



BOKOTO

JAPANESE SUSHI CLUB



Bokoto Sushi Club neix de la nostra passió per la gastronomia japonesa.

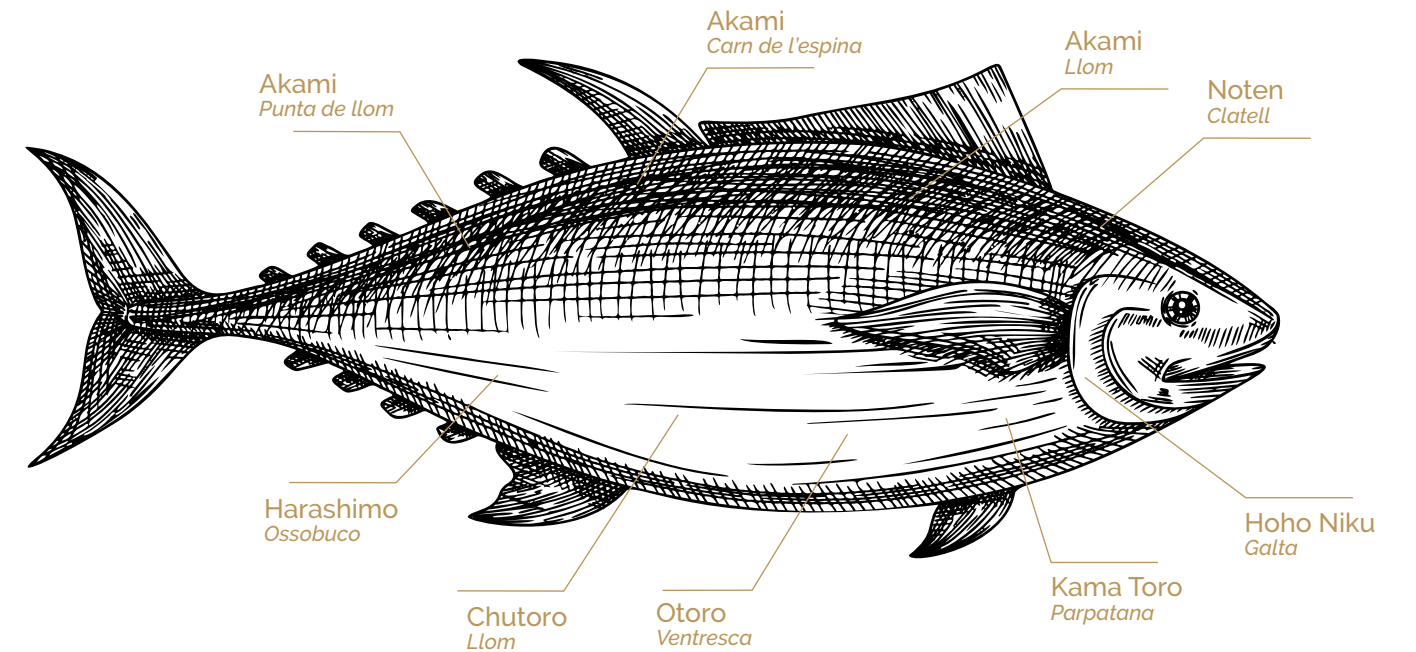
Inspirats per l'art del sushi i la seva constant evolució, volem oferir-te una experiència que vagi més enllà de la cuina nipona: una proposta que combina essència, emoció i sabors autèntics capaços de transportar-te al cor del Japó.

A través d'una cuidada selecció de plats i en un espai únic, compartim la cultura i la filosofia oriental que formen part de la nostra identitat. Desitgem que cada visita desperti en tu la mateixa passió que ens impulsa cada dia.

Begoña i Roland · Silvia i Sisco · Bito i Ramón.  
I a tot l'equip que, amb la seva dedicació i compromís, el fa possible.



## Tonyina Vermella



## KAITAI

Els japonesos conserven l'art mil·lenari del Kaitai, un ritual que té com a protagonista a la tonyina vermella.

Es tracta de tot un espectacle gastronòmic: el precís tall d'un exemplar de tonyina vermella de més de 100 kg a càrrec d'un mestre nipó. Un viatge sensorial per conèixer i degustar parts sorprenents de la majestuosa tonyina vermella.

Traçabilitat  
Sostenibilitat  
Excel·lència

Les nostres tonyines estan capturades a la costa mediterrània sota un sistema de responsabilitat sostenible i respectuós amb el medi ambient.

## JAPANESE ESSENTIALS

**ARRÒS (米)** L'element essencial de la gastronomia japonesa i un dels ingredients base del seu menjar. Es tracta d'un cereal molt arrelat a la cultura nipona i és que, en japonès, arròs també és sinònim de menjar.



**SOJA (大豆)**. Llegum molt consumida al Japó. De sabor suau i subtil, aquest aliment representa una gran font de nutrients, especialment de proteïnes.

**HANGIRI (半切)**. Recipient de fusta de xiprer que és útil sobretot per fer nigiris, sushi i makis. Un cop cuit, l'arròs es diposita en el hangiri i es va assaonant amb una barreja de vinagre, arròs, sucre i sal.

**SUSHI (鮓)**. És el plat per excel·lència d'origen japonès. S'elabora a base d'arròs juntament amb altres ingredients, com peix o verdures. Dia a dia conquesta més adeptes, per la qual cosa es pot considerar el menjar oriental més popular.

**MIRIN (みりん)**. Vi per cuinar elaborat a partir d'arròs fermentat o altres cereals, als quals s'afegeix sucre o shochu, un aiguardent japonès. Té un sabor lleument dolç.

**NORI (海苔)**. Algues marines comestibles. S'utilitzen majoritàriament per a l'elaboració de sushi i també com a condiment en sopes i salses. És un aliment amb moltes propietats gràcies al seu alt contingut en vitamines i minerals.

**PANKO (パン粉)**. Versió japonesa del pa ratllat, imprescindible per a l'elaboració de molts plats. S'obté a partir d'un pa blanc sense crosta que s'elabora expressament per produir panko.

**RAMEN (ラーメン)**. És tant un tipus de fideus japonesos com una mena de sopes de fideus del mateix nom. Els fideus són elaborats amb farina de blat, aigua i kansui (aigua de sal).

**SAKE (日本酒)**. Licor tradicional japonès que s'obté a partir d'arròs fermentat. És possiblement la beguda alcohòlica més coneguda i característica del Japó.

**SALSA DE SOJA (醤油)**. Salsa japonesa clàssica elaborada a partir de grans de soja i cereals fermentats, aigua, sal i cultius de fongs koji. És utilitzada com a condiment per a tot tipus de plats.

**SALSA TERIYAKI (照り焼き)** Salsa japonesa clàssica que té una base de salsa de soja i sucre. Aquesta salsa té un delicat sabor dolç i se sol utilitzar per marinar carns, aus o peixos.

**VINAGRE D'ARRÒS (米酢)** Vinagre suau elaborat exclusivament amb arròs. Es tracta d'un ingredient essencial de la cuina japonesa. Té un sabor àcid combinat amb notes dolces que li confereix aquest sabor agredolç tan característic.

**WASABI (山葵)**. Rave picant japonès que se serveix en forma de pasta de color pistatxo. S'usa com a condiment a la cuina japonesa, especialment per acompanyar aliments com el sushi i realçar el seu sabor.

**GARI / GINGEBRE (ガリ)**. El ginebre adobat es pren entre mossos de sushi amb l'objectiu de netejar i refrescar la boca.



Amanida Wasabi

Amanida d'algues

Amanida de softshell crab

### Amanida Wasabi

Amanida mesclum, pop, tonyina, salmó, orada i llagostí, amb algues, alvocat, cogombre i salsa wafu

**13,90 €** (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)\*

### Amanida d'algues

Varietat d'algues, cogombre, cirerol i daikon amb salsa wafu

**12,95 €** (1, 3, 10, 12, 13)\*

NOU

### Amanida de softshell crab

Cranc de closca tova tempuritzat, magrana, col, pastanaga, pruna, goma wakame amb salsa ponzu

**13,90 €** (1, 2, 8, 10, 12, 13)\*



Gyuniku no tataki Wagyu

Tàrtar de tonyina, tòfona i rovell d'ou tempuritzat

Usuzukuri de vieira

Usuzukuri de salmó

## ENTRANTS FREDS

**Usuzukuri de salmó** 5 u.  
Tall japonès de salmó amb salsa yuzu miso, suc de llima i col  
**15,80** € (1, 8, 10, 13)\*

**Usuzukuri criollo** 5 u.  
Tall japonès d'orada amb salsa d'aji groc, llima i ceba tendra  
**14,90** € (3, 8, 11, 12, 13)\*

**Usuzukuri Bokoto** 5 u.  
Tall japonès de tonyina vermella amb tomàquet Raf, AOVE, crostons i sal Maldon  
**16,90** € (1, 8)\*

**NOU** **Usuzukuri akami amb foie** 5 u.  
Tall japonès de tonyina vermella amb foie, gíngebre confitat, maionesa japonesa i salsa unagi  
**16,90** € (1, 3, 8, 10, 11, 13)\*

**NOU** **Usuzukuri de vieira**  
Tall japonès de vieira amb magrana i salsa d'oli fumat amb aji groc  
**16,25** € (3, 7, 11, 13)\*

**Sake tàrtar**  
Tàrtar de salmó macerat en salsa ponzu, amb all i gíngebre, daikon i ikura  
**16,25** € (1, 8, 10, 13)\*

**Tàrtar de tonyina, tòfona i rovell d'ou tempuritzat**  
Tàrtar de tonyina amb tòfona, rovell d'ou tempuritzat, salsa de soja i yuzu wasabi, ceba tendra i kizami nori  
**19,25** € (1, 3, 8, 10, 11, 13)\*

**NOU** **Tàrtar de wagyu**  
Tàrtar de filet de wagyu, rovell d'ou, soja, salsa ponzu i daus d'arròs fregit  
**19,25** € (1, 3, 6, 8, 10, 11, 12, 13)\*

**NOU** **Gyuniku no tataki (Carpaccio japonès)**  
Carpaccio de wagyu, akami, formatge parmesà amb ponzu texturitzada  
**18,00** € (1, 4, 8, 10, 12, 13)\*

**Ceviche d'orada**  
Orada, llagostí, pop, coriandre, ceba morada, alvocat i cicerols amb salsa d'aji groc  
**16,90** € (1, 2, 3, 6, 7, 8, 10, 11, 13)\*



Núvols cruixents de salmó fumat

Gyozas d'ànec

Gyozas de cua de toro

Katusando de wagyu

## ENTRANTS CALENTS

### Edamame

Faves de soja saltades al wok amb oli de sèsam i sal Maldon (opció picant)  
**6,80** € (10, 12)\*

**Gyozas de pollastre** 5 u.  
Crestes japoneses de pollastre i verdures

**11,75** € (1, 2, 3, 6, 10, 12, 13)\*

**Gyozas de cua de toro** 5 u.  
Crestes japoneses de cua de toro, amb akami i carpaccio de tòfona  
**13,50** € (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13)\*

**Gyozas d'ànec** 5 u.  
Crestes d'ànec arrebossades amb panko, maionesa japonesa, salsa tonkatsu i encenalls de tonyina "katsuobushi"  
**13,50** € (1, 2, 3, 6, 8, 10, 11, 12, 13)\*

**Agedashi tofu**  
Tofu arrebossat, rave, gingebre, kizami nori i ceba tendra en salsa tempura  
**11,50** € (1, 8, 10, 13)\*

**Sopa Miso amb fideus**  
Sopa de soja fermentada amb fideus, algues, formatge tofu, bolets shiitake i ceba tendra  
**8,20** € (1, 8, 10)\*

**Tataki de tonyina fumada**  
Filet semicru de tonyina vermella amb salsa fumada, maionesa japonesa, kimuchi i oli de fum  
**18,25** € (1, 3, 8, 10, 11, 12, 13)\*

**Katusando de wagyu**  
Sandvitx japonès de wagyu en panko amb salsa tonkatsu  
**34,00** € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 13)\*

**Katusando de filet de vedella**  
Sandvitx japonès de filet de vedella arrebossat en panko amb salsa tonkatsu  
**26,00** € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 11, 13)\*

**Núvols cruixents de salmó**  
Dits de salmó i salmó fumat tempuritzat amb formatge cremós, alvocat i cibulet  
**15,15** € (1, 3, 4, 8, 10, 11, 13)\*

**Broquetes Yakitori** 3 u.  
Broquetes de pollastre amb salsa yakitori i mesclum amb salsa wafu  
**14,50** € (1, 3, 10, 12, 13)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries



Ebiyasai tempura

Llagostins Bokoto

Softshell crab tempura

### Ebiyasai tempura

Tempura de llagostins i verdures

**19,90** € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 12, 13)\*

### Llagostins Bokoto

Llagostins tempuritzats amb salsa lleugerament picant de maionesa japonesa, cibulet, kimuchi i sriracha

**18,90** € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)\*

NOU

### Softshell crab tempura

Tempura de cranc de closca tova amb salsa de maionesa de wasabi i salsa tempura

**14,20** € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)\*



Nigiri Aburi hotate

Nigiri Hamachi

Nigiri de vedella  
i ou de guatlla

Nigiri Wagyu  
amb foie

Gunkan Spicy tuna

### Sake

Arròs cobert de salmó

**6,50** € (8)\*

NOU

### Hamachi

Arròs cobert de Hamachi

**6,70** € (8)\*

### Maguro Akami

Arròs cobert de llom alt de tonyina vermella

**7,25** € (8)\*

### Maguro Otoro

Arròs cobert de ventresca de tonyina vermella

**8,50** € (8)\*

### Trilogia tradicional 3 u.

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arròs cobert de diferents parts de tonyina vermella

**12,50** € (8)\*

### Unagi

Arròs cobert d'anguila

**6,70** € (1, 8, 10, 12, 13)\*

### Unagi alvocat

Arròs cobert d'anguila, alvocat i salsa d'anguila

**7,20** € (1, 8, 10, 12, 13)\*

### Aburi hotate

Arròs cobert de vieira flamejada

**8,50** € (3, 7, 8, 11, 13)\*

### Aburi maguro

Arròs cobert de tonyina vermella flamejada

**7,70** € (3, 8, 11, 13)\*

### Aburi sake

Arròs cobert de salmó flamejat

**7,20** € (3, 8, 11, 13)\*

### Spicy tuna

Gunkan de tonyina picant

**8,50** € (1, 8, 10, 12, 13)\*

### Filet de vedella i ou de guatlla

Arròs cobert de filet de vedella, ou de guatlla i oli fumat

**7,50** € (3)\*

NOU

### Wagyu amb foie

Arròs cobert de wagyu flamejat

**9,75** € (1, 2, 7, 10, 12, 13)\*

## NIGIRI MORIAWASE



Nigiri Moriwase  
Núm 1.

### **Núm. 1** 10 u.

Maguro Akami (2 u.), Sake (2 u.), Orada (2 u.), Unagi (2 u.) i Maguro Otoro (2 u.)

**32,50** € (1, 8, 10, 12, 13)\*

### **Núm. 2** 18 u.

Maguro Otoro (2 u.), Maguro Akami (2 u.), Sake (2 u.), Orada (2 u.), Unagi (2 u.), Aburi Sake (2 u.), Aburi Maguro Akami (2 u.), Aburi Orada (2 u.) i Aburi Hotate (2 u.)

**56,60** € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12, 13)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries



## ROLLS TRADICIONALS 8 u.

### California

Kanikamaboko, alvocat i cogombre cobert amb tobiko

**14,25** € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)\*

### Maguro

Tonyina, espàrrec i cogombre amb cobertura de sèsam

**14,25** € (8, 12)\*

### Sake

Salmó, formatge crema i cogombre amb cobertura de sèsam

**14,25** € (4, 8, 12)\*

NOU

### Light 6 u.

Paper d'arròs, enciam, alga goma wakame, alvocat i cogombre amb salsa sweet chilli

**14,25** € (1, 3, 11, 12, 13)\*

### Smoke

Salmó fumat, masago arare, formatge crema i ceba tendra amb cobertura de sèsam

**15,15** € (1, 2, 4, 7, 8, 10, 12, 13)\*

### Spicy tuna

Tonyina picant, alvocat i ceba tendra amb cobertura de sèsam

**16,25** € (1, 3, 8, 10, 12, 13)\*

### Crispy

Anguila, masago arare, kanikamaboko en tempura i alvocat, cobert amb masago arare

**15,15** € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)\*

### Ebi

Llagostí, alvocat i espàrrec amb cobertura de sèsam

**15,15** € (2, 12)\*

NOU

### Futomaki crab

Kanikama tempuritzat, amb alvocat i anguila, cobert de perles d'arròs

**14,25** € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)\*

### Mango

Kanikamaboko, alvocat i maionesa japonesa amb cobertura de salmó i salsa de mango

**15,15** € (1, 2, 3, 8, 10, 11, 13)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries

## ROLLS TEMPURA 8 u.



Tuna poki maki

Softshell crab

### **Tuna poki maki** 10 u.

Roll en tempura amb tonyina picant, formatge crema, ceba tendra i salsa d'anguila

**18,90** € (1, 3, 4, 8, 10, 12, 13)\*

### **Hanabi roll**

Roll arrebossat en panko, formatge crema, llagosti, ceba tendra i alvocat, amb cobertura de salmó, salsa unagi i ceba adobada

**18,75** € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 13)\*

### **Otaki**

Roll de pollastre teriyaki, bolets shiitake i espàrrec en tempura amb salsa d'anguila

**17,75** € (1, 3, 8, 10, 13)\*

NOU

### **Softshell crab**

Roll de cranc de closca tova arrebossat amb panko, alvocat, maionesa japonesa i salsa d'anguila

**17,75** € (1, 2, 3, 10, 13)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries



## ROLLS ESPECIALS 8 u.

### Dragon

Anguila cruixent, salmó i masago, cobert amb anguila i alvocat amb salsa especial Kabayaki

**19,50** € (1, 8, 10, 12, 13)\*

### Osaka

Llagostí arrebossat amb panko i alvocat, cobert amb dorada, salsa d'aji groc i moniato fregit

**19,50** € (1, 2, 3, 8, 11, 13)\*

### Veal criollo

Llagostí arrebossat amb panko, espàrrec en tempura, cobert amb vedella i salsa criolla

**19,50** € (1, 2, 3, 11, 12, 13)\*

### Hotate

Llagostí en panko i alvocat, cobert amb vieira, masago, maionesa japonesa i formatge parmesà

**19,50** € (1, 2, 3, 4, 7, 11, 12, 13)\*

### Soho salmó

Anguila, llagostí en tempura, alvocat i masago, cobert amb salmó flamejat

**18,75** € (1, 2, 3, 8, 10, 13)\*

### Tempura

Llagostí en tempura i alvocat, cobert de salmó o alvocat

**18,50** € (1, 2, 3, 8)\*

### Philadelphia

Salmó, ceba tendra i formatge crema, cobert de salmó

**15,75** € (4, 8)\*

### Rainbow

Llagostí i alvocat, cobert de varietat de peixos

**18,75** € (2, 8)\*

### Vegà

Espàrrec, cogombre, alvocat i camote, cobert amb masago arare

**15,00** € (1, 3, 10)\*

## HOSOMAKI 6 u.



### Sake maki

Roll de salmó, arròs i alga nori

**8,25 €** (8)\*

### Kappa maki

Roll de cogombre, arròs i alga nori

**6,50 €**

### Tekka maki

Roll de tonyina, arròs i alga nori

**8,90 €** (8)\*

### Unakyu maki

Roll d'anguila, cogombre, arròs i alga nori

**8,90 €** (1, 8, 10, 12, 13)\*

### Avocado maki

Roll d'alvocat, arròs i alga nori

**6,48 €**

NOU

### Negui Otoro maki

Roll de tonyina otoro, cibulet, arròs i alga nori

**9,30 €** (8)\*

NOU

### Negui hamachi maki

Roll de hamachi, cibulet, arròs i alga nori

**7,00 €** (8)\*

### Hosomaki moriwase 12 u.

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Orada

**15,60 €** (2, 8)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries

Sashimi Moriawase  
Núm. 3Trilogia tradicional  
de sashimiSashimi Moriawase  
Núm. 1

## SASHIMI

**Trilogia tradicional  
de sashimi 9 u.**

(Akami/Chutoro/Otoro)  
Diferents talls de tonyina vermella  
**29,50 € (8)\***

**Maguro Akami 3 u.**  
Llom alt de tonyina vermella  
**9,75 € (8)\***

**Maguro Chutoro 3 u.**  
Llom baix de tonyina vermella  
**10,65 € (8)\***

**Maguro Otoro 3 u.**  
Ventresca de tonyina vermella  
**11,40 € (8)\***

**Sake 3 u.**  
Salmó  
**9,50 € (8)\***

**NOU** **Hamachi 3 u.**  
Hamachi  
**9,75 € (8)\***

## SASHIMI MORIAWASE

**Núm. 1 6 u.**  
Sake (2 u.), maguro akami (2 u.)  
i orada (2 u.)  
**17,50 € (8)\***

**Núm. 2 12 u.**  
Maguro otoro (3 u.), maguro akami (3  
u.), sake (3 u.) i orada (3 u.)  
**34,90 € (8)\***

**NOU** **Núm. 3 24 u.**  
Maguro otoro (4 u.), maguro akami (4  
u.), salmó (4 u.) hamachi  
(4 u.), orada (4 u.) i vieira amb ikura  
(4 u.)  
**67,90 € (7, 8)\***

## SASHIMI SUSHI MORIAWASE



Núm 1.

Núm 2.

### **Núm. 1** 12 u.

Roll California (4 u.), Roll Spicy Tuna (4 u.), Nigiris Sake (2 u.) i Nigiris Maguro Akami (2 u.)

**26,90** € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)\*

### **Núm. 2** 24 u.

Roll Tuna Poki Maki (4 u.), Roll Philadelphia (4 u.), Roll Spicy Tuna (4 u.), Roll Soho Salmón (4 u.), Nigiris Maguro Akami (2 u.), Nigiris Sake (2 u.), Sashimi Maguro Akami (2 u.) i Sashimi Sake (2 u.)

**52,75** € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 11, 12, 13)\*

### **Núm. 3** 38 u.

Hosomakis Sake (3 u.), Hosomakis Maguro Akami (3 u.), Roll California (4 u.), Roll Smoke (4 u.), Roll Hanabi (4 u.), Roll Tempura (4 u.), Nigiris Maguro Akami (4 u.), Nigiris Sake (4 u.), Sashimi Maguro Akami (4 u.) i Sashimi Sake (4 u.)

**82,90** € (1, 2, 3, 4, 8, 10, 12, 13)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries



Yakisoba tradicional

Salmó

Katsudon

Gomoku de magret d'ànec i foie

Gomoku yakimeshi

**Yakisoba tradicional**

Fideus saltejats al wok amb vegetals i llagostins

**16,75** € (1, 2, 6, 8, 10, 12, 13)\*

**Yakisoba de curry groc amb verdures**

Fideus saltejats al wok amb verdures i curry groc

**15,90** € (1, 6, 8, 10, 11, 13)\*

**Torikatsu**

Tires de pollastre arrebossat amb panko i amanida mesclum amb salsa wafu

**16,75** € (1, 3, 10, 12, 13)\*

**Salmó**

Salmó amb guarnició de verdures saltades al wok amb salsa teriyaki o salsa teppanyaki

**20,90** € (1, 4, 6, 8, 10, 12, 13)\*

**Pollastre**

Pollastre amb guarnició d'arròs o verdures saltades al wok amb salsa teriyaki o salsa teppanyaki

**14,50** € (1, 4, 6, 10, 12, 13)\*

**Katsudon**

Porc arrebossat amb panko amb kizami nori, ou i ceba tendra, sobre niu d'arròs blanc

**17,90** € (1, 3, 8, 10, 13)\*

**Vedella**

Vedella amb guarnició d'arròs i verdures saltades al wok amb salsa teriyaki o salsa teppanyaki

**21,00** € (1, 4, 6, 10, 12, 13)\*

**Gomoku yakimeshi**

Arròs saltejat amb llagostins, pollastre, ou i vegetals

**17,90** € (1, 2, 3, 4, 10, 12, 13)\*

NOU

**Gomoku de magret d'ànec i foie**

Arròs saltejat de magret d'ànec, foie gras i verdures amb ou marinat en soja, katsuobushi i cibulet

**19,90** € (1, 3, 4, 5, 8, 10, 12, 13)\*

**Gohan**

Bol d'arròs blanc japonès amb sèsam

**5,75** € (12)\*

\* Consultar al·lèrgies alimentàries

En el cas de tenir al·lèrgies alimentàries, si us plau, comuniqueu-ho al personal. Certs plats es poden adaptar a les vostres necessitats a través de modificacions de les receptes. Disposem de soja sense gluten. Tot el peix passa pels processos previs de congelació.

Si teniu alguna mena d'al·lèrgia alimentària, si us plau, informeu-vos bé mitjançant aquestes icones i els números que trobareu a cada plat.

### Notes addicionals a la declaració d'al·lèrgens:

- 1.** La informació sobre els al·lèrgens i les substàncies susceptibles de causar intoleràncies alimentàries declarades en aquesta carta s'ha realitzat en base a les dades proporcionades pels proveïdors, no sent aquest establiment responsable de l'exactitud d'aquesta informació.
- 2.** Degut als processos d'elaboració dels nostres productes, no podem excloure la presència de traces d'altres al·lèrgens diferents als assenyalats a cada plat.
- 3. Els plats poden contenir més ingredients dels anunciats a la descripció;** en cas d'al·lèrgia o intolerància diferent a la declarada normativament, si us plau, consulteu amb el cambrer.



1  
GLUTEN



2  
CRUSTACIS



3  
OUS



4  
LACTIS



5  
FRUITA  
SECA



6  
API



7  
MOLUSCS



8  
PEIX



9  
CACAUET



10  
SOJA



11  
MOSTASSA



12  
SÈSAM



13  
SULFITS



14  
TRAMUSSOS

