

HATSUKOI
el primer amor



@hatsukoirestaurant




HATSUKOI

ENS ENAMORAREM



ENTRANTS I PER COMPARTIR




EDAMAME (S) (VG) (VN) (P)  5.00€
Mongetes de soja al vapor amb sèsam i un toc picant (o no)

EDAMAME TRUFAT (VN) (VG) (S) 6.00€
Mongetes de soja al vapor, sèsam i oli trufat

AMANIDA WAKAME (P) (S) (SO) (VG) (VN)  8.00€
Alga wakame, tobiko i oli de sèsam

TAKOYAKI (M) (P) (S) (FS) (G) (L) 11.00€
Boles de pop i verdures amb maionesa, salsa takoyaki i katsuobushi (5u)

POLLASTRE TERIYAKI (SO) (S)  10.50€
Amb salsa teriyaki i salsa secreta


GYOZA DE POLLASTRE (5U) (H) (G) (S)  7.00€

GYOZA DE GAMBA (5U) (S) (G) (H) (M) (C) 8.50€

GYOZA DE ÀNEC (5U) (S) (G) (H) 7.50€

GYOZA FREE GLUTEN (5U) (H) (S) 7.50€
(VERDURES)

GYOZA VEGAN (5U) (VN) (G) (S) (VG) 7.50€

TORI NO KARAAGE (SO) (S)  9.00€
Pollastre a l'estil japonès amb arrebossat fi de fècula de patata

CEVICHE (M) (P)  15.90€
Peix blanc i pop marinat amb cítrics i espècies japoneses

MAGURO TARTAR (S) (P) (H) (SO) (B) (G)  18.90€
Tàrtar de tonyina amb llit d'alvocat, ou de guatlla i salsa ponzu

SHAKE TARTAR (S) (P) (H) (SO) (G)  17.90€
Tàrtar de salmó amb llit d'alvocat, ou de guatlla i salsa ponzu

(B) BALFEGÓ

(S) SÈSAM

(C) CRUSTACI

(SO) SOJA

(VG) VEGETARIÀ

(P) PEIX

(FS) FRUITS SECS

(G) GLUTEN

(M) MOL·LUSCS

(L) LÀCTIS

(H) OUS

(P) PICANT

(VN) VEGÀ

() ADAPTABLE

HATSUKOI


EL PRIMER AMOR NO SEMPRE
ARRIBA EN ORDRE



TEMPURES


YASAI **SO** **G** **VG** **VN**

Verdura de temporada

 14.50€


EBI **SO** **G** **C**

Llagostins

 19.50€

MORI **SO** **G** **C** **P**

Llagostins, peix blanc i verdures


 17.50€



BAO


CANSALADA **G** **S** **SO** **FS**

Bao de cansalada, salsa Satay, cogombre adobat, tonkatsu, shiso i sèsam (2u)

 14.50€

HATSUKOI BAO **G** **S** **SO** **P** **B**

Bao de tàrtar de tonyina, anguila fumada Roset, granny smith, wasabi i salicòrnia (2u)

 17.00€

ÀNEC PENEDÈS **SO** **G** **S**

Bao de magret d'ànec, fulla de col, salsa de soja, sake, mantega de coriandre i oli de tòfona (2u)

17.00€



VEGAN BAO **SO** **G** **S** **VG** **VN**

Bao amb verdures saltejades i shiso (2u)

13.50€

B BALFEGÓ

C CRUSTACI

VG VEGETARIÀ

G GLUTEN

L LACTIS

P PICANT

S SÈSAM

SO SOJA

P PEIX

M MOL·LUSCS

H OUS


VN VEGÀ

() ADAPTABLE


FS FRUITS SECS

NIGIRIS


WASABI NATURAL    5.00€

SHAKE SALMÓ 2u  6.00€


P

MAGURO TONYINA 2u  7.50€


P B

EBI LLAGOSTÍ 2u  7.00€

C

UNAGUI ANGUILA 2u  7.50€


P G

NIGIRI HAMACHI 2u  7.00€

P

HOTATE VIEIRA 2u  7.00€

PEIX DE LLOTJA 2u  6.50€

TAKO PULPO 2u  6.50€

MAGURO FOIE I TONYINA 2u   10.50€



RULETA NIGIRI (5U)  14.50€

Combinat de 5 nigiri, un d'ells molt picant, a qui li tocarà?

