



PER COMENÇAR

EDAMAME A LA BRASA	6
SUNOMONO DE VERDURES ENCURTIDES	8
IKOYA SALADA	11
TOFU AGEDASHI	9
OSTRA PONZU . 2 U.NI.TATS	10
OSTRA ROSTIDA DASHISHOYU 2 U.NI.TATS	10
TÀRTAR DE TONYINA BLUEFIN	16
— amb formatge La Peral i pinyons	
— Classic Key	
— de Toro i ostra	
TATAKI DE MOLL PONZU	17
SOPA DE MISO SHIRU	5
CLOÏSSES SAKE SAKE	18
ALBERGÍNIA ROSTIDA, GAMBA I MISO	10
KAKIAGE VERDURES I GAMBA	9
IKA TEMPURA —calamar	9
PEDRERS DE POLLASTRE FREGITS AMB ALLS I BOLETS	7
KARAAGE DE POLLASTRE	9
YAKISOBA	10



YAKITORI IKOYA 2 P.E.C.E.S	7
--------------------------------------	---

P E I X

GAMBA I PUNT	s/m
CALAMAR UMEKYU	12
“KOKOTXAS” KOMBU	19
MOLL SUMISO	16
LLENGUADO BATASHOYU	16
TORO TATAKI	18
C A R N	
SECRET IBÈRIC I COL HAKUSAI	16
TATAKI DE VACA VELLA	20
WAGYU SUKIYAKI	34



SUSHI

NIGIRI

SUSHI MORIAWASE	7 P E C E S	20
CHEF MORIAWASE	5 P E C E S	23

HOSOMAKI

8 P E C E S

ABOGADO MAKI — <i>alvocat</i>	5
TEKKA MAKI — <i>tonyina</i>	6
SAKE MAKI — <i>salmó</i>	6
NATTO MAKI — <i>soja fermentada</i>	6

URAMAKI

4 P E C E S

IKOYA MAKI — <i>tonyina, salmó, alvocat</i>	8
SPICY TUNA MAKI	8
VEGGIE MAKI	7
EBITEN MAKI — <i>gamba</i>	7
UNAGUI ABOGADO MAKI — <i>anguila, alvocat</i>	9



RAMEN

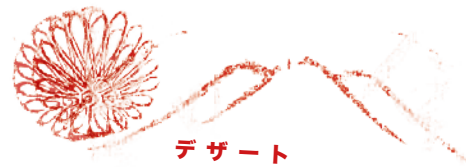
SHOYU RAMEN	10
TONKOTSU MISO RAMEN	10



SASHIMI

SASHIMI MORIAWASE	21	
TOKUSEN MORIAWASE	5 T I P U S	26
TORO — <i>ventresca</i>	21	
MAGURO — <i>llom</i>	19	
SAKE — <i>salmó</i>	15	
AJI — <i>sorell</i>	9	
IWASHI — <i>seitó</i>	8	
SABA — <i>verat</i>	8	
MATEGAI — <i>navalla</i>	12	
IKA — <i>calamar</i>	12	

召
し
上
が
れ



POSTRES

MOCHI MATCHA — <i>té verd</i>	7
MOCHI SAKURA — <i>flor de cirera</i>	7
GELAT DEL DIA	7
KAKIGORI DE FRUITES DE TEMPORADA	7
ESCUMA DE LLET DE SOJA	8
CHOCO CAKE, TOFFE, GELAT DE LLET D'OVELLA, MACADÀMIA I WHISKY JAPONÈS	8

I.V.A. Inclòs