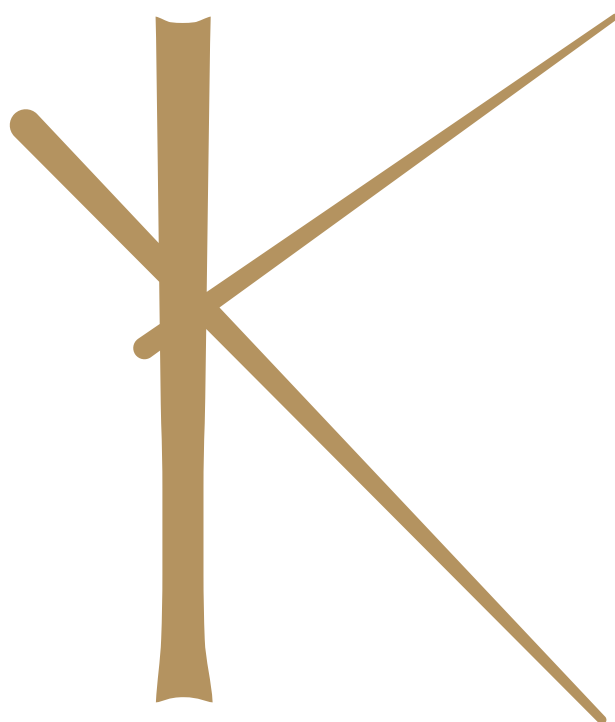




BOkOTO
japanese sushi club

DESCOBREIX LA TEVA PRÒPIA EXPERIÈNCIA

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

Amants del sushi i motivats per la constant
evolució d'aquest món, volem oferir-te una
experiència que vagi més enllà de la cuina nipona:
l'essència, l'emoció i el plaer d'uns sabors
exquisits que et traslladin a cor de Japó.

Perquè portem la cuina japonesa en el nostre ADN,
et volem transmetre l'ànima de la cultura
i la filosofia oriental a través d'aquests plats
seleccionats, en un espai únic.

Esperem que aquesta experiència Bokoto
desperti en tu la mateixa passió que
nosaltres sentim pel sushi.

Gaudeix del viatge,

Begoña i Roland, Sílvia i Sisco i Bito i Ramon

I a tot l'equip que ho fa possible dia a dia, volem
agrair-vos la vostra dedicació i esforç perquè tot
això sigui possible.



