

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, 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.



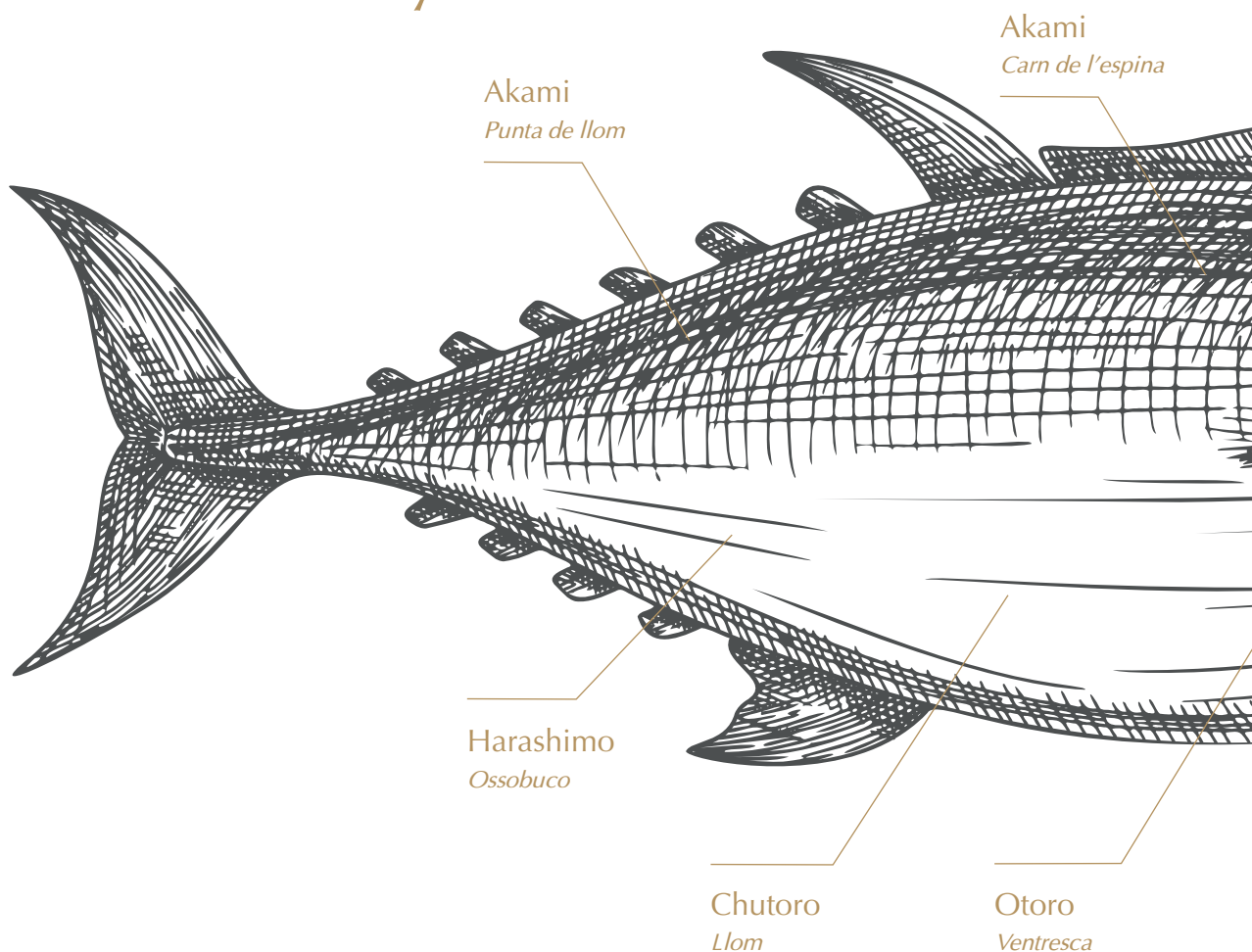
FEEL JAPAN. FEEL PREMIUM. FEEL BOKOTO

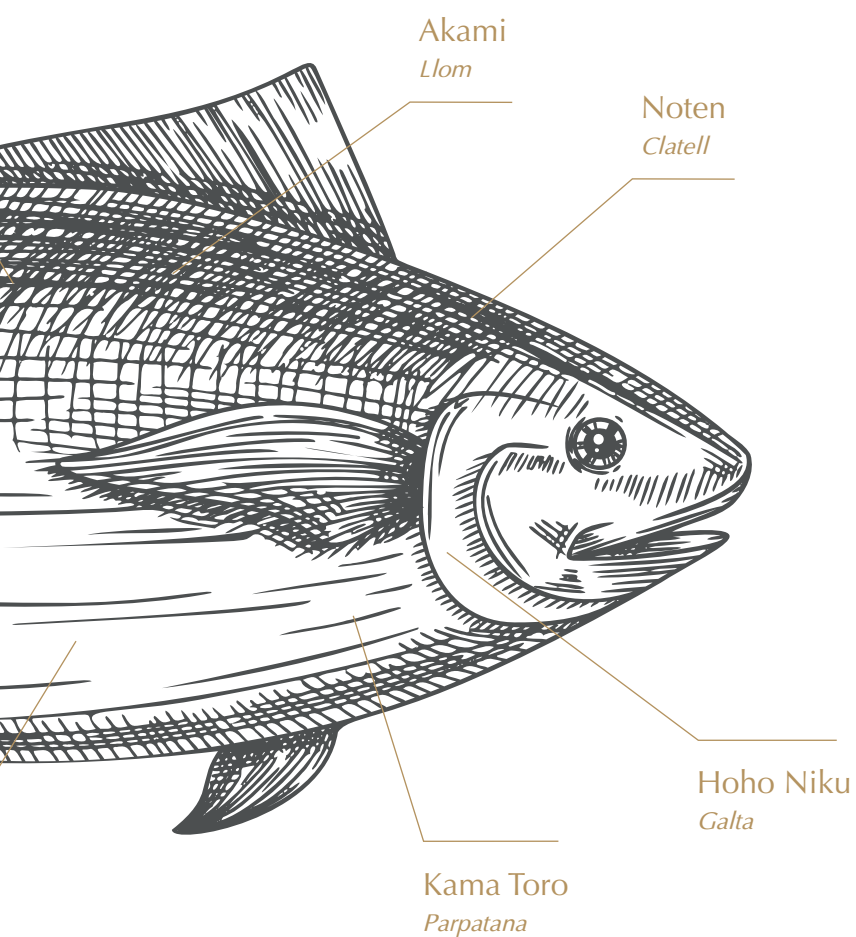
KAITAI

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.



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.

Japanese Essentials

用語集

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 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 de Wasabi

Amanida de tonyina

Amanida d'algues



Amanida Wasabi

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

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 12)*

Amanida d'algues

Varietat d'algues, cogombre i rave amb salsa wafu

11,50 € (1, 3, 10, 12)*

Amanida de tonyina

Mesclum, tataki de tonyina amb salsa sashimi salada

13,50 € (1, 8, 10, 12)*



Usuzukuri Bokoto

Usuzukuri criollo

Usuzukuri de salmó

Tàrtar de tonyina, trufa i rovell d'ou tempuritzat

ENTRANTS FREDS

Usuzukuri de salmó 5 un.

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

14,50 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Usuzukuri criollo 5 un.

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

13,50 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Usuzukuri Bokoto 5 un.

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

15,25 € (1, 8)*

Sake Tàrtar

Tàrtar de salmó i Ikura macerat amb salsa ponzu

14,25 € (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

16,50 € (1, 3, 8, 10)*

Maguro Tàrtar

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

16,50 € (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

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

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

Ou de guatlla, tonyina vermella i kizami nori sobre cruixent alga nori, macerat en soia i oli de fum

8,25 € (1, 4, 6, 8, 10)*

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

5,75 € (10, 12)*

Gyozas de pollastre 5 un.

Crestes japoneses de pollastre i verdures

