

BO|KOTO
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, Silvia 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.



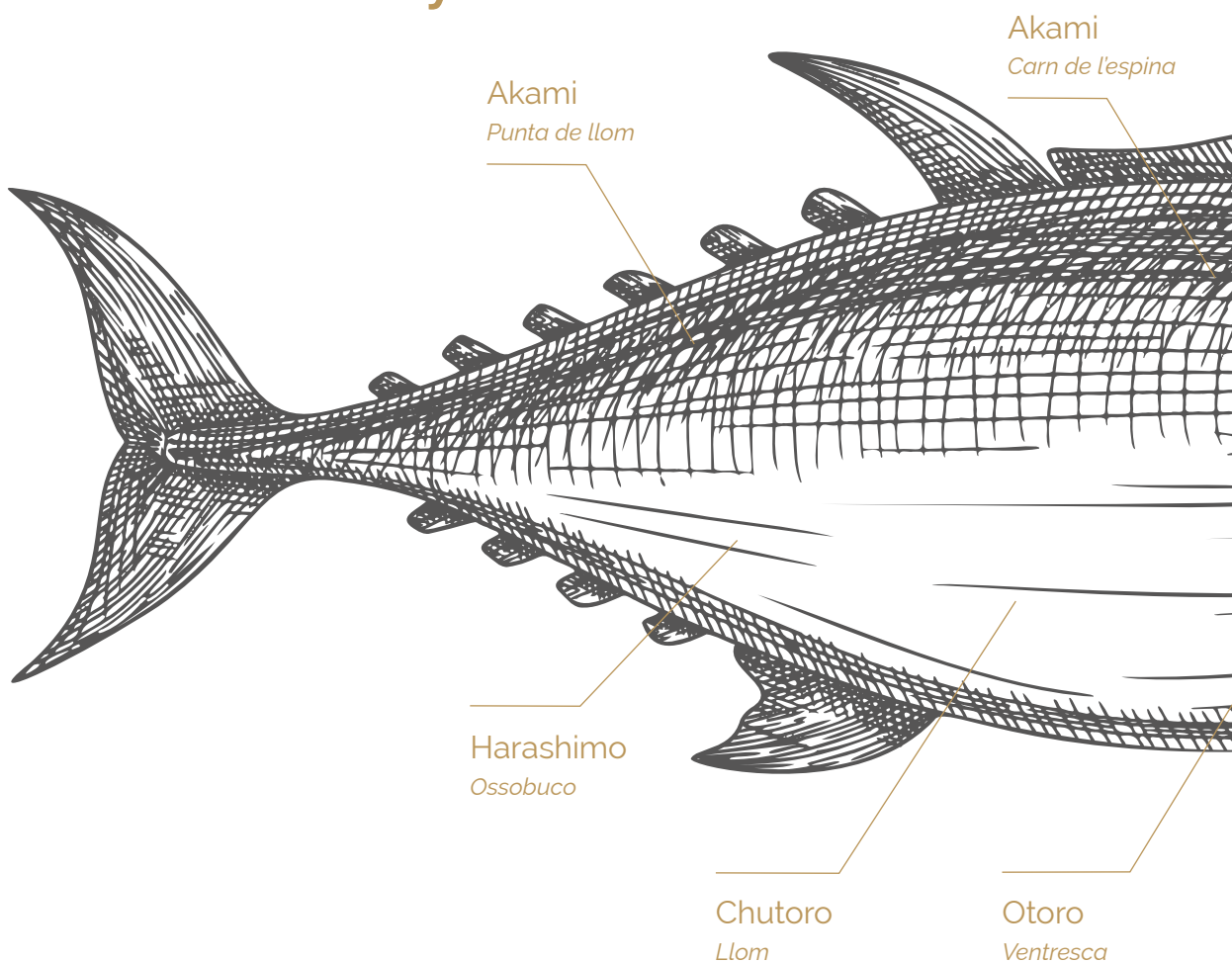
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

