



Disfruta de esta experiencia gastronómica con productos de máxima calidad.

Y disfruta también de todo lo que hay detrás de ella.

El **esfuerzo**, la **constancia**, la **pasión**, las **gananas de innovar**, el **amor**,
el **respeto por el medio ambiente** y la **dedicación**
de todos y cada uno de los miembros de la **Familia Nomo**.

Año tras año mejoramos nuestros platos y nuestro servicio para ofrecerte sólo lo mejor
de nosotros y lo hacemos con la **ilusión** y la **alegría** de quien ama lo que hace
y sabe que cada gesto ayuda a hacer del mundo un lugar mejor.

Tu satisfacción nos impulsa hacia delante, vamos a seguir trabajando con la **humildad**
y el **compromiso** que nos caracterizan para que, con nosotros,
siempre te sientas como en casa.

PLATOS GLUTEN FREE ✖

** Indícanos siempre si tienes alguna intolerancia o alergia.
Todos nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos,
marisco, lactosa y otros alérgenos.*

** indica'ns sempre si tens alguna intolerància o al·lèrgia. Tots
els nostres plats poden contenir traces de fruita seca, marisc,
lactosa i altres al·lèrgens.*

IVA Incluido / IVA inclòs



2



8



9

T A P A S J A P O N E S A S

- 1 edamame 4,40€***
judías de soja al vapor
mongetes de soja al vapor
- 2 spicy edamame 5,20€**
edamame frito al aroma de sésamo picante
edamame fregit a l'aroma de sèsam picant
- 3 age edamame truffle 6,20€**
edamame frito al aroma de trufa blanca
edamame fregit a l'aroma de tòfona blanca
- 4 sukiyaki croquette 2,00€**
croqueta japonesa de rabo de toro rebozada en panko
croqueta japonesa de cua de bou amb panko
- 5 yaki hotate to foie 4,70€***
pincho de vieira a la plancha con foie del Empordà, espinacas y salsa teriyaki
pintxo de vieira a la planxa amb foie de l'Empordà, espinacs i salsa teriyaki



5



12

E N T R A N T E S

- 8 nasu miso 7,10€**
berenjena con salsa de miso
albergínia amb salsa de miso
- 9 okonomi omelette 12,60€**
tortilla abierta con pulpo y salsa okonomiyaki
truita oberta amb pop i salsa okonomiyaki
- 10 miso-shiru 4,80€ ✱**
sopa de miso con tofu y alga wakame
sopa de miso amb tofu i alga wakame
- 11 ebi no sunomono 8,30€ ✱**
ensalada de algas variadas con langostinos y vinagreta de soja
amanida de variat d'algues amb llagostins i vinagreta de soia
- 12 ebi chili 12,50€**
langostinos picantes sobre base de fideos kataifi crujientes
y huevo frito
llagostins picants sobre base de fideus cruixents
kataifi i ou ferrat
- 13 green wasabi salad 7,40€ ✱**
ensalada verde con aguacate, edamame
y vinagreta de wasabi
amanida verda amb alvocat, edamame
i vinagreta de wasabi



18



MINI TACOS

tacos artesanales hechos de plancton marino

37 wasabi tuna 3,90€

taco de atún, hoja de wasabi y shiso
taco de tonyina, fulla de wasabi i shiso

38 salmon 3,70€

taco de salmón de Noruega con mango, huevas de salmón y yema de huevo
taco de salmó de Noruega amb mango, rovell d'ou i freses de salmó

39 toro 5,20€

taco de ventresca de atún, yema de huevo y huevas de salmón
taco de ventresca de tonyina, rovell d'ou i freses de salmó

40 aka-ebi 6,20€

taco de gamba roja con lima
taco de gamba vermella amb llima

GYOZAS

14 ebi (4p) 8,20€

empanadillas de langostinos y verduras
crestes de llagostins i verdures

15 tori (4p) 7,90€

empanadillas de pollo y verduras
crestes de pollastre i verdures

16 buta (4p) 8,90€

empanadillas de butifarra con verduras
crestes de botifarra amb verdures

17 kinoko (4p) 8,90€

empanadillas de setas con foie y butifarra
crestes de ceps amb foie i botifarra

39

37

38

40



R A W B A R

19

18 maguro tataki 13,70€ ✖
tataki de atún con crema de aguacate
tataki de tonyina amb crema d'alvocat