P C M B (G) P

COMBINAT XEF NIGIRI (7U) 20.50€

Segons l'elecció del chef per oferir els millor peix del dia

P C M B (G)

B BALFEGÓ **C** CRUSTACI **VG** VEGETARIÀ

G GLUTEN **L** LACTIS **P** PICANT

S SÉSAM **SO** SOJA **P** PEIX

M MOL.LUSCS **H** OUS **VN** VEGÀ

() ADAPTABLE **FS** FRUITS SECS

HATSUKOI



ENAMORA'T CADA DIA, D'UN PAISATGE, D'UN MOMENT, D'UNA AMISTAT

URAMAKIS

Rolls fusió 8u

UNAGI ROLL (G) (P) 16.50€
Anguila, cobert d'alvocat i salsa d'anguila

CALIFORNIA ROLL (C) (H) (L) (G) (IG) 15.90€
Carn de cranc, maionesa japonesa, alvocat i ous tobiko

SHAKE FURAI (P) (L) (H) (G) (VG) 16.00€
Salmó tempuritzat i formatge fresc, cobert de salmó flambejat, salsa teriyaki i maionesa

FOIE ROLL (G) 16.00€
Interior de xarop de maduixa i foie, cobert amb sucre moreno flamejat

SPICY MAGURO SHAKE (P) (P) (S) (IG) 15.00€
Tonyina, salmó i ruca cobert amb jalapenys picants i salsa siracha

DRAGON ROLL (P) (C) (L) (G) (H) (IG) 16.50€
Llagostí arrebossat i formatge fresc, cobert amb alvocat, salsa d'anguila i ous tobiko

HATSUKOI URAMAKI (P) (G) (IG) 17.90€
Tonyina tempuritzada i alvocat, amb tonyina fresca i foie flamejat

RAINBOW ROLL (P) (L) (C) (H) (G) (IG) 17.00€
Carn de cranc d'Alaska i alvocat, maionesa japonesa, cobert d'alvocat i peix de llotja

VEGAN ROLL (G) (VG) (VN) (IG) 13.00€
Verdures tempuritzades amb salsa tonkatsu

MAGURO SHAKE ROLL (P) (S) 14.90€
Tonyina, salmó i rucula

WASABI NATURAL  5.00€

HATSUKOI

HATSUKOI

EL
CENTRE

QUIN ES EL TEUR LLOTJO?

SASHIMI

SHAKE SALMÓ (9U) P  14.50€

MAGURO TONYINA (9U) P B  18.50€

HAMACHI PEIX LLIMA (9U) P 17.00€

HOTATE VIEIRA (9U) M  17.50€

SALMÓ I TONYINA (10U) P B 18.50€

SASHIMI MORI VARIAT
ELECCIÓ DEL XEF (21U)  35.00€

C M P B

WASABI NATURAL 5.00€



HOSOMAKIS



SHAKE MAKI SALMÓ (6U) 8.50€

P

KAPPAMAKI COGOMBRE (6U) 6.50€

VG VN

ALVOCAT MAKI (6U) 7.50€

VG VN

UNAGI MAKI ANGUILA (6U) 8.50€

P G

MAGURO MAKI TONYINA (6U) 9.50€

P B

B BALFEGÓ

C CRUSTACI

VG VEGETARIÀ

G GLUTEN

L LACTIS

P PICANT

S SÈSAM

SO SOJA

P PEIX

M MOL.LUSCS

H OUS

VN VEGÀ

() ADAPTABLE

FS FRUITS SECS



HATSUKOI

TEMAKIS 1u



- SHAKE MAKI SALMÓ **P** 8.50€
- MAGURO TONYINA **B P** 9.50€
- SPYCI TUNA PICANT **P B P** 9.50€
- LLAGOSTÍ I ALVOCAT **C** 8.50€
- COGOMBRE I ALVOCAT **VN VG** 7.00€

VARIATS



- OSAKA 12 PECES 23.00€
P B C M (G)
6 nigiris, 6 hosomakis elecció del xef
- VEGETARIÀ 12 PECES 22.00€
VG VN (G)
6 nigiris, 6 hosomakis elecció del xef
- TOKIO 20 PECES 33.00€
P B C M (G)
6 nigiris, 6 hosomakis, 8 uramakis elecció del xef
- NAGOYA 30 PECES 45.50€
P B C M (G)
10 sashimis, 6 nigiris, 6 hosomakis, 8 uramakis elecció del xef
- OMAKASE 40 PECES 65.00€
P B C M (G)
Sorprèn-te per la inspiració del xef

WASABI NATURAL



5.00€

- | | | |
|----------------------|-----------------------|---------------------|
| B BALFEGÓ | C CRUSTACI | VG VEGETARIÀ |
| G GLUTEN | L LACTIS | P PICANT |
| S SÈSAM | SO SOJA | P PEIX |
| M MOL.LUSCS | H OUS | VN VEGÀ |
| () ADAPTABLE | FS FRUITS SECS | |

HATSUKOI

QUANTES VEGADES CREUS
QUÈ ETS CAPAÇ
D'ENAMORAR-TE?