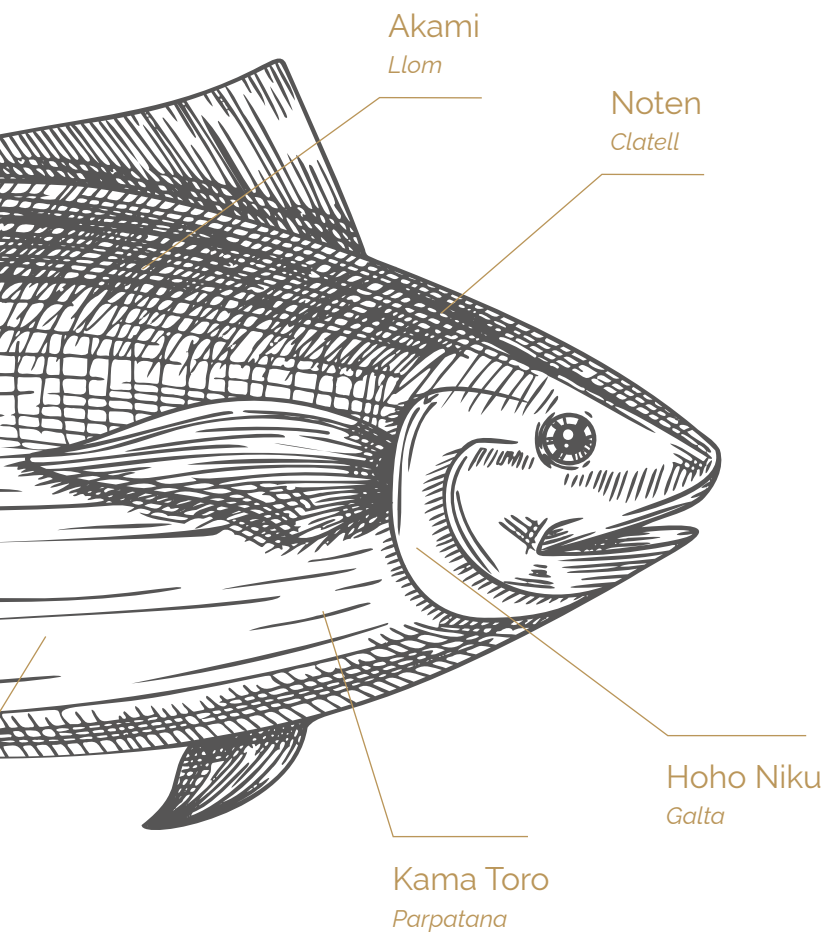
KAITAI

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.



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 agre dolç 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 Wasabi

Amanida de tonyina

Amanida d'algues

Amanida Wasabi

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

13,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)*

Amanida d'algues

Varietat d'algues, cogombre i rave amb salsa wafu

12,50 € (1, 3, 10, 12)*

Amanida de tonyina

Mesclum, tataki de tonyina amb salsa sashimi salada, algues, alvocat i cogombre

14,90 € (1, 8, 10, 12)*

Usuzukuri Bokoto

Usuzukuri criollo



Usuzukuri de salmó

Tàrtar de tonyina, trufa i rovell d'ou tempuritzat

Usuzukuri de salmó 5 un.

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

15,60 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Usuzukuri criollo 5 un.

Tall japonés d'orada amb salsa aji groga, llima i cibulet

14,60 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Usuzukuri Bokoto 5 un.

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

16,50 € (1, 8)*

Sake Tàrtar

Tàrtar de salmó i Ikura macerat amb salsa ponzu

15,60 € (1, 8, 10)*

Tàrtar de tonyina, trufa i rovell d'ou tempuritzat

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

18,50 € (1, 3, 8, 10)*

Maguro Tàrtar

Tàrtar de tonyina vermella, alvocat i ikura macerat en salsa picant

17,70 € (1, 7, 8, 10, 11, 12)*

Maguro Tataki trufat

Filet semicru de tonyina vermella amb salsa de tòfona estil japonès

18,90 € (1, 8, 10)*

"Cebiche" d'orada

Orada, llagostí, pop, salsa yuzu, tomàquet cherry, alvocat i bitxo groc

16,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 11)*

Galeteta nori de tonyina vermella i ou de guatlle 2 un.

