperatura.<br>• •                           | 11,50€ |
| <b>ARRÒS GOHAN</b><br>Ració extra d’arròs per acompanyar.                                                         | 5,00€  |

|                                                                                                                                       |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>CALAMAR IKA NORARAGUE XL</b><br>Tira de calamar en tempura amb salsa curry japonesa<br>• • • • • • •                               | 18,90€ |
| <b>COSTELLA DE WAGYU</b><br>Costella de wagyu 0,500 kg elaborat a baixa temperatura 36 hores i salsa especial del xef.<br>• •         | 25,50€ |
| <b>GUINDARA SALVATGE</b><br>Bacallà negre setinat amb salsa de Miso cremós d’ edamame i espàrrecs.<br>• • • •                         | 27,50€ |
| <b>GALTA DE VEDELLA</b><br>Galta de vedella de 550gr cuinada a baixa temperatura amb porro confitat i parmentier de carabassa.<br>• • | 28,30€ |

AL·LERGOGENS

- Gluten

• Ous

• Cacauets
- Lactis

• Api

• Sèsam
- Tramussos

• Crustacis

• Peix
- Soia

• Fruits de pela

• Mostassa
- Sulfits

• Mol·luscos



Rolls d’ alga Nori recoberts d’ arroz amb ingredients de primera qualitat.

|                                                                                                                                                                            |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| MIRU URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb tonyina, mango i foie, peix blanc i espàrrecs.<br>● ● ● ●                                                                                | 18,50€ |
| NASU URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb toro i salsa Teriyaki, farcit d’ albergínia cruixent i mel.<br>● ● ● ●                                                                   | 16,90€ |
| SOFT SHELL CRAB URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb salmó, vinagreta de pebrots i ceba, farcit de cranc de closca tova en tempura, amb alvocat i cogombre marinat.<br>● ● ● ● ● ● | 18,50€ |
| ANGUILA URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb anguila, farcit de plàtan de Canàries i sèsam molt.<br>● ● ● ●                                                                        | 18,00€ |
| MEXICAN MIRU URAMAKI<br>Roll de salmó cruixent i alvocat, farcit amb salmó flamejat, ceba tendra picada, formatge crema, spicy mayo i salsa d’anguila.<br>● ● ● ● ●        | 18,50€ |
| RAINBOW URAMAKI<br>Llangostí en tempura, alvocat, cogombre marinat, 4 tipus de peix i tobiko (freses de peix).<br>● ● ● ● ● ●                                              | 17,50€ |
| TOBIKO ROLL<br>Roll d’ arròs amb tobiko verd (freses de peix), salmó amb salsa spicy maio i salsa Teriyaki, farcit d’ anguila fumada i alvocat.<br>● ● ● ● ●               | 17,50€ |
| HOTATE URAMAKI (PETXINA DE PELEGRÍ)<br>Roll d’ arròs amb petxina de pelegrí, tobiko vermell (freses de peix), farcit de tonyina i alvocat.<br>● ●                          | 16,50€ |
| TORO URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb toro, wasabi fresc i ceba tendra, farcit de Kani, petxina de pelegrí i tàrtar de tonyina spicy.<br>● ● ● ●                               | 18,50€ |
| WAGYU NEGI URAMAKI<br>Roll d’ arròs amb wagyu flamejat, wasabi fresc i ceba tendra, farcit de xurrasco a la brasa, mantega i all.<br>● ● ●                                 | 18,50€ |
| URAMAKI CARABINER<br>Roll d’ arròs amb carabiner, salsa i wasabi fresc, farcit de tàrtar de tonyinan i alvocat.<br>● ● ● ● ●                                               | 19,00€ |

AL·LERGOGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos



HOSOMAKI

GUNKAN

FUTOMAKI

SASHIMI

TAULES

|                                                                                                 |         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| <b><i>Rolls d'arròs recoberts d' alga nori i diferents ingredients de primera qualitat.</i></b> |         |  |
| HOSOMAKI APO                                                                                    | 16,00 € |  |
| Arròs amb interior de tempura d' alvocat, formatge crema i tàrtar de salmó.                     |         |  |
| ● ● ●                                                                                           |         |  |
| MAYON HOSOMAKI WAGYU                                                                            | 17,50 € |  |
| Arròs amb interior de tempura d' alvocat, steak de tàrtar de wagyu flamejat amb wasabi fresc.   |         |  |
| ● ● ● ● ●                                                                                       |         |  |
| HOSOMAKI TONYINA                                                                                | 11,00 € |  |
| Arròs amb interior de tonyina.                                                                  |         |  |
| ●                                                                                               |         |  |
| HOSOMAKI SALMÓ                                                                                  | 10,00 € |  |
| Arròs amb interior de salmó amb sake.                                                           |         |  |
| ●                                                                                               |         |  |