10,50 € (1, 10, 12)*

Gyozas de porc 5 un.

Crestes japoneses de porc i verdures

10,50 € (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"

11,75 € (1, 3, 8, 10, 11, 12)*

Agedashi tofu

Tofu arrebossat, rave i gingebre amb salsa tempura

9,90 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Núvols Cruixents de salmó

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

13,25 € (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

16,25 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Ebiyasai tempura



Llagostins **NOVETAT**



Ebi Panko **NOVETAT**

Ebiyasai tempura

Tempura de llagostins i vegetals

17,80 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 10)*

Llagostins Bokoto NOVETAT

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

16,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi Panko 4 un. NOVETAT

Llagostins tempuritzats amb panko, salsa trufada, porro i cibulet

16,25 € (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

5,50 € (8)*

Maguro Akami NOVETAT

Arròs cobert de llom alt de tonyina

6,25 € (8)*

Maguro Chutoro NOVETATArròs cobert de llom baix de tonyina
vermella

7,50 € (8)*

Maguro Otoro NOVETATArròs cobert de ventresca de tonyina
vermella

7,75 € (8)*

Trilogia tradicional 3 un. NOVETAT

(Akami/Chutoro/Otoro)

Arròs cobert de diferents talls de tonyina
vermella

10,90 € (8)*

Unagi

Arròs cobert d'anguila

5,75 € (1, 8, 10, 12)*

Unagi alvocatArròs cobert d'anguila, alvocat i salsa
d'anguila

6,25 € (1, 8, 10, 12)*

Aburi hotate

Arròs cobert de vieira flamejada

7,20 € (1, 3, 7, 8, 10, 11)*

Aburi maguro

Arròs cobert de tonyina vermella flamejada

6,25 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Aburi sake

Arròs cobert de salmó flamejat

6,20 € (1, 3, 8, 10, 11)*

Spicy tuna

Gunkan de tonyina picant

7,25 € (1, 7, 8, 10, 12)*

Filet de vedella i ou de guatlla NOVETATArròs cobert de filet de vedella, ou de
guatlla amb oli de fum

6,85 € (3)*



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.)