19 salmonete no tataki 17,40€
tataki de salmonete con tirabeques al wok, salsa ponzu y hojas de wasabi
tataki de roger amb tirabecs al wok, salsa ponzu i fulles de wasabi

20 toro no canelon ikura nose 18,80€
canelón de ventresca de atún con aguacate, huevas de salmón, hoja de wasabi y aceite de trufa
caneló de ventresca de tonyina amb alvocat, freses de salmó, fulla de wasabi i oli de tòfona

21 ceviche 14,20€ ✖
ceviche de corvina con maracuyá
ceviche de corball amb maracujà

22 tuna soba 16,30€
tallarines fríos de trigo sarraceno con carpaccio de lomo y ventresca de atún, yema de huevo y trufa
fideus freds de fajol amb carpaccio de tonyina i ventresca, rovell d'ou i tòfona

22

20





41

42

A R R O C E S Y F I D E O S

- 25 yakimeshi 10,40€ ✖**
arroz frito con ternera y tortilla
arròs fregit amb vedella i truita
- 26 namako yakimeshi 20,50€ ✖**
arroz frito con espardeñas, ceps y trompetas de la muerte
arròs fregit amb espardenyes, ceps i trompetes de la mort
- 27 omu yakisoba 12,00€**
fideos con ternera y verduras en saco de tortilla
fideus amb vedella i verdures en sac de truita
- 28 carabinero yakisoba 20,00€**
fideos con carabinero, shiitake y yema de huevo
fideus amb gambot, shiitake i rovell d'ou





T E M P U R A S

33 tori no kara-age 8,20€

pollo rebozado en kara-age
pollastre arrebossat en kara-age

34 ebi no tempura 13,20€

tempura de langostinos con salsa kimuchi
tempura de llagostins amb salsa kimuchi

35 foie kaki age 14,20€

tempura de verduras con huevo y foie del Empordà
tempura de verdures amb ou i foie de l'Empordà

B R A S A

(26)

41 gyū niku no tataki 18,80€ ✖

tataki de vaca gallega con setas confitadas y salsa de miso
filet de vaca gallega amb bolets confitats i salsa miso

42 tako yaki 14,60€

pata de pulpo a la brasa con mochi de patata y mayonesa picante
pota de pop a la brasa amb mochi de patata i maionesa picant

43 toro yaki 20,80€

ventresca de atún a la brasa
ventresca de tonyina a la brasa

44 gindara saikyo-yaki 25,00€

bacalao negro marinado con miso a la brasa
bacallà negre marinat amb miso a la brasa

(28)



55

V A R I A D O S D E S U S H I

46 sushi (15p) 24,70€
8 makis y 7 nigiris variados
8 makis i 7 nigiris variats

47 sushi to sashimi (18p) 24,70€
6 makis, 3 nigiris y 9 piezas de sashimi variado
6 makis, 3 nigiris i 9 peces de sashimi variat

56





58

59

M A K I S C L Á S I C O S N O M O

51 salmon (6p) 7,20€ ✖

hosomaki de salmón noruego
hosomaki de salmó de Noruega

52 tekka (6p) 7,20€ ✖

hosomaki de atún
hosomaki de tonyina

53 california (8p) 10,40€

uramaki de cangrejo real, aguacate y mayonesa
uramaki de cranc reial, alvocat i maionesa

54 salmon to avocado (8p) 9,90€ ✖

uramaki de salmón noruego con aguacate y mayonesa
uramaki de salmó de Noruega amb alvocat i maionesa

55 carabinero (6p) 19,90€ ✖

futomaki de carabinero a la brasa
futomaki de gambot a la brasa

56 spicy tuna (5p) 10,40€ ✖

futomaki de atún con salsa picante
futomaki de tonyina amb salsa picant

58 foie no teriyaki (5p) 11,00€ ✖

futomaki de foie del Empordà a la plancha con salsa teriyaki
futomaki de foie de l'Empordà a la planxa amb salsa teriyaki