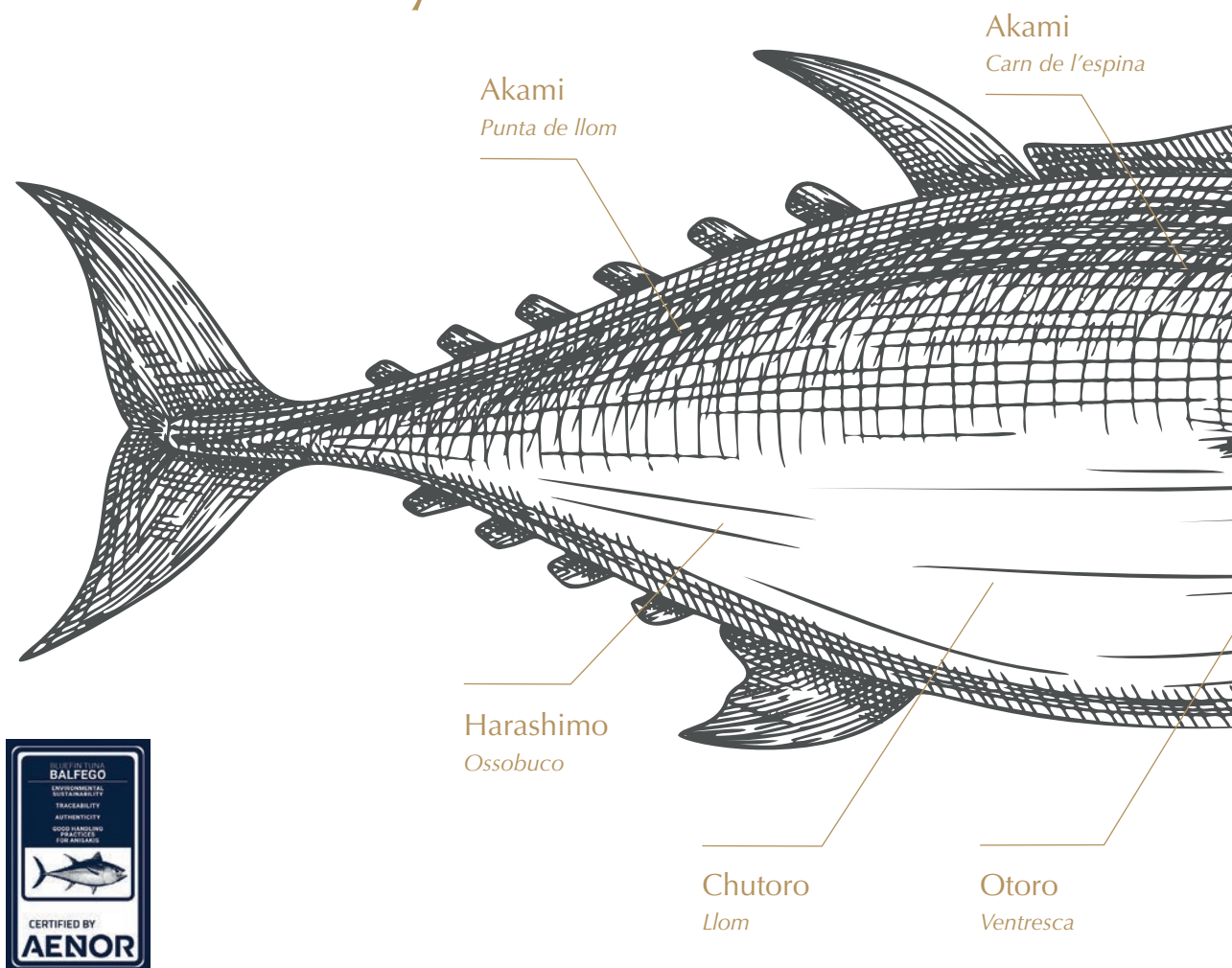
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