Ou de guatlle, tonyina vermella i kizami nori sobre cruixent alga nori, macerat en soja i oli de fum

9,20 € (1, 3, 4, 6, 8, 10)*

Gyozas de pollastre



Núvols Cruixents de salmó



Gyozas d'ànec



Edamame

Faves de soja saltejades al wok amb oli de sèsam i sal Maldon (opció picant)

6,20 € (10, 12)*

Gyozas de pollastre 5 un.

Crestes japoneses de pollastre i verdures

11,25 € (1, 10, 12)*

Gyozas de porc 5 un.

Crestes japoneses de porc i verdures

11,25 € (1, 3, 10, 12)*

Gyozas d'ànec 5 un.

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

12,90 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Agedashi tofu

Tofu arrebossat, rave i gingebre amb salsa tempura

10,90 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Núvols Cruixents de salmó

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

14,50 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Sopa Miso amb fideus

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

7,85 € (1, 4, 6, 8, 10, 12)*

Tataki de tonyina fumada

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

17,70 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Ebiyasai tempura



Llagostins



Ebi Panko



Ebiyasai tempura

Tempura de llagostins i vegetals

19,30 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Llagostins Bokoto

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

18,30 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi Panko 4 un.

Llagostins tempuritzats amb panko, salsa trufada, porro i cibulet

17,90 € (1, 2, 3, 10, 11)*

Sake



Aburi Sake



Maguro Akami



Spicy tuna



Filet de vedella i ou de guatlla



Sake

Arròs cobert de salmó

6,20 € (8)*

Orada

Arròs cobert d'orada

5,20 € (8)*

Maguro Akami

Arròs cobert de llom alt de tonyina

6,85 € (8)*

Maguro Chutoro

Arròs cobert de llom baix de tonyina vermella

8,25 € (8)*

Maguro Otoro

Arròs cobert de ventresca de tonyina vermella

8,60 € (8)*

Trilogia tradicional 3 un.

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arròs cobert de diferents parts de tonyina vermella

11,95 € (8)*

Unagi

Arròs cobert d'anguila

6,30 € (1, 8, 10, 12)*

Unagi alvocat

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

6,80 € (1, 8, 10, 12)*

Aburi hotate

Arròs cobert de vieira flamejada

7,85 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Aburi maguro

Arròs cobert de tonyina vermella flamejada

7,25 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi sake

Arròs cobert de salmó flamejat

6,80 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Spicy tuna

Gunkan de tonyina picant

7,95 € (1, 7, 8, 10, 12)*

Filet de vedella i ou de guatlla

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

7,50 € (3)*



Trilogia tradicional

Moriawase nigiris

MORIAWASE NIGIRIS

Núm. 1 10 un.

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

31,90 € (1, 8, 10, 12)*

Núm. 2 18 un.

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.)

55,40 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



Ebi



Maguro



Crispy



Sake



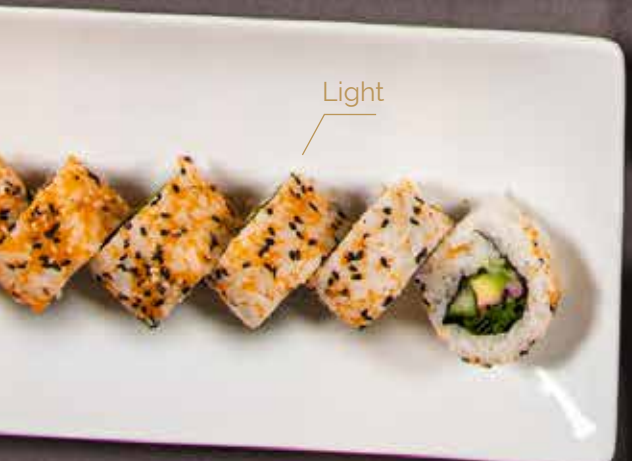
Spicy tuna



California



Mango



Light



Smoke

California

Surimi, alvocat i cogombre

13,50 € (2, 3, 7, 8, 12)*

Maguro

Tonyina, espàrrec i cogombre

13,50 € (8, 12)*

Sake

Salmó, formatge crema i cogombre

13,50 € (4, 8, 12)*

Light

Alvocat, enciam, espàrrec i cogombre

13,50 € (8, 12)*

Smoke

Salmó fumat, crispy, cibulet i formatge

14,50 € (1, 4, 8, 12)*

Spicy tuna

Tonyina picant, cibulet i alvocat

15,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Anguila, surimi tempuritzat i alvocat.