59 crispy toro (5p) 14,60€

futomaki de ventresca de atún con piñones, cebolla crujiente y sésamo
futomaki de ventresca de tonyina amb pinyons, ceba cruixent i sèsam

54





48

48 bandeja especial Nomo (35p) 58,00€
selección especial de sushi y sashimi
selecció especial de sushi i sashimi





R A I N B O W R O L L S (70)

69 philadelphia 13,40€

uramaki de tempura de aguacate con queso crema, salsa de trufa, wasabi y mango
uramaki de tempura d'alvocat amb formatge crema, salsa de tòfona, wasabi i mango

70 hokkai pepper 13,50€

uramaki de tempura de aguacate con vieira y salmón noruego, salsa picante y cebolla crujiente
uramaki de tempura d'alvocat amb vieira i salmó de Noruega, salsa picant i ceba cruixent

71 rainbow salmon 14,50€

uramaki de papaya con salmón de Alaska, salmón de Noruega, chips de boniato, huevos de salmón y ralladura de lima
uramaki de papaia amb salmó d'Alaska, salmó de Noruega, xips de moniato, freses de salmó i aroma de llima

72 alaska ebi furai 13,90€

uramaki de langostino rebozado en panko con salmón de Alaska y salsa tártara
uramaki de llagostí arrebossat en panko amb salmó d'Alaska i salsa tàrtara

73 smoke butter fish 13,90€

uramaki de langostino rebozado en panko con pez mantequilla ahumado y cebolla caramelizada
uramaki de llagostí arrebossat en panko amb peix mantega fumat i ceba caramelitzada

74 rainbow tuna 16,60€

uramaki de tempura de aguacate, ventresca de atún, cebolla caramelizada, salsa de trufa y yema de huevo
uramaki de tempura d'alvocat, ventresca de tonyina, ceba caramel·litzada, salsa de tòfona i rovell d'ou

75 spider 17,40€

uramaki de cangrejo de concha blanda con aguacate, langostino, tobiko y salsa picante
uramaki de cranc de petxina tova amb alvocat, llagostí, tobiko i salsa picant

76 rainbow 17,40€

uramaki de langostino rebozado en panko con cinco tipos de pescado, huevos de salmón y cebolla crujiente
uramaki de llagostí arrebossat en panko amb cinc tipus de peix, freses de salmó i ceba cruixent

77 unagui to foie 15,50€

uramaki de tempura de aguacate con foie del Empordà, anguila, tortilla japonesa y salsa teriyaki
uramaki de tempura d'alvocat amb foie de l'Empordà, anguila, truita japonesa i salsa teriyaki

