

ハポウ  
中田  
Sushi a casa!

Sushi & Izakaya | juliol 2024

Gastronomía japonesa | julio 2024

hapoweb.com



# ENTRANTS

## ENTRANTES



### SOPA MISO ●●●●● 6,25 €

La tradicional, amb daus de tofu, alga wakame, fideus de vidre, shiitake, ceba tendra i pak choi.

La tradicional, con dados de tofu, alga wakame, fideos de cristal, shiitake, cebolla tierna y pak choi.



### BUENROLLITO ●●●●● (10 u.) 8,95 €

Rolls vegetals fregits amb salsa de xili dolç.

Rolls vegetales fritos con salsa de chili dulce.



## GYOZAS

Crestes japoneses acompanyades de la seva salsa especial.  
Empanadillas japonesas acompañadas de su salsa especial.

### ÀNEC / PATO ●●●●● (4 u.) 6,95 €

Marcades a la planxa amb salsa agredolça de poma.

Marcadas a la planxa con salsa agridulce de manzana.

### PORC / CERDO ●●●●● (4 u.) 6,95 €

Fregides i amb salsa xili dolça. / Fritas y con salsa de chili dulce.

### POLLASTRE / POLLO ●●●●● (4 u.) 6,95 €

Marcades a la planxa amb salsa de soja dolça. / Marcadas a la plancha con salsa de soja dulce.

### GAMBES / GAMBAS ●●●●● (4 u.) 7,15 €

Marcades a la planxa amb salsa ponzu. / Marcadas a la plancha con salsa ponzu.

### VERDURAS ●●●●● (4 u.) 6,40 €

Marcades a la planxa amb salsa de soja dolça. / Marcadas a la plancha con salsa de soja dulce.



### EDAMAMES ●●●●● 6,65 €



Baies de soja saltades al wok amb oli de sèsam, shichimi i sal Maldon.

Bayas de soja salteadas al wok con aceite de sésamo, shichimi y sal Maldon.



### EDAMAMES TRUFA ●●●●● 6,95 €



Baies de soja saltades al wok, amb sal fumada i oli de tòfona.

Bayas de soja salteadas al wok, con sal ahumada y aceite de trufa.



### TAKOYAKI ●●●●● (4 u.) 8,85 €

Bunyols de pop amb salsa tonkatsu i maionesa japonesa.

Buñuelos de pulpo con salsa tonkatsu y mayonesa japonesa.



### EBI FRY ●●●●● (5 u.) 9,80 €

Llagostins arrebossats en tempura i panko amb salses tonkatsu i tàrtara.

Langostinos rebozados en tempura y panko, salsas tonkatsu y tàrtara.



### POLLO TONKATSU ●●●●● 9,45 €

Pollastre arrebossat en tempura i panko, amb salsa tonkatsu.

Pollo rebozado en tempura y panko, con salsa tonkatsu.



### POLLO NAMBAN ●●●●● 8,95 €


Pollastre arrebossat en tempura i panko, salsa namban agredolça de verdures.

Pollo rebozado en tempura y panko, salsa namban agridulce de verduras.




# SASHIMI



**SASHIMI SAKE** •  **13,95 €**  
10 talls de salmó noruec.  
10 cortes de salmón noruego.




**SASHIMI MAGURO** •  **16,25 €**  
10 talls de tonyina "Bluefin".  
10 cortes de atún "Bluefin".



**SASHIMI FURU** •  **14,95 €**  
5 talls de salmó + 5 talls de tonyina.  
5 cortes de salmón + 5 cortes de atún.




**SASHIMI SHI** •  **23,75 €**  
4 talls de salmó + 4 talls de tonyina + 4 talls de ventresca + 4 talls de peix mantega.  
4 cortes de salmón + 4 cortes de atún + 4 cortes de ventresca + 4 cortes de pez mantequilla.



**SASHIMI TORO** •  **19,45 €**  
10 talls de ventresca de tonyina.  
10 cortes de ventresca de atún.




**SASHIMI GUMI** •  **23 €**  
5 talls de salmó + 5 de tonyina + 5 de ventresca.  
5 c. salmón + 5 c. de atún + 5 c. ventresca.

 Picant / picante  Sense/ Sin gluten  Ovolactovegetariano  Vegetarià / vegetariano


# HOSOMAKI / 8 UDS.

Clàssics rotlles d'arròs, amb l'alga per fora. / Clásicos rollos de arroz, con el alga por fuera.