29,50 € (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.)

52,00 € (1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*



ROLLS TRADICIONALS

8 unitats

California

Surimi, alvocat i cogombre

10,50 € (2, 3, 7, 8, 12)*

Maguro

Tonyina, espàrrec i cogombre

11,50 € (8, 12)*

Sake

Salmó, formatge crema i cogombre

11,50 € (4, 8, 12)*

Light

Alvocat, enciam, espàrrec i cogombre

10,50 € (8, 12)*

Smoke

Salmó fumat, crispy, cibulet i formatge

12,50 € (4, 8, 12)*

Spicy tuna

Tonyina picant, cibulet i alvocat

13,50 € (1, 3, 8, 10, 12, 13)*

Crispy

Anguila, surimi tempuritzat i alvocat.

Cobertura crispy

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 13)*

Mango

Surimi, alvocat i salmó. Salsa mango

12,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11)*

Ebi

Llagostí, alvocat i espàrrec

12,50 € (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

17,50 € (1, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*

Jahoval

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

15,50 € (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

16,50 € (1, 2, 3, 4, 8, 10)*

Otaki

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

15,50 € (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

17,90 € (1, 8, 10, 12)*

Osaka

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

17,25 € (1, 2, 3, 8, 10, 11)*

Veal criollo

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

17,50 € (1, 2, 3, 7, 8, 10, 11, 12)*

Hotate

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

17,25 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 11)*

Soho salmó

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

16,75 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Soho tonyina

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

17,90 € (1, 2, 3, 8, 10)*

Tempura

Llagostí tempura i alvocat, cobert de salmó o alvocat

16,50 € (1, 2, 3, 8)*

Philadelphia

Salmó, cibulet i formatge crema, cobert de salmó

13,50 € (4, 8)*

Rainbow

Llagostí i alvocat, cobert de varietat de peixos

16,50 € (2, 8)*

Bokoto

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

15,85 € (1)*

Vegà

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

10,75 € (1, 8, 10, 13)*



Sake maki



Tekka maki



Kappa maki



Unakyu maki

HOSOMAKI

6 unitats

Sake maki

Roll de salmó, arròs i alga nori

7,25 € (8)*

Kappa maki

Roll de cogombre, arròs i alga nori

5,75 € (12)*

Tekka maki

Roll de tonyina, arròs i alga nori

8,25 € (8)*

Unakyu maki

Roll d'anguila, cogombre, arròs i alga nori

8,25 € (1, 8, 10, 12)*

Hosomaki moriwase

Tekka maki / Sake maki / Ebi maki / Orada

14,25 € (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

27,50 € (8)*

Maguro Akami 3 un. **NOVETAT**

Llom alt de tonyina vermella

8,90 € (8)*

Maguro Chutoro 3 un. **NOVETAT**

Llom baix de tonyina vermella

9,75 € (8)*

Maguro Otoro 3 un. **NOVETAT**

Ventresca de tonyina vermella

10,25 € (8)*

Sake

Salmó

7,90 € (8)*

Orada

Orada

6,90 € (8)*

MORIAWASE SASHIMI

Núm. 1 6 un. **NOVETAT**

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

14,85 € (8)*

Núm. 2 12 un. **NOVETAT**

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

32,75 € (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.)

23,50 € (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.)

49,75 € (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.)

78,00 € (1, 2, 3, 4, 7, 8, 10, 12)*



Yakisoba tradicional



Katsudon



Gomoku yakimeshi

Yakisoba tradicional

Fideus Ramen saltats al wok amb vegetals i llagostins

14,50 € (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

12,25 € (1, 4, 6, 8, 10)*

Torikatsu

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

14,50 € (1, 3, 10)*

Salmó

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

18,50 € (1, 4, 8, 10, 12)*

Pollastre

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

12,25 € (1, 4, 10, 12)*

Katsudon

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

15,75 € (1, 3, 4, 6, 8, 10, 12)*

Vedella

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

18,75 € (1, 4, 10, 12)*

Gomoku yakimeshi

Arròs saltat amb llagostins, pollastre, ou i vegetals

15,50 € (1, 2, 3, 4, 6, 8, 12)*

Gohan

Bol d'arròs blanc japonès amb sèsam

4,75 € (12)*



AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

En el cas de tenir al·lèrgies alimentàries comunicu-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