HATSUKOI



MAI ÉS TARDA PER TROBAR
UNA PRIMERA VEGADA



GUNKAN

2u



TOKIBO P

7.00€

Ous de peix volador(2u)

SMOKED UNAGI P G

7.50€

Anguila fumada (2u)

IKURA P

7.50€

Ous de salmó (2u)

SHAKE FUSION P C (G)

9.00€

Salmó, litxi, vieira flamejada i salsa yuzu amb miso



MAGURO FUSION P C G

10.00€

Tonyina, vieira, foie flambejat i salsa de anguila



- | | | |
|----------------------------|-----------------------------|---------------------------|
| B BALFEGÓ | C CRUSTACI | VG VEGETARIÀ |
| G GLUTEN | L LACTIS | P PICANT |
| S SÈSAM | SO SOJA | P PEIX |
| M MOL.LUSCS | H OUS | VN VEGÀ |
| () ADAPTABLE | FS FRUITS SECS | |

HATSUKOI



UDON Y YAKISOBA

SOPA MISO **VN** **VG**

4.50€

Miso, alga wakame deshidratada, tofu i cibulet

TERIYAKI UDON **SO** **S** **H** (**G**)



13.00€

Fideus udon saltats amb verdura, sèsam i pollastre teriyaki

VEGAN YAKISOBA **SO** **S** **VN** **VG** (**G**)

12.50€

Fideus de blat sarraí, saltats amb verdures, sèsam i salsa yakisoba



EBI YAKISOBA **SO** **S** **C** **H** (**G**)



14.50€

Fideus saltats amb verdures, sèsam, llagostins i salsa yakisoba

NIKU UDON **SO** **G** **S** **H**



14.50€

Tallarins amb brou de verdures saltejades, all, soja, sèsam i ploma ibèrica



DIUEN QUE EL PRIMER
AMOR MAI S'OBLIDA

TEPPANYAKI

MAGURO NO TERIYAKI 18.90€

Tonyina a l'estil japonès, mantega coriandre i salsa teriyaki acompanyat d'arròs SO S B L P

EBI HOTATE 18.90€

Llagostins i vieires a l'estil japonès, mantega de coriandre, sake, soja, oli de tofóna i arròs

C SO S L M

PLUMA IBÉRICA  17.00€

Saltejada amb salsa d'ostra i sake, cruixent de maduixa granny smith i shichimi S M SO

TATAKIS

TONYINA S P B  20.00€

Amb salsa de polpa de maracuià i sake

BLACK ANGUS SO S  21.00€

Vedella Black Angus, terra de remolatxa, bolets shimeji, cruixent de moniato i salsa Gyu Tataki

SI EXISTEIX UNA ALTRA
PRIMERA VEGADA
QUE SIGUI AQUÍ



HATSUKOI



MENÚ NO VULL TRIAR

EDAMAME S VG

Mongetes de soja al vapor amb sèsam i un toc picant (o no)

GYOZA DE ÀNEC (4u) S SO G H

NIGIRI SALMÓ (2u) P

HOSOMAKIS TONYINA (6u) P B

HATSUKOI BAO (2u) P G S SO B

Bao de tàrtar de tonyina, anguila fumada, granny smith, wasabi i salicòrnia

POLLASTRE TERIYAKI (1u) SO S

URAMAKI SHAKE FURAI(8u) H L G P

Salmó tempuritzat i formatge fresc, cobert de salmó flambejat, salsa teriyaki i maionesa japonesa

EBI YAKISOBA(1u) SO S C H (G)

Fideus saltats amb verdures, sèsam, llagostins i salsa yakisoba

PREU 2 PERSONAS: 80€

(per persona 40€, mínim 2 persones)

NO VULL



MENÚ JO VULL FLUIR

TAKOYAKIS C P G S L FS

Boles de pop i verdures amb maionesa, salsa takoyaki i katsuobushi (4u)

GYOZA DE GAMBA (4u) C SO G H

MORI TEMPURA SO G C P (1u)

Llagostins, peix blanc i verdures

HOSOMAKIS SALMÓ (6u) P

NIGIRI TONYINA I FOIE (2u) B P

TEPPANYAKI PLUMA IBÉRICA (1u)

Saltada amb salsa d'ostra i sake, cruixent de maduixa, granny smith i shichimi S M SO

URAMAKI DRAGON ROLL (8u)

Llagostí arrebossat i formatge fresc, cobert amb alvocat, salsa d'anguila i ous tobiko L G P C

TERIYAKI UDON(1u) SO S H G

Fideus udon saltats amb verdura, sèsam i pollastre teriyaki

PREU 2 PERSONES: 100€

(per persona 50€, mínim 2 persones)

SÍ VULL

