



#plaersenseculpa

GLUTEN FREE VEGGIE

monkiemporda

“PICOTEO”

- EDAMAME** / 5,50€

Avec de l’huile de truffe et du paprika.
- SPICY EDAMAME** / 5,90€

Avec sriracha i togarashi.
- BRAVES MONKI** / 7,80€

Avec mayonnaise au kimchee et une touche de citron vert.

- GYOZAS AUX CREVETTES ET CHOUX** / 9€ - 5 u.
- CROQUETTES À L’ENCRE DE SEICHE ET TARTARE DE THON** / 13,50€ (6 u.)

Avec mayonnaise japonaise et sauce teriyaki.
- LÉGUMES EN TEMPURA** / 9,80€

Avec sauce teriyaki et crème balsamique.

COMMENÇONS

- BOMBE BURRATA** / 14€

Burrata, tomate, tomate cerise, avocat, pomodoro et injection de pesto truffé.
- SALADE DE POULET CRUNCHY** / 9,50€

Avec oignon croustillant, tomate cerise, sauce pita et parmesan.
- CARPACCIO DE “CHULETÓN”** / 19€

Avec de l’huile d’olive, moutarde au miel et du parmesan.
- CARPACCIO DE CREVETTE DE PALAMÓS** / 18€

Avec de l’huile d’olive, sel, poivre et de la ciboulette.

BOWLS

- POKE BOWL DE POULET CRUNCHY** / 14€

Poulet croustillant, oignon croquant, avocat, edamame, algues wakame et tomate cerise.
- POKE BOWL DE SAUMON** / 14€

Saumon, oignon croquant, avocat, edamame, algue wakame.
- NOODLES DE POULET** / 12,80€

Poulet, légumes, shiitake et sauce teriyaki.
- NOODLES DE LÉGUMES** / 9,90€

Oignon, poivron, carotte et ail tendre.

SUSHI BAR TOUS NOS ROLLS SONT 8 PIÈCES

- RAINBOW ROLL** / 15,50€

Uramaki avec thon tartar, avocat et garniture de saumon flambé.
- MONKI SPÉCIAL** / 13,80€

Uramaki 100% avocat à l’intérieur, crème de fromage et tartare de saumon épicé.
- VEGGIE ROLL** / 12,50€

Uramaki de lierre et avocat avec garniture de crème d’avocat, citron vert et sauce teriyaki.
- COQUILLE ST.JACQUES ROLL** / 14€

Uramaki au fromage à la crème, garniture de saumon, avocat et nappé de coquille St. Jacques flambé.
- FUJI ROLL** / 14€

Uramaki aux crevettes, avocat et garniture de thon et d’oignons confits.
- VACA VIEJA ROLL** / 17€

Futomaki au saumon, avocat et crème de fromage. Pané au panko et nappé de tartare de saumon.
- ALASKA ROLL** / 16€

Futomaki au saumon, avocat et crème de fromage. Pané au panko et nappé de tartare de saumon.
- SEXY MANGO ROLL** / 14€

Uramaki aux crevettes pané avec panko, fromage à la crème et avocat, garni de sauce nikkei au saumon et à la mangue.
- SPICY TUNA ROLL** / 16€

Futomaki frit avec panko de tartare de thon épicé, fromage à la crème et avocat.

TARTARE

- TARTARE DE SAUMON** / 15,50€

Avec soja, citron vert et oignon.
- TARTARE DE THON** / 16€

Avec soja, gingembre, huile d’olive et oignon.

TATAKI

- TATAKI DE SAUMON** / 15€

Base d’avocat et sauce teriyaki.
- TATAKI AU THON**/ 17€

Base d’avocat, oignon croquant et sauce de tomate confit et soja.

SANS COUVERTS

- MINITACOS DE CÔTES À BASSE TEMPÉRATURE** / 14€ (4u.)

Avec sauce tzatziki, assortiment de choux, tomate, oignon, citron vert et sauce piquante.
- MINI TACOS AU TARTARE DE TON** / 14,50€

Avec sauce teriyaki et crème d’avocat.
- TACO BAO AU JOUES DE BOEUF** /14€

Canard basse température, oignon confit et sauce teriyaki.
- TACO BAO AUX CALMARS** /13€ (2u.)

Calamars à l’andalouse, sauce kimchee et citron vert.
- BRIOCHE STEAK TARTARE** / 14,80€

Brioche grillée farcie au steak tartare et moutarde au miel.

MÉDITERRANÉEN

- ARTICHAUT AU COQUILLE ST. JACQUES ET PARMENTIER TRUFFÉ** / 14€

À l’huile de truffe, paprika et diverses pousses.
- NOTRE POULPE EN TEMPURA** / 21€
- TATAKI DE BOEUF DE GÉRONE (400g) AU FOIE** / 36€

Avec notre sauce teriyaki, micro pousses et ciboulette.
- MAGRET DE CANARD** / 18,50€

Avec parmentier de potiron et chutney de mangue, citron vert et gingembre

DESSERTS

- CHESSECAKE MONKI** / 6€

Base de biscuits, crème de cheesecake au yuzu et confiture de pomme verte.
- BROWNIE** / 6,50€

Avec crème de vanille mexicaine.
- GIRONA “XUIXO”** / 7,50€

Brioche flambée fourrée à la crème, avec glace à la cannelle.
- BAILEYS TIRAMISÚ** / 5,50€
- CARROT CAKE** / 6,50€

Avec glace au yaourt au miel.