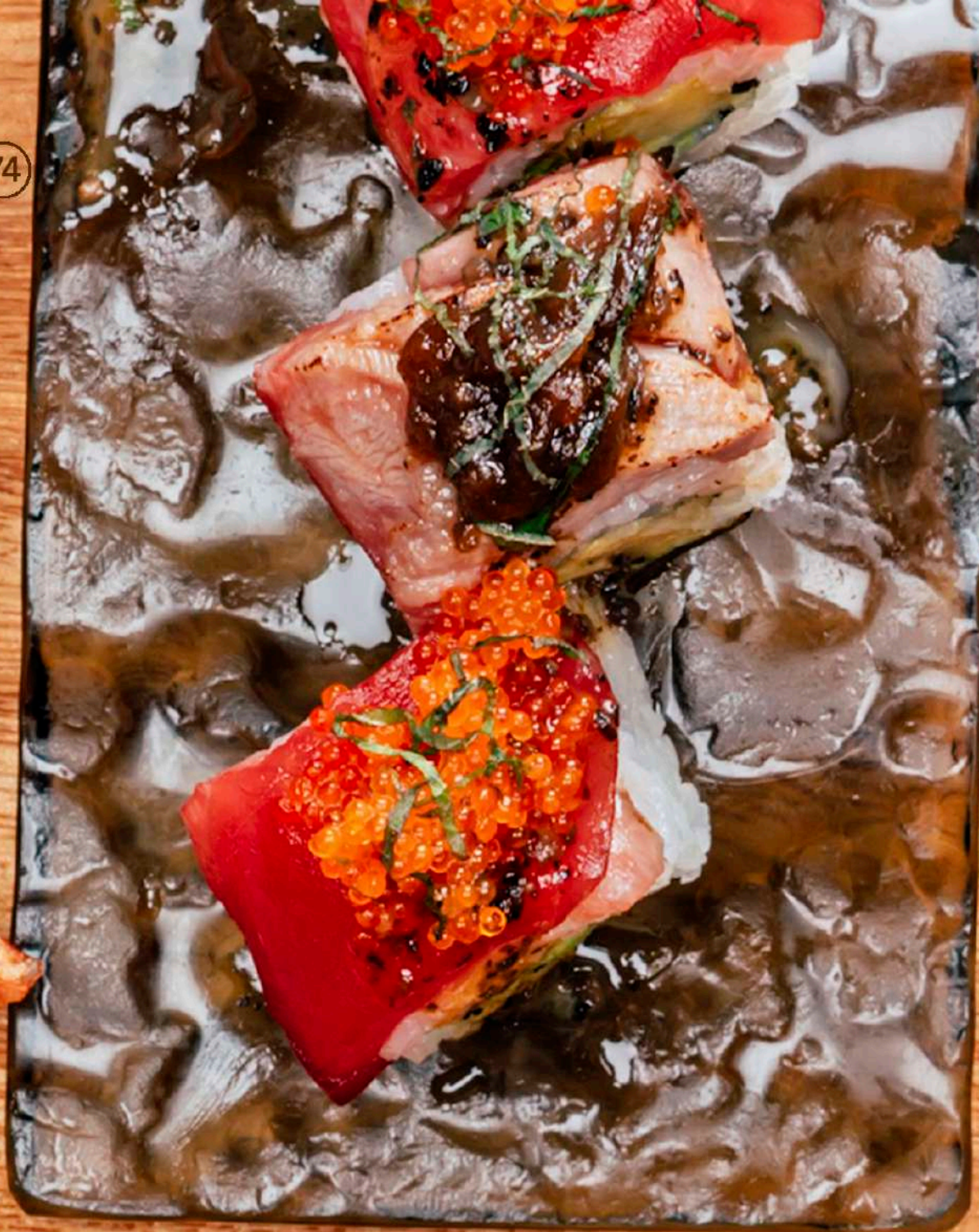


(72)



(76)

74



73



71



69



77



N I G I R I S E S P E C I A L E S

- 78 brie 3,00€ ✖**
nigiri de brie flambeado con miel y nueces
nigiri de brie flamejat amb mel i nous
- 79 foie 3,50€ ✖**
foie del Empordà a la planxa con salsa teriyaki
foie de l'Empordà a la planxa amb salsa teriyaki
- 81 wagyu burger 3,80€ ✖**
hamburguesa de wagyu
hamburguesa de wagyu
- 82 butterfish to truffle 2,90€ ✖**
pez mantequilla con crema de trufa negra
peix mantega amb crema de tòfona negra
- 83 uzura no medamayaki 3,00€ ✖**
huevo frito de codorniz con crema de trufa negra
ou fregit de guatlla amb crema de tòfona negra

N I G I R I S C L Á S I C O S

- 84 unagui 3,50€ ✖**
anguila flambeada
anguila flamejada
- 85 aburi toro 3,70€ ✖**
ventresca de atún flambeada
ventresca de tonyina flamejada
- 86 aburi salmon ikura nose 3,70€ ✖**
salmón de Noruega flambeado con huevas de salmón
salmó de Noruega flamejat amb freses de salmó
- 87 salmon 2,60€ ✖**
salmón de Noruega
salmó de Noruega
- 88 maguro 2,80€ ✖**
atún
tonyina
- 89 alaska salmon 2,70€ ✖**
salmón de Alaska
salmó d'Alaska
- 90 toro 3,40€ ✖**
ventresca de atún
ventresca de tonyina
- 91 ikura gunkan 3,70€ ✖**
gunkan de huevas de salmón
gunkan de freses de salmó