Cobertura crispy

14,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Mango

Surimi, alvocat i salmó. Salsa mango

14,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi

Llagostí, alvocat i espàrrec

14,50 € (2, 12)*

* Cobertura mixta de sèsam
i masago excepte Crispy i Mango

Tuna poki maki



ROLLS TEMPURITZATS

8 unitats

Tuna poki maki 10 un.

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

18,90 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*

Jahoval

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

16,95 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10)*

Hanabi roll

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

17,95 € (1, 2, 3, 4, 8, 10)*

Otaki

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

16,95 € (1, 3, 8, 10)*

Osaka



Veal criollo



Philadelphia



Dragon

Dragon

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

19,20 € (1, 8, 10, 12)*

Osaka

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

18,70 € (1, 2, 3, 8, 10, 11)*

Veal criollo

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

18,70 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Hotate

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

18,70 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Soho salmó

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

18,30 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Soho tonyina

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

18,95 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Tempura

Llagostí tempura i alvocat, cobert de salmó o alvocat

17,70 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmó, cibulet i formatge crema, cobert de salmó

14,90 € (4, 8)*

Rainbow

Llagostí i alvocat, cobert de varietat de peixos

17,95 € (2, 8)*

Bokoto


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

17,25 € (1)*

Vegà

Espàrrec tempura, alvocat, remolatxa i gingebre amb cobertura d'alvocat i camote fregit amb salsa dolça picant


14,00 € (1, 8, 10, 13)*



Sake maki



Tekka maki



Kappa maki



Unakyu maki

Sake maki

Roll de salmó, arròs i alga nori

7,90 € (8)*

Kappa maki

Roll de cogombre, arròs i alga nori

6,20 € (12)*

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)*

Hosomaki moriwase

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Orada

15,60 € (12 un.) (1, 8, 10, 12)*

27,50 € (24 un.) (1, 8, 10, 12)*

Trilogia tradicional
de Sashimi



Sake

Maguro Chutoro

Orada

Maguro Otoro



SASHIMI

Trilogia tradicional de Sashimi 9 un.

(Akami/Chutoro/Otoro)

Diferents talls de tonyina vermella

29,20 € (8)*

Maguro Akami 3 un.

Llom alt de tonyina vermella

9,30 € (8)*

Maguro Chutoro 3 un.

Llom baix de tonyina vermella

10,20 € (8)*

Maguro Otoro 3 un.

Ventresca de tonyina vermella

10,95 € (8)*

Sake

Salmó

8,90 € (8)*

Orada

Orada

7,30 € (8)*

MORIAWASE SASHIMI

Núm. 1 6 un.

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

i Orada (2 un.)

16,90 € (8)*

Núm. 2 12 un.

Maguro Otoro (3 un.), Maguro Akami (3

un.), Sake (3 un.) i Orada (3 un.)

34,20 € (8)*

Sushi Sashimi Moriawase
Núm.1



Sushi Sashimi Moriawase
Núm. 2



SUSHI SASHIMI MORIAWASE

Núm. 1 12 un.

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

26,20 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 2 24 un.

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.)

52,20 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12, 13)*

Núm. 3 38 un.

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.)

82,50 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*



Yakisoba tradicional



Katsudon



Gomoku yakimeshi

Yakisoba tradicional

Fideus Ramen saltats al wok amb vegetals i llagostins

15,95 € (1, 2, 4, 6, 7, 8, 10, 11, 12)*

Yakisoba de curri groc amb verdures

Fideus ramen saltats al wok amb verdures i curri groc

14,00 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Torikatsu

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

15,90 € (1, 3, 10)*

Salmó

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

20,20 € (1, 4, 8, 10, 12)*

Pollastre

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

13,50 € (1, 4, 10, 12)*

Katsudon

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

17,25 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)*

Vedella

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

20,30 € (1, 4, 10, 12)*

Gomoku yakimeshi

Arròs saltat amb llagostins, pollastre, ou i vegetals

17,20 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)*

Gohan

Bol d'arròs blanc japonès amb sèsam

5,20 € (12)*

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
SULFIT



14
TRAMUSSOS

