



LA BARRACA

CABO
BAR
VERMUTS - CERVESSERIA

CASA CABO
VERMUT
CERVESSERIA
TAPAS
BRASAS

CABO
NOU
"CAN FELIPA"
VERMUT CERVESSERIA TAPAS BRASAS

BODEGA DEL CABO
VINS I PLATETS

SU
SH
ER
IA
VERMUT
& ROLLS

SU
SH
ER
IA

VERMUT
& ROLLS

Nuestros platos pueden contener productos causantes de alergias o intolerancias alimentarias, consulte con nuestro equipo sobre cualquier intolerancia o alergia.



-SOL NACIENTE-

EDAMAME JUDIAS VERDES DE SOJA HERVIDAS CON SAL MALDON.	4,90
EDAMAME SPICY JUDIAS VERDES DE SOJA , SHICHIMI , ACEITE PICANTE Y SAL MALDON.	5,20
GYOZAS DE POLLO 6 U EMPANADILLAS JAPONESAS DE POLLO.	6,50
GYOZAS DE VERDURA 6 U EMPANADILLAS JAPONESAS DE VERDURA.	6,00
ENSALADA DE WAKAME CON SALMON / ATUN.	7,50 / 8,00
ENSALADA DE ALGAS FRESCAS VERDES, SALMÓN, PEPINO, RÚCULA, CEBOLLA ENCURTIDA, SESAMO BLANCO Y SALSA ESPECIADA.	

URAMAKI ROLLS

8 ROLLS DE ALGA NORI CON ARROZ

SAKEA VOCADO 8,50
SALMÓN, QUESO CREAM Y MANGO.

CLASSIC CALIFORNIA 9,40
ARROZ MASAGO, NARANJA, CANGREJO, AGUACATE, MANGO Y MAYONESA.

MAGURO 10,20
ARROZ FRESCO, ATÚN Y AGUACATE.

SPECIAL MAGURO SPICY 12,30
ATÚN SPICY, RÚCULA Y ENROLLADITO DE AGUACATE.

RAINBOW 13,50
CANGREJO CON MAYONESA, ATÚN SPICY, ENVUELTO DE SASHIMIS VARIADOS Y AGUACATE.

TOPING ROLLS

8 ROLLS DE ALGA NORI CON ARROZ.

MAGIC TUNA 13,50
LANGOSTINO TEMPURA, MAYONESA, AGUACATE, ENVUELTO TATAKI DE ATÚN CON PIMIENTA NEGRA Y SALSA COCKTEL.

FOIE 14,00
FOIE, MANGO, TOPING DE TARTAR DE SALMÓN CON SALSA TERIYAKI.

SAKE TRUFADO 12,90
RELLENO DE SURIMI, REBOZADO CON PEPINO Y TOPING DE SALMÓN TRUFADO CON SALSA TERIYAKI.

MR. KING SALMON 14,90
ARROZ MASAGO NARANJA, SALMÓN, QUESO CREAM Y AGUACATE CUBIERTO CON IKURA (HUEVAS DE SALMÓN).

SUPER ROLL 16,50
EBI LANGOSTINO, AGUACATE, MAYONESA, ENVUELTO CON ANGUILA FLAMBEADA, DADO DE FOIE Y SALSA TERIYAKI.

CRAZY SPICY MAGURO 14,50
ARROZ MASAGO VERDE, MANGO, RÚCULA, AGUACATE, SPICY TUNA & ALGA WAKAME ON THE TOP.

TEMPURA ROLLS

BIG ROLL DE ALGA NORI CON ARROZ

SAKE TEMPURA 6UNI. 12,50
SALMÓN, QUESO CREAM Y AGUACATE.

MID NIGHT HOT 6UNI. 13,00
LANGOSTINO EN TEMPURA, RUCULA, MAYONESA Y AGUACATE.

ATUN SPICY TEMPURA 6 UNI. 14,00
QUESO CREAM, AGUACATE, TOPING DE ATÚN PICANTE Y CEBOLLINO

MAKI TEMPURA 8UNI. 10,50
QUESO CREAM, CUBIERTO DE PICADO DE SALMÓN CON SALSA TERIYAKI AND FURIKAKE.

NIGIRI CON WASABI

NIGIRI DE SALMON CON WASABI 3,00

NIGIRI DE ATUN CON WASABI 3,50

NIGIRI DE DORADA CON WASABI 3,00

NIGIRI DE ANGUILA CON WASABI 4,00

NIGIRI DE EBI LANGOSTINO CON WASABI 3,00

NIGIRI DE FOIE CON WASABI 4,00

SASHIMI 4 UDS

SASHIMI DE SALMÓN 7,50

SASHIMI DE ATÚN 8,90

SASHIMI DE DORADA 7,20

TARTAR

TARTAR DE ATÚN 13,50
DADOS DE FRESH ATUN, CEBOLLINO FINO, HUEVO DE CODORNIZ.

TARTAR DE SALMÓN 12,90
DADOS DE SALMÓN, AGUACATE, MANGO, CEBOLLINO, SALMÓN IKURA, MASAGO ARARE

COMBOS

MAKI MORIAWASE 18 MAKIS 14,00
6 MAKI DE SALMÓN 6 MAKI DE ATÚN, 6 QUESO CREAM Y CEBOLLA

NIGIRI MORIAWASE 8 NIGIRIS 15,70
2 SALMÓN, 2 ATÚN, 2 DORADA, 2 EBI LANGOSTINO

SASHIMI MORIAWASE 9 SASHIMIS 19,90
3 SALMÓN, 3 ATÚN, 3 DORADA

COMBO PLATO 46UDS 54,90
24 ROLLS ESPECIAL DE SUSHI CHEF, 8 NIGIRI VARIADO, 3 SASHIMI DE SALMÓN, 3 SASHIMI DE ATÚN, 8 MAKI TEMPURA.

PLATOS

UDON CON VERDURAS Y GAMBAS 9,50
WOK & POLLO 9,50

POSTRES

COULAND CON TE MATCHA 5,00

TARTA DE QUESO 5,00

SORBETE DE MANDARINA CON MENTA 4,50

SORBETE DE MOJITO 5,00

Nuestros platos pueden contener productos causantes de alergias o intolerancias alimentarias, consulte con nuestro equipo sobre cualquier intolerancia o alergia.