S A S H I M I

94 salmon 7,20€ ✖
salmón de Noruega
salmó de Noruega

95 alaska salmon 7,60€ ✖
salmón de Alaska
salmó d'Alaska

96 maguro 7,90€ ✖
atún
tonyina

97 toro 9,40€ ✖
ventresca de atún
ventresca de tonyina

88

89

90

85

91

94

97



10

P O S T R E S A R T E S A N A L E S

1 **mochi de té verde** 5,50€ ✖
mochi de te verd

2 **mochi de chocolate blanco** 5,50€ ✖
mochi de xocolata blanca

3 **mochi de oreo** 5,50€
mochi d'oreo

4 **crunchy mochi de mango** 5,80€ ✖
relleno de mousse de mango y crema de avellana,
con cobertura de chocolate
farciment de mousse de mango i crema d'avellana,
amb cobertura de xocolata

5 **crunchy mochi de frambuesa** 5,80€ ✖
crunchy mochi de gerd
relleno de mousse de frambuesa con crema de pistacho y
cobertura de chocolate blanco
farcit de mousse de gerd amb crema de festuc i cobertura de
xocolata blanca

6 **mini mochis (3u)** 5,10€ ✖
té verde, fresa y chocolate blanco
te verd, maduixa i xocolata blanca

7 **trufas japonesas (4u)** 5,40€ ✖
trufes japoneses
avellana, té verde, frambuesa y miso
avellana, te verd, gerd i miso

8 **coulant de chocolate** 6,50€
coulant de xocolata
con helado de té verde
amb gelat de te verd

9 **panna cotta de taro** 5,80€
con crujiente de piña y yogurt
amb cuixent de pinya i iogurt

10 **cheesecake de té verde con yuzu** 5,70€
cheesecake de te verd amb yuzu

11 **brioche con helado de taro** 4,40€
brioix amb gelat de taro
con mermelada de frutos rojos
amb melmelada de fruits vermells

12 **nuestros helados** 5,20€
els nostres gelats
té verde, taro, sorbete de mango, vainilla, chocolate
te verd, taro, sorbet de mango, vainilla, xocolata

2

1

11



9



5

3

SELECCIÓN DE VINOS SELECCIÓ DE VINS

Selección de vinos hecha con la idea de buscar las variedades que mejor maridan con la gastronomía oriental, potenciando cada vez más la agricultura ecológica, biodinámica y sostenible, acercando en la medida de lo posible el producto KMO.

Selecció de vins feta amb la idea de buscar les varietats que millor mariden amb la gastronomia oriental, potenciant cada vegada més l'agricultura ecològica, biodinàmica i sostenible, acostant en la mesura del possible el producte KMO.