**SAKE AVOCADO** •  **7,90 €**  
Hosomaki amb salmó noruec i alvocat.  
Hosomaki con salmón noruego y aguacate.



**SAKE** •  **7,65 €**  
Hosomaki amb salmó noruec.  
Hosomaki con salmón noruego.





**MAGURO** •  **8,45 €**  
Hosomaki amb tonyina Bluefin.  
Hosomaki con atún Bluefin.





**AVOCADO**   **6,20 €**  
Hosomaki amb alvocat.  
Hosomaki con aguacate.



**HOSOMAKI CHIZU** •   **6,95 €**  
Hosomaki de formatge de cabra i ceba caramel·litzada.  
Hosomaki de queso de cabra i cebolla caramelizada.



**VUNA AVOCADO** •   **7,60 €**  
Hosomaki de tonyina vegetal i alvocat, maionesa vegana i ceba tendra.  
Hosomaki de atún vegetal y aguacate, mayonesa vegana y cebolla tierna.

# HOSOMAKI TEMPURITZAT

 HOSOMAKI TEMPURIZADO 8 UDS.

## HOSOMAKI AKARUI

13,95 €

Hosomaki cruixent de formatge de cabra i ceba caramel·litzada, cobert de tàrtar de tonyina, maduixes, ceba tendra i salsa kabayaki.

Hosomaki crujiente de queso de cabra y cebolla caramelizada, cubierto de tartar de atún, fresas, cebolla tierna y salsa kabayaki.



## KEMURI

13,95 €

Hosomaki cruixent farcit d'alvocat i burratina fumada, cobert de tàrtar de salmó, tomàquets cirerols, alfàbrega i llima.

Hosomaki crujiente relleno de aguacate y burratina ahumada, cubierto de tartar de salmón, tomates cherry, albahaca y lima.



## HOT TUNA

9,35 €

Amb tonyina i formatge crema. Arrebossat en panko o mix picant.

Con atún y queso crema. Rebozado en panko o mix picante.



## HOT SALMÓN

8,95 €

Amb salmó noruec i formatge crema. Arrebossat en panko o mix picant.

Con salmón noruego y queso crema. Rebozado en panko o mix picante.

# NIGIRI / 2 UDS.

Una de les modalitats més difícils. Requereix pràctica, tècnica, delicadesa i rapidesa.

Una de las modalidades más difíciles. Requiere practica, técnica, delicadeza y rapidez.



## UNAGI

6,25 €

Anguilla caramel·litzada amb salsa teriyaki i praliné de sèsam.

Anguilla caramelizada con salsa teriyaki y praliné de sésamo.



## AVOCADO

5,15 €

Alvocat i tomàquet especial. Aguacate y tomate especiado



## MAGURO

6,60 €

Tonyina Bluefin. / Atún Bluefin.



## SAKE

5,95 €

Salmó noruec. / Salmón noruego.



## TORO

7,95 €

Ventresca Bluefin amb soja. Ventresca Bluefin con soja.

 Picant / picante  Sense/ Sin gluten  Ovolactovegetariano  Vegetarià / vegetariano

 Gluten  Sésamo  Soja  Huevos  Pescado  Moluscos  Crustáceos  Làcteos  Apio  Frutos secos  Cacahuets  Altramucos  Mostaza  SO<sub>2</sub> Sulfitos





**NIGIRI CHIZU** • 🍷 🌱 5,50 €

Formatge de cabra caramel·litzat, mermelada de tomàquet i porradell.

Queso de cabra caramelizado, mermelada de tomate y cebollino.



**PEZ MANTEQUILLA** • 🍷 🌱 5,45€

Peix mantega, cremós de tòfona i oliva negra. Pez mantequilla, cremoso de trufa y oliva negra.



**SAKE SPICY** • 🍷 🌱 🌶️ 6,30 €

Nigiri de salmó, salsa de yuzu picant i tobiko. Nigiri de salmón, salsa de yuzu picante y tobiko.

## MAKIMONO / 8 UDS. Hosomaki + gran / Hosomaki + grande



\*opcional 🍷 tempurizado

**HAPO KAIJU** • 🍷 🌱 🌶️ 14,50 €

Farcit de tonyina, alvocat, llagostí tempuritzat, ceba tendra, maionesa japonesa i cogombre.

Relleno de atún, aguacate, langostino tempurizado, cebolla tierna, mayonesa japonesa y pepino.



\*opcional 🍷 tempurizado

**TORI KARA AGE** • 🍷 🌱 12,10 €

Hosomaki més gran amb pollastre especiat i arrebossat, formatge de cabra, ceba caramel·litzada, lollo rosso i sweet chili sauce.

Hosomaki de mayor tamaño con pollo especiado y rebozado, queso de cabra, cebolla caramelizada, lollo rosso y sweet chili sauce.



**PESTO NOCHIZU** • 🍷 🌱 12,95 €

Farcit de mozzarella vegetal cruixent, alvocat, pesto vermell i canonges.

Relleno de mozzarella vegetal