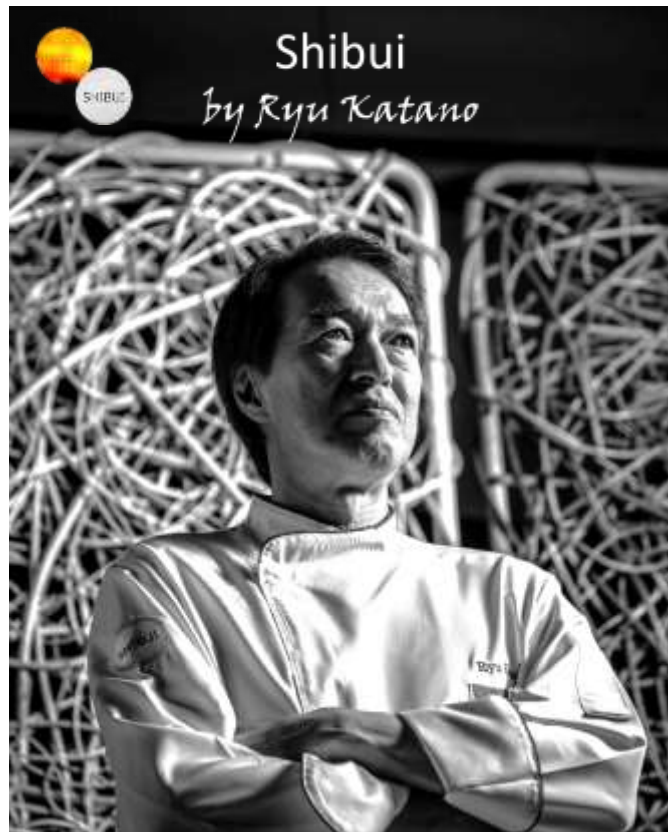




by Ryu Katano



LA COCINA DE LAS ESENCIAS DE SHIBUI BY RYU KATANO

Heredero de una larga saga de grandes cocineros de Otaru, el importante centro gastronómico del norte de Japón, el maestro Ryu Katano se formó en el multipremiado restaurante familiar Kaiseki y en los mejores locales de Tokyo. Ahora trae a Barcelona su cocina de esencias y respeto a la tradición, con el objetivo de transmitirla con sensaciones emocionantes. En su carta destacan la técnica y la armonía, además de una mirada innovadora que enriquece todos sus platos.

Gracias por su mecenazgo.

Equipo Shibui.

DESDE 1934
CODORNIU

 **HEINEKEN**



by Ryū Katano

Las Ostras

Originarias de la zona de Normandía, premiadas con la medalla de Oro de Calidad Paris 2016.

Servidas con Ponzu, al Natural o con Caviar de Salmón

5,00 € unidad

2 unidades + copa de champagne 18,00 €

LAS GRANDES CREACIONES DE RYU KATANO

		<u>½ Ración / Ración</u>
GF	• Duo de Toro y Salmón salvaje <i>(4 piezas - Uramaki de mango, Toro y Salmón)</i>	13,00€
GF	• Uramaki Special con salmón salvaje <i>(4 piezas)</i>	13,00€
	• Snow Crab Spring Roll	9,00€ / 16,00€
	• Trio Special <i>(Gunkan de uni con toro y caviar de salmón; Niguri de Calamar con Hueva de Pez volador Y Niguri de Vieira con Foie)</i>	19,50€
	• Magret de pato de Otaru <i>(con salsa miso y foie)</i>	10,00 / 18,00€
GF	• GUNKAN (Sushi estilo "Buque de Guerra") - Salmón salvaje con caviar de salmon - Atún con Tobico Gold	6€ / uni. 6€ / uni.



by Ryu Katano

LA BARRA SHIBUI

Trabajamos con los productos más frescos; Los mariscos son importados de Japón; El salmón salvaje viene de Alaska y el atún es Bluefin extra.

SASHIMI

½ Ración / Ración

- **Sashimi (8 Piezas) - Atún 22,00€ - Salmón 15,00€ - Toro 28,00€ - Hamachi 22,00€**
 - **Sashimi Moriwase** 15,00€ / 28,00€
(Variado de Pescado Crudo)
 - **Duo de Sashimi de Toro y Salmón** 13,00€ / 23,00€

USUDZUKURI (Carpaccio)

- **Carpaccio (Corte fino de pescado) Atún 22,00€ - Salmón 15,00€ - Toro 28,00€ - Hamachi 22,00 €**

SUSHI

- **Variado de Sushi y Sashimi del Maestro**
 - 26 Piezas** (12 pzas. Sashimi; 6 Niguiris, 8 Uramakis) 45,00€
 - 50 piezas** (18 pzas. Sashimi; 10 Niguiris, 16 Uramakis y 6 Hosomakis) 85,00€
 - 15 Piezas** (5 pzas. Sashimi; 3 Niguiris, 4 Uramakis y 3 Hosomakis) 25,00€

URAMAKIS (Makis Invertidos)