VINOS A COPAS VINS A COPES

VINOS BLANCOS

GN13 Verdejo 4,00€

DO Rueda / Verdejo y Viura

GN13 Penedès @ 4,00€

DO Penedès / Garnacha, Macabeo y Muscat

Hidenori 4,00€

DO Empordà /
Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay

Pazo Barrantes 4,50€

DO Rías Baixas / Albariño

VINOS TINTOS

GN13 Montsant @ 4,00€

DO Montsant / Garnacha y Syrah

Carmelo Rodero 4,00€

DO Ribera del Duero / Tinta Fina

Marqués de Murrieta Reserva 4,50€

DO Rioja / Tempranillo, Garnacha,
Mazuelo y Graciano

ESPUMOSOS

AT Roca Brut 4,00€

DO Penedès / Xarel·lo, Macabeo, Parellada

VINOS ROSADOS

Chivite Las Fincas 4,00€

DO Navarra 3 Riberas / Garnacha y Pinot Menieur

VINOS BLANCOS VINS BLANCS

VINOS ELABORADOS POR NOMO PARA MARIDAR CON NUESTRA GASTRONOMÍA

GN13 Verdejo 19,00€
DO Rueda / Verdejo y Viura

GN13 Penedès ② 19,00€
DO Penedès / Garnacha, Macabeo y Muscat

Hidenori 21,00€
DO Empordà / Macabeo, Sauvignon Blanc
y Garnacha

VINOS ATLÁNTICOS Y DEL NORTE

Mais de Cunqueiro 21,00€
DO Ribeiro / Torrontés

K5 22,00€
DO Getariako Txakolina / Hondarribi Zuri

A Coroa 23,00€
DO Valdeorras / Godello

Pazo Barrantes 23,00€
DO Rías Baixas / Albariño

Pedralonga ② 24,00€
DO Rías Baixas / Albariño

Los Bermejós ② 26,00€
DO Lanzarote / Malvasía volcánica

Habla del Mar 26,00€
Vino submarino / Mezcla atlántica de viñedos costeros

Pazo de Señorans, Selección de añada 44,00€
DO Rías Baixas / Albariño

VINOS DE RUEDA Y VERDEJOS

GN13 Verdejo 19,00€
DO Rueda / Verdejo y Viura

Mirlo Blanco 24,00€
DO Rueda / Verdejo

Ossian ② 39,00€
Castilla y León / Verdejo

VINOS CATALANES

GN13 Penedès ② 19,00€
DO Penedès / Garnacha, Macabeo y Muscat

Oller del Mas 19,00€
DO Pla de Bages / Picapoll

Bancal del Bosc ② 19,00€
DO Montsant / Garnacha

Hidenori 21,00€
DO Empordà / Macabeo, Sauvignon Blanc
y Garnacha

Gran Crisalys ② 21,00€
DO Penedès / Xarel·lo y Chardonnay

Gregal ② 21,00€
DO Penedès / Gewurtztraminer, Muscat
y Malvasía

Mayte ② 25,00€
DO Penedès / Xarel·lo

Massipa de Scala Dei 34,00€
DO Priorat / Garnacha y Chenin Blanc

NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS INTERNACIONALES

Trimbach 22,00€
Alsacia / Pinot Blanc

Dragon Von Winning Trocken 23,00€
DO Pfalz / Riesling

Drouhin Chablis 28,00€
AOC Chablis / Chardonnay

Henri Bourgeois La Vigne Blanche 38,00€
AOC Loire - Sancerre
Sauvignon Blanc

OTROS DESCUBRIMIENTOS PARA MARIDAR CON NUESTRA COCINA

Muga 20,00€
DO Rioja / Malvasía y Viura

VINOS TINTOS VINS NEGRES

VINOS ELABORADOS POR NOMO PARA MARIDAR CON NUESTRA GASTRONOMÍA

GN13 Montsant 20,00€
DO Montsant / Garnacha / Syrah

VINOS CATALANES

GN13 Montsant 20,00€
DO Montsant / Garnacha / Syrah

Finca Malaveïna 26,00€
DO Empordà
Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah y Garnacha

Cartoixa de Scala Dei 32,00€
DO Priorat
Garnacha, Cariñena

NUESTRA SELECCIÓN DE LA RIOJA

La Montesa 22,00€
DO Rioja
Garnacha, Tempranillo y Mazuelo

Marqués de Murrieta Reserva 26,00€
DO Rioja / Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

Roda Reserva 55,00€
DO Rioja / Tempranillo y Graciano

NUESTRA SELECCIÓN DE LA RIBERA DEL DUERO

Carmelo Rodero 21,00€
DO Ribera del Duero / Tinta Fina

Protos 27 Edición especial 31,00€
DO Ribera del Duero / Tinta Fina

PSI 44,00€
DO Ribera del Duero / Tinta Fina

OTROS DESCUBRIMIENTOS PARA MA- RIDAR CON NUESTRA COCINA

Ultreia Saint Jacques 19,00€
DO Bierzo
Mencía

Castro Candaz Finca el Curvado 25,00€
DO Ribeira Sacra
Mencía

Thierry Mortet - Les Charmes de Daix 36,00€
AOC Bourgogne
Pinot Noir

VINOS ROSADOS VINS ROSATS

Chivite Las Fincas 20,00€
DO Navarra 3 Riberas
Garnacha y Tempranillo

Born Rosé Eco 21,00€
DO Penedès
Garnacha y Tempranillo

Muga 21,00€
DO Rioja
Mazuelo

Pla dels Angels 32,00€
DO Priorat
Garnacha

ESPUMOSOS ESCUMOSOS

BRUT
ESPUMOSOS
CATALANES

AT Roca Brut Reserva 22,00€
DO Penedés
Xarel·lo, Macabeo, Parellada

AT Roca Rosé 23,00€
DO Penedés
Pinot Noir y Chardonnay

Torelló Brut Reserva ©
Special Edition Bcn 28,00€
Corpinnat
Parellada, Xarel·lo y Macabeo