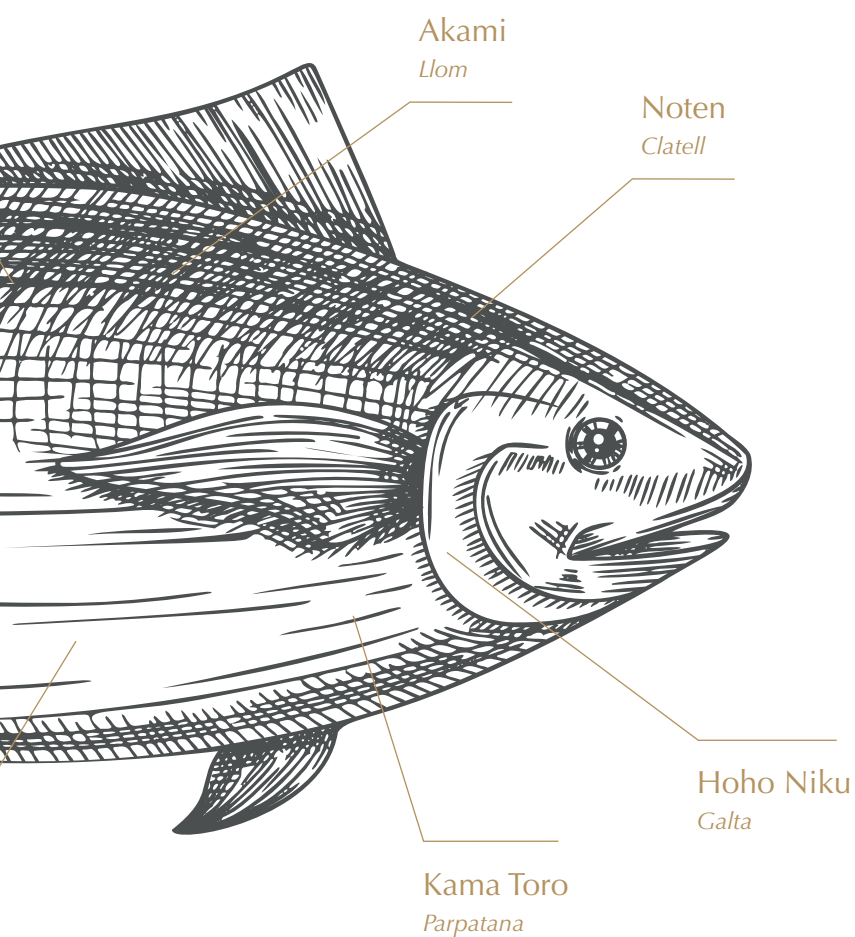
KAITAI

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.

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.

Amb la garantia de





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 disposa 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 kan-sui (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 gingebre adobat es pren entre mossos de sushi amb l'objectiu de netejar i refrescar la boca.



Amanida de Wasabi

Amanida de tonyina

Amanida d'algues

Amanida Wasabi

Mesclum, pop, tonyina, salmó, orada, llagostins amb algues, alvocat, cogombre i salsa wafu

11,90 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)*

Amanida d'algues

Varietat d'algues, cogombre i rave amb salsa wafu

10,90 € (1, 3, 10, 12)*

Amanida de tonyina

Mesclum, tataki de tonyina amb salsa sashimi salada

12,90 € (1, 8, 10, 12)*

Poké de salmó i vegetals **NOVETAT**

Salmó, remolatxa, edamame, daicon, brots rave, masago, alvocat, furikake i arròs

10,25 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



Usuzukuri Bokoto

Usuzukuri criollo

Usuzukuri de salmó

Tàrtar de tonyina, trufa i rovell
d'ou tempuritzat

Usuzukuri de salmó 5 un.

Tall japonès de salmó amb salsa yuzu miso, suc de llima i col

13,90 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Usuzukuri de "corvina" 5 **NOVETAT**

Tall japonès de "corvina", amb salsa ponzu i yuzu kosho

12,75 € (1, 8, 10)*

Usuzukuri criollo 5 un.

Tall japonès d'orada amb salsa aji groga, llima i julivert

12,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Usuzukuri Bokoto 5 un.

Tall japonès de tonyina vermella amb tomàquet raf, OOVE, crostons i sal Maldon

14,50 € (1, 8)*

Sake tàrtar

Tàrtar de salmó i Ikura macerat amb salsa ponzu

13,50 € (1, 8, 10)*

NOVETAT

Tàrtar de tonyina, trufa i rovell d'ou tempuritzat

Tàrtar de tonyina amb trufa, rovell d'ou tempuritzat, soja, cibulet i alga nori

15,50 € (1, 3, 8, 10)*

Maguro tàrtar

Tàrtar de tonyina vermella, alvocat i Ikura macerat amb salsa picant

15,50 € (1, 7, 8, 10, 11, 12)*

Maguro tataki trufat **NOVETAT**

Filet semicru de tonyina vermella amb salsa de tòfona estil japonès

17,75 € (1, 8, 10)*

"Cebiche" d'orada

Orada, llagostí, pop, salsa yuzu i bitxo groc

14,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)*

"Cebiche" de "corvina" **NOVETAT**

Corvina, llagostí, pop, salsa yuzu i bitxo groc

15,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)*

Gohan

Bol d'arròs blanc japonès amb sèsam

4,50 € (12)*

Galeteta nori de tonyina vermella i ou de guatlla 2 un. **NOVETAT**

Ou de guatlla, tonyina vermella i kizami nori sobre cruixent alga nori, amb kimuchi i maionesa japonesa

7,85 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Gyozas de pollastre

Núvols cruixents
de salmó

Gyozas d'ànec **NOVETAT**



ENTRANTS CALENTS

Edamame

Faves de soja saltejades al wok amb oli de sèsam i sal Maldon

5,50 € (10, 12)*

Gyozas de pollastre 5 un.