|                                                                                                  |        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| <b><i>Boles d'arròs recobertes amb peix o alga Nori i farcides de diferents ingredients.</i></b> |        |  |
| GUNKAN SALMÓ (2 UNITATS)                                                                         | 10,50€ |  |
| Arròs amb formatge crema, embolicat en salmó i crispy fregit de salmó.                           |        |  |
| ● ● ●                                                                                            |        |  |
| GUNKAN WAGYU (2 UNITATS)                                                                         | 11,90€ |  |
| Arròs envolicat amb alga nori i wagyu en taquets flamejats amb tòfona natural ratllada a taula.  |        |  |
| ● ●                                                                                              |        |  |
| GUNKAN D' ANGUILA (2 UNITATS)                                                                    | 11,90€ |  |
| Tàrtar d' anguila, embolicat en salmó i anguila fresca amb ou de guatlla marinat.                |        |  |
| ● ●                                                                                              |        |  |

|                                                                                                                    |         |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--|
| <b><i>Rolls d' arròs grans coberts d' alga nori tempuritxada i farcits d' ingredients de primera qualitat.</i></b> |         |  |
| FUTOMAKI HOT PHILADELPHIA                                                                                          | 16,00 € |  |
| Roll amb tobiko vermell ( <i>freses de peix</i> ) farcit de salmó, formatge crema, cogombre i alvocat arrebossat.  |         |  |
| ● ● ● ●                                                                                                            |         |  |

|                                                                                                |        |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| <b><i>Tall japonès de peix fresc.</i></b>                                                      |        |  |
| SASHIMI DE TONYINA (6 PECES)                                                                   | 17,00€ |  |
| 6 peces de sashimi Balfegó.                                                                    |        |  |
| ●                                                                                              |        |  |
| SASHIMI DE SALMÓ (6 PECES)                                                                     | 15,00€ |  |
| 6 peces de sashimi salmó.                                                                      |        |  |
| ●                                                                                              |        |  |
| SASHIMI MIXTE                                                                                  | 16,00€ |  |
| 3 peces de sashimi de tonyina de salmó i 3 peces de sahimí de akami Balfegó.                   |        |  |
| ●                                                                                              |        |  |
| TAULA SASHIMI MIRU                                                                             | 36,00€ |  |
| Variat de sashimi ( <i>24 peces</i> ).                                                         |        |  |
| Entre salmó, akami, ventresca, hiramasa ( <i>peix llimona</i> ), calamar i petxina de pelegri. |        |  |
| ●                                                                                              |        |  |

|                                                                                            |        |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--|
| TAULA MIRU                                                                                 | 48,00€ |  |
| Variat de sushi:                                                                           |        |  |
| Sashimi ( <i>4 peces de salmó i 4 peces de tonyina</i> ).                                  |        |  |
| Uramaki ( <i>8 peces</i> ).                                                                |        |  |
| Nigiri ( <i>5 peces</i> ).                                                                 |        |  |
| Gunkan de salmó.                                                                           |        |  |
| ●                                                                                          |        |  |
| TAULA IKIGAI                                                                               | 58,00€ |  |
| Sashimi variat ( <i>4 peces de salmó, 4 peces de tonyina Balfegó i peces de hamachi</i> ). |        |  |
| 8 Uramaki de 2 varietats ( <i>6 nigiris i 2 gunkan de salmó especial del xef</i> ).        |        |  |
| ●                                                                                          |        |  |

AL·LERGOGENS

- Gluten

● Ous

● Cacauets
- Lactis

● Api

● Sèsam
- Tramussos

● Crustacis

● Peix
- Soia

● Fruits de pela

● Mostassa
- Sulfits

● Mol·luscos

見る



RESTAURANT GASTRO-FUSIÓ

Boletes d'arròs recobertes amb diferents ingredients, peix o carns.

|                                                                                                                                     |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| SAKE<br>Salmó / Salmó flamejat.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                                     | 3,60 € |
| TORO<br>(Toro) Ventresca de tonyina Balfegó.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                        | 4,50 € |
| AKAME<br>Tonyina Balfegó.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                                           | 4,00 € |
| HOTATE<br>Carn de petxina de pelegrí flamejada amb crema de tòfona.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                 | 3,80 € |
| LLOBARRO<br>Llobarro mecerat amb soja de ponzu i caviar d'oli d'oliva.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>              | 3,60 € |
| NIGIRI D' ANGUILA VIVA DEL DELTA<br>Anguila cuinada amb salsa d'unagui.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>             | 4,50 € |
| NIGIRI DE GAMBA VERMELLA<br>Gamba vermella, salsa especial del xef i wasabi fresc.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>  | 4,00 € |
| NIGIRI DE WAGYU AMB FOIE<br>Wagyu acompanyat amb foie i sal negra.                                                                  | 4,80 € |
| NIGIRI DE FOIE CARAMEL·LITZAT<br>Foie, poma deshidratada, i salsa especial del xef.<br><div><div></div><div></div><div></div></div> | 4,80 € |

|                                                                                                                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| MOCHIS JAPONESOS<br>Mango-maracuya, xocolata negra, xocolata blanca, maduixa.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                                            | 7,00€ |
| PASTÍS DE FORMATGE (HACHE HOMEBAKED)<br>Pastís de formatge feta de manera artesanal i súper cremosa.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                     | 7,90€ |
| PASTÍS DE TE MATXA (HACHE HOMEBAKED)<br>Pastís de te matxa fusionat amb un pastís clàssic.<br><div><div></div><div></div><div></div></div>                                               | 7,90€ |
| PASTÍS DE MARACUYA MIRU<br>D' elaboració pròpia, pastís de formatge crema amb maracuya natural, amb una base de galeta Lotus y te matxa.<br><div><div></div><div></div><div></div></div> | 7,90€ |
| TÒFONES DE XOCOLATA (8 UNITATS)                                                                                                                                                          | 8,70€ |
| TÒFONES DE MATXA (8 UNITATS)                                                                                                                                                             | 8,70€ |
| TÒFONES MIXTES (8 UNITATS)                                                                                                                                                               | 8,70€ |
| PASTÍS DE XOCOLATA<br>Pastís de xocolata 90% fet de manera artesanal i súper cremosa.                                                                                                    | 7,90€ |



AL·LERGOGENS

- Gluten

●

Lactis

●

Tramussos

●

Soia

●

Sulfits
- Ous

●

Api

●

Crustacis

●

Fruits de pela

●

Mol·luscos
- Cacauets

●

Sèsam

●

Peix

●

Mostassa





## MENÚ MIRU

MIRU significa en japonès MIRAR, però mirar de veritat, descobrir, utilitzar els nostres sentits per a poder trobar noves maneres de descobrir la gastronomia japonesa. A través d'aquest menú volem proposar-te un viatge a través del qual descobriràs les peces clau de la nostra proposta gastronòmica.

Un viatge a realitzar amb els teus sentits. La vista, l'oïda, l'olfacte a través de l'aroma dels nostres plats i sobretot, el gust.

### ENTRANT D' EDAMAME TRUFAT

Mongeta de soia amb sal Maldon i oli de tòfona.

### TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA (BLUEFIN)

Tonyina vermella marinada amb sèsam, tobiko taronja (freses de peix) y crispy d' alga.

### TRILOGIA DE GYOZAS

#### GYOZA VEGETAL

Mix de verdures (pastanaga, carbassó, ceba, bolets Xiitake).

#### GYOZA PAPADA I CANSALADA

Papada i cansalada a baixa temperatura cuinada 24 hores.

#### GYOZA WAGYU A5

Màxim nivell de qualitat.

#### CEVICHE DE LLOBARRO

Salsa cítrica, picant, peix blanc (ceviche), ají, ceba morada, oli de tòfona.

#### KAKIAGE BLANC

Tempura de verdures amb calamar, llangostins i salsa tempura del xef.

#### TATAKI DE WAGYU

Tataki de wagyu A5 (màxim nivell de qualitat) amb salsa Teriyaki i wasabi fresc.

#### SELECCIÓ DE SUSHI

Diferents peces de Sushi selecció del xef.

#### NIGIRI DE FOIE

Nigiri de foie amb poma deshidratada.

## POSTRES O CAFÈ

A triar entre la nostra selecció de postres.

Alguns dels plats es presentaran com a ració doble a compartir.

## PREU MENÚ PER PERSONA 58,00€

### OPCIÓ MARIDATGE

Vins a recomenació del sommelier. 3 vins diferents per menú, 1 copa per persona de cada vi.

## 79,95€

Menú mínim per a dues persones. Begudes a part.



### AL·LERGOGENS

- |            |          |             |                  |              |
|------------|----------|-------------|------------------|--------------|
| ● Gluten   | ● Lactis | ● Tramussos | ● Soia           | ● Sulfits    |
| ● Ous      | ● Api    | ● Crustacis | ● Fruits de pela | ● Mol·luscos |
| ● Cacauets | ● Sèsam  | ● Peix      | ● Mostassa       |              |



## MENÚ IKIGAI

### ENTRANT D' EDAMAME TRUFAT

Mongeta de soia amb sal Maldon i oli de tòfona.



### TATAKI DE TONYINA (BALFEGÓ)

Filet d'akami (*tonyina*) balfago amb sèsam natural i marinat amb soja de ponzu i wasabi fresc.



### TATAKI WAGYU (NACIONAL SANTA ROSALIA)

Tataki de wagyu (*màxim nivell de qualitat*) amb salsa Teriyaki i wasabi fresc.



### GYOZAS PAPADA I CANSALADA (5 UNITATS)

Papada i cansalada a baixa temperatura cuinada 24 hores.



### GYOZAS WAGYU A5 (5 UNITATS)

Massa de gyozas A5 (*màxim nivell de qualitat*) elaborada pels nostres xefs.



### TAULA IKIGAI

Sashimi variat (4 peces de salmó, 4 peces de tonyina Balfegó i peces de hamachi).

8 Uramaki de 2 varietats (6 nigiris i 2 gunkan de salmó especial del xef).



## POSTRES O CAFÈ

A triar entre la nostra selecció de postres.

**PREU MENÚ PER PERSONA  
(MÍNIM DUES PERSONES)  
78,00€**

#### AL·LERGOGENS

● Gluten  
● Ous  
● Cacauets

● Lactis  
● Api  
● Sèsam

● Tramussos  
● Crustacis  
● Peix

● Soia  
● Fruits de pela  
● Mostassa

● Sulfits  
● Mol·luscos