BRUT NATURE
ESPUMOSOS CATALANES

Juvé & Camps Rva. De la Familia © 26,00€
Brut Nature
DO Cava
Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay

CHAMPAGNES

Taittinger Brut Reserve 48,00€
Pinot noir, Chardonnay y Pinot Menieur

Ruinart Blanc de Blancs 88,00€
Chardonnay

ELABORADOS POR NOMO ELABORATS PER NOMO

En base a nuestra experiencia en la gastronomía japonesa, hemos seleccionado las variedades que mejor maridan con la cocina oriental y con ellas, hemos elaborado estos cuatro vinos:

En base a la nostra experiència en la gastronomia japonesa, hem seleccionat les varietats que millor mariden amb la cuina oriental i amb elles, hem elaborat aquests quatre vins:



GN13 Verdejo 19,00€
DO Rueda
Verdejo y Viura



GN13 Penedès 19,00€
DO Penedès
Garnacha, Macabeo y Muscat



Hidenori 21,00€
DO Empordà
Macabeo, Sauvignon
Blanc y garnacha



GN13 Montsant 20,00€
DO Montsant
Garnacha y Syrah

LEYENDA LLEGENDA

Métodos de producción de los distintos vinos

ⓑ Biodinámico

Ⓢ Sostenible

ⓔ Ecológico

Ⓝ Natural



T É S E I N F U S I O N E S 3,00€

tes i infusions

sencha mai

té verde japonés de la plantación Otsuka; sus hojas son de color verde intenso, tiernas y sin ningún amargor

te verd japonès de la plantació Otsuka; les seves fulles són de color verd intens, tendres i sense cap amargor

equilibrio

rooibos, melisa, manzanilla, anís, ginseng, hinojo y aroma de miel; una infusión muy digestiva

rooibos, melisa, camamilla, anís, ginseng, fonoll i aroma de mel; una infusió molt digestiva

jengibre limón

menta rizada, jengibre, lemongrass, piel de limón y raíz de regaliz; tonificante, digestiva y antioxidante

menta arrissada, gíngebre, lemongrass pell de llimona i arrel de regalèssia; tonificant digestiva i antioxidant

genmaicha geisha

té verde japonés de la plantación Otsuka mezclado con arroz inflado

te verd japonès de la plantació Otsuka barrejat amb arròs inflat

spicy

té rojo rooibos de Sudáfrica con canela, cardamomo, clavo, vainilla y naranja; está libre de cafeína y es muy rico en antioxidantes y otros elementos saludables

te vermell rooibos de Sud-àfrica amb canyella, cardamomo, clau, vainilla i taronja; està lliure de cafeïna i és molt ric en antioxidants i altres elements saludables



S A K E S

kido 39,90€

botella 720ml
Junmai Daiginjo
ampolla 720ml

taiko 26€

botella 375ml
Honjozo
ampolla 375ml

ichinokura himezen 29,50€

botella 720 ml
Junmai
ampolla 720 ml

nomo 10€/24€

botella 200ml/botella 750ml
Futsushu
sake especialmente elaborado para Nomo, con
arroz del Delta del Ebro
ampolla 200ml/ampolla 750ml
sake especialment elaborat per a Nomo, amb
arròs del Delta de l'Ebre

L I C O R E S J A P O N E S E S

yuzu copa 5,50€

licor de cítricos japoneses
licor de cítrics japonesos

umeshu copa 4,00€

licor de ciruela
licor de pruna

imo shochu copa 4,50€ botella/ampolla 700 ml 25€

aguardiente de patata dulce
aiguardent de patata dolça



grupo nomo

www.gruponomo.com