Crestes japoneses de pollastre i verdures

9,75 € (1, 10, 12)*

Gyozas de porc 5 un.

Crestes japoneses de porc i verdures

9,75 € (1, 3, 10, 12)*

Gyozas d'ànec 5 un. **NOVETAT**

Crestes d'ànec arrebossades amb panko, maionesa japonesa, salsa tonkatsu i encenalls de tonyina "katsuobushi"

10,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Agedashi tofu

Tofu arrebossat, rave i gingebre amb salsa tempura

9,50 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Yakitori 3 un.

Broquetes de pollastre amb salsa yakitori acompanyat d'amanida mesclum amb salsa wafu

10,85 € (1, 3, 10, 12)*

Núvols cruixents de salmó

Dits de salmó i salmó fumat tempuritizat amb formatge crema, alvocat i cibulet

12,50 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Sopa Miso amb fideus **NOVETAT**

Sopa de mongetes de soja, algues, formatge tofu, bolets xiitake, cibulet i fideus

6,95 € (1, 4, 6, 8, 10, 12)*

Tataki de tonyina fumada **NOVETAT**

Filet semicru de tonyina vermella amb salsa fumada, maionesa japonesa, kimuchi i oli de fum

15,25 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Ebiyasai tempura



Llagostins **NOVETAT**



Toryufu Ebi **NOVETAT**



TEMPURES

Ebiyasai tempura

Tempura de llagostins i vegetals

16,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Ebi tempura

Tempura de llagostins

13,75 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Yasai tempura

Tempura de vegetals

13,70 € (1, 3, 4, 6, 8, 10)*

Llagostins Bokoto **NOVETAT**

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

15,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Toryufu ebi 4 un. **NOVETAT**

Llagostins tempuritzats amb panko, salsa trufada, porro i cibulet

15,50 € (1, 2, 3, 10, 11)*

Sake



Aburi Sake



Maguro Akami



Spicy tuna



Filet de vedella i ou de guatlla



NOVETAT

Sake

Arròs cobert de salmó

5,25 € (8)*

Maguro Akami **NOVETAT**

Arròs cobert de llom alt de tonyina vermella

6,00 € (8)*

Maguro Chutoro **NOVETAT**

Arròs cobert de llom baix de tonyina vermella

7,00 € (8)*

Maguro Otoro **NOVETAT**

Arròs cobert de ventresca de tonyina vermella

7,50 € (8)*

Trilogia tradicional 3 un. **NOVETAT**

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arròs cobert de diferents talls de tonyina vermella

10,50 € (8)*

BaKalao

Arròs cobert de bacallà

4,85 € (8)*

Unagi

Arròs cobert d'anguila

5,50 € (1, 8, 10, 12)*

Aburi hotate

Arròs cobert de vieira flamejada

6,75 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Aburi maguro

Arròs cobert de tonyina vermella flamejada

5,85 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi sake

Arròs cobert de salmó flamejat

5,75 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi orada

Arròs cobert d'orada flamejada

4,75 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Arròs crocant amb tàrtar de tonyina

Gunkan de tonyina, cebollí i alga nori amb arròs crocant

6,85 € (1, 3, 8, 10, 13)*

Spicy tuna

Gunkan de tonyina picant

6,85 € (1, 7, 8, 10, 12)*

Unagi tsukune

Gunkan d'anguila, foie i mango amb salsa kabayaki

6,75 € (1, 8, 10, 12)*

Unagi alvocat

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

5,95 € (1, 8, 10, 12)*

Salmó picant **NOVETAT**

Arròs cobert de salmó amb maionesa japonesa, salsa gochujang i salsa d'anguila

6,00 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Filet de vedella i ou de guatlla **NOVETAT**

Arròs cobert de filet de vedella, ou de guatlla amb oli de fum

6,50 € (3)*

Gunkan d'steak tàrtar **NOVETAT**

Rotlle amb alga nori i vedella picada, tàperes, cogombre, ceba blanca, tonkatsu, sriracha i soja