- **Tataki Uramaki** 12,00€ / 22,00€ (Con Gamba tempura y atún Braseado y aguacate y salsa)
- **Foie Uramaki** 12,00€ / 22,00€ (Con Foie y Mango cubierto de tobico wasabi y algas aonori)
- **Skin Cream** 15,00€ (Piel Salmón a la brasa con pepino y queso)
- **Spice Gold** 11,00€ / 20,00€ (Atún picado y ligeramente picante)
- **Anguila Uramaki** 12,00€ / 22,00€ (Con anguila y salmón y salsa de anguila)
- **Uramaki vegetal** 8,00€ / 15,00€ (Espárragos fritos con tomate)

HOSOMAKIS (Rollos Delgados)

- **Salmón** 7,00€ - **Atún** 8,00€ - **Toro** 10,00€ - **Aguacate** 8,00€

NIGUIRIS (Bola de Arroz con Pescado)

- **Salmón** 3,20€ - **Atún** 4,00€ - **Toro** 5,50€ - **Shiromi** 4,50€
- **Vieira con foi** 5,00€ - **Ika odori (calamar)** 4,00€ - **Salmón salvaje** 4,00€



by Ryu Katano

TARTARES

GF	• Tartar de Atún	22,00€
GF	• Tartar de Toro (Ventresca de Atún con Salsa de Sésamo y Mayonesa Japonesa)	27,00€
GF	• Tartar de Salmón e Ikura (Con Caviar de Salmón, Salsa de Sésamo y Mayonesa)	19,00€
GF	• Tartar de Vieira con Gambas Palamós (con Salsa y Aroma de Trufa)	23,00€
GF	• Tartar de Wagyu	26,00€

ENTRANTES

½ Ración / Ración

	• Croquetas de Wagyu (4 piezas)	6,00€ / 10,50€
V	• Edamame (Habas de Soja con Aroma de Trufa)	6,50€
GF/V	• Setas y Espárragos salteados	9,50€
	• Yakitori (Brochetas de Pollo y cebolla Tierna a la Braza con Salsa Yakitori)	4,80€ / uni.
GF/V	• Sunomono (Algas, Verduras y Mariscos con Salsa Vinagreta)	13,00€
GF/V	• Brocheta de mini tomate	3,50€ / uni.
V	• Ensalada Japonesa (Ensalada de Algas con Salsa Japonesa)	12,50€
V	• Brocheta de Espárragos fritos con pankó	4,00€ / uni.
	• Gyozas Wagyu	8,00€ / 17,00€
V	• Gyozas de Shitake y verduras	5,00€ / 9,00€
	• Gyozas Ebi (Empanaditas de Gambas y Verduras)	7,00€ / 13,50€
V	• Sopa de Miso con Nameko (Sopa con caldo de miso y setas japonesas)	6,50€



by Ryu Katano

TEMPURAS

- **Tempura Moriwase** (Langostinos, Verduras y Sepia) 20,00€
- **Ebi Tempura** (Langostinos Tempurizados) 22,00€
- **Yasai Tempura** (Verduras) 13,00€
- V** • **Sakura Ebi Kakiage** (Con Minigambas Japonesas, Calamar y Verduras) 18,00€

FIDEOS Y ARROCES

- **Yakisoba de Wagyu** (Fideos Salteados con Carne de Wagyu) 9,00€ / 17,00€
- GF** • **Yakisoba de Marisco** (Fideos Salteados con marisco) 7,00€ / 13,50€
- **Yakisoba de Verduras** (Fideos Salteados con verduras) 6,00€ / 11,00€
- GF** • **Miso nihomi Udon** (Fideos blancos con caldo de miso y tempura) 16,50€
- GF/V** • **Unajyu** (Anguila del Ebro a la Brasa con Salsa de Soja, Mirin y Sake sobre arroz) 12,00€ / 22,00€
- **Gohan** (Arroz Blanco Japonés) 3,50€



by Ryu Katano

PESCADOS Y MARISCOS

½ Ración / Ración

- **Teriyaki de Salmón** (*Salmón a la Plancha con Salsa Teriyaki*) 10,00€ / 18,00€
- **Saba misoni** (*Caballa cocida con salsa miso*) 9,00€
- **Soft Shell Crab** (*Cangrejo Frito con Pan Rallado Japonés*) 9,00€ / 18,50€
- GF • **Tataki de Atún** (*Atún Bluefin a la Brasa con salsa de soja mirin y ajo*) 14,00€ / 25,00€
- GF • **Tataki de Salmón e Ikura** (*Salmón a la brasa con salsa de kiwi, Vinagre y Mirin*) 22,00€

CARNES

- GF • **Tataki de Wagyu** (*Carne de Wagyu al corte fino con salsa de soja y jengibre*) 12,00€ / 19,00€
- GF • **Kushiyaki** (*Brocheta de Espárragos con Wagyu*) 9,00€ / uni.
- **Torikatsu** (*Muslo de pollo con Pan Rallado Japonés, Frito*) 8,00€ / 14,00€
- **Tori Karaage** (*Muslo de Pollo de corral macerado con Soja, Ajo y Sake, Frito*) 8,00€ / 15,00€