5,50 € (1, 10, 11, 13)*



Trilogia tradicional **NOVETAT**

Moriawase nigiris
Núm. 1 **NOVETAT**

MORIAWASE NIGIRIS

Núm. 1 10 un. **NOVETAT**

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

28,00 € (1, 8, 10, 12)*

Núm. 2 18 un. **NOVETAT**

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

51,00 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



ROLLS TRADICIONALS

8 unitats

California

Surimi, alvocat i cogombre

9,85 € (2, 3, 7, 8, 12)*

Maguro

Tonyina, espàrrec i cogombre

10,85 € (8, 12)*

Sake

Salmó, formatge crema i cogombre

10,75 € (4, 8, 12)*

Light

Alvocat, enciam, espàrrec i cogombre

9,90 € (8, 12)*

Smoke

Salmó fumat, crispy, cibulet i formatge

11,85 € (4, 8, 12)*

Spicy tuna

Tonyina picant, cibulet i alvocat

12,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Anguila, surimi tempuritzat i alvocat.

Cobertura crispy

11,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Mango

Surimi, alvocat i salmó. Salsa mango

11,85 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi

Llagostí, alvocat i espàrrec

11,75 € (2, 12)*

* Cobertura mixta de sèsam
i masago excepte Crispy i Mango

* Consultar al·lèrgies alimentàries

Tuna poki maki



ROLLS TEMPURITZATS

8 unitats

Tuna poki maki 10 un.

Tonyina picant, formatge crema i cibulet en tempura amb salsa d'anguila

16,75 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*

Jahoval

Salmó, surimi i formatge crema en tempura amb salsa d'anguila

14,75 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10)*

Hanabi roll

Roll de salmó arrebossat amb panko, formatge crema, llagostí, cibulet i ceba adobada amb salsa d'anguila

15,65 € (1, 2, 3, 4, 8, 10)*

Otaki

Pollastre teriyaki, bolets xiitake i espàrrec fregit amb tempura amb salsa d'anguila

14,75 € (1, 3, 8, 10)*



Osaka

Veal criollo

Philadelphia

Dragon

ROLLS ESPECIALS

8 unitats

Dragon

Anguila crocant, salmó, cobert d'anguila i alvocat amb salsa especial Kabayaki

17,60 € (1, 8, 10, 12)*

Osaka

Llagostí arrebossat amb panko i alvocat, cobert amb orada, salsa ají groc i camote fregit

16,75 € (1, 2, 3, 8, 10, 11)*

Veal criollo

Llagostí arrebossat amb panko, espàrrec fregit, cobert amb vedella i salsa criolla

16,75 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Hotate

Llagostí amb panko i alvocat, cobert amb vieira, masago i formatge parmesà

16,85 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

EsKeixada

Pebrot vermell i verd, ceba tendra cobert de bacallà fumat amb olives negres, salsa de tomaquet i oli d'oliva

15,50 € (8)*

Soho salmó

Anguila, llagostí tempura, alvocat i masago, cobert de salmó flamejat

15,85 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Soho tonyina

Anguila, llagostí tempura, alvocat i masago, cobert de tonyina flamejada

17,60 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Tempura

Llagostí tempura i alvocat, cobert de salmó o alvocat

15,50 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmó, cibulet i formatge crema, cobert de salmó

11,75 € (4, 8)*

Rainbow

Llagostí i alvocat, cobert de varietat de peixos

15,60 € (2, 8)*

Bokoto

Crotons, cobert de pernil ibèric, amb salsa de tomàquet i oli d'oliva

15,75 € (1)*

Roll Rocoto NOVETAT

Pollastre amb panko, piquillo, alvocat, formatge crema, cibulet, ceba i salsa rocoto

15,75 € (1, 3, 4, 10, 11)*

Roll Kioto NOVETAT

Tonyina amb panko, masago, alvocat, salmó, cibulet i salsa de núvols

17,70 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*



Sake maki

Tekka maki

Kappa maki

Unakyu maki

HOSOMAKI

6 unitats

Sake maki

Roll de salmó, arròs i alga nori

6,75 € (8)*

Kappa maki

Roll de cogombre, arròs i alga nori

5,50 € (12)*

Tekka maki

Roll de tonyina, arròs i alga nori

7,85 € (8)*

Unakyu maki

Roll d'anguila, cogombre, arròs i alga nori

7,75 € (1, 8, 10, 12)*

Hosomaki moriawase

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Orada

13,50 € (12 un.) (1, 8, 10, 12)*

25,00 € (24 un.) (1, 8, 10, 12)*

Trilogia tradicional
de sashimi **NOVETAT**



Sake

NOVETAT
Maguro Chutoro

Orada

NOVETAT
Maguro Otoro



SASHIMI

Trilogia tradicional de sashimi 9 un. **NOVETAT**

(Akami/Chutoro/Otoro)

Diferents talls de tonyina vermella

26,50 € (8)*

Maguro Akami **NOVETAT**

Llom alt de tonyina vermella

8,50 € (8)*

Maguro Chutoro **NOVETAT**

Llom baix de tonyina vermella

9,25 € (8)*

Maguro Otoro **NOVETAT**

Ventresca de tonyina vermella

9,75 € (8)*

Sake

Salmó

7,50 € (8)*

Orada

Orada

6,70 € (8)*

MORIAWASE SASHIMI

Núm. 1 6 un. **NOVETAT**

Sake (2 un.), Maguro Akami (2 un.)
i Orada (2 un.)

14,10€ (8)*

Núm. 2 12 un. **NOVETAT**

Maguro Otoro (3 un.), Maguro Akami (3 un.),
Sake (3 un.) i Orada (3 un.)

32,00 € (8)*

Sushi Sashimi Moriawase
Núm.1 **NOVETAT**



Sushi Sashimi Moriawase
Núm. 2 **NOVETAT**

SUSHI SASHIMI MORIAWASE

Núm. 1 12 un. **NOVETAT**

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

22,10 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 2 24 un. **NOVETAT**

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

48,00 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 3 38 un. **NOVETAT**

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

75,00 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*



Yakisoba tradicional



Katsudon



Gomoku yakimeshi

PLATS CALENTS

Yakisoba tradicional

Fideus Ramen saltats al wok amb vegetals i llagostins

13,95 € (1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)*

NOVETAT

Yakisoba de curri groc i verdures

Fideus ramen saltats al wok amb verdures i curri groc

11,75 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Yakisoba de carn **NOVETAT**

Fideus ramen saltats al wok amb verdures i carn de porc

12,75 € (1, 6, 7, 8, 10, 11)*

Torikatsu

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

13,95 € (1, 3, 10)*

Gomoku yakimeshi

Arròs saltat amb llagostins, pollastre, ou i vegetals

14,95 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)*

Katsudon

Porc arrebossat amb panko amb ou i cibulet, sobre niu d'arròs blanc

15,25 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)*

Salmó

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

17,50 € (1, 4, 8, 10, 12)*

Pollastre

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

11,75 € (1, 4, 10, 12)*

Vedella

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

17,85 € (1, 4, 10, 12)*

Agedashi de bacallà negre **NOVETAT**

Bacallà negre, ou escalfat, bolets shiitake, kizami nori, escates katsuobushi i banyat amb salsa tempura

16,75 € (1, 3, 4, 6, 8, 10)*



AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

En el cas de tenir al·lèrgies alimentàries comuniqui-ho al personal. Poden adaptar-se les receptes de determinats plats per a fer-los compatibles a les necessitats. Disposem de soja sense gluten. Tot el peix passa pels processos previs de congelació. Per favor, si tens algun tipus d'al·lèrgia alimentària, informa't bé mitjançant aquestes icones i els números que trobaràs en cada plat.

Notes addicionals a la declaració d'al·lèrgens:

1. La informació sobre els al·lèrgens i substàncies susceptibles de causar intoleràncies alimentàries declarades en la present carta s'ha realitzat sobre la base de les dades proporcionades pels proveïdors, no sent responsable aquest establiment de l'exactitud d'aquesta informació.
2. A causa dels processos d'elaboració dels nostres productes, no podem excloure la presència de traces d'altres al·lèrgens diferents dels assenyalats en cada plat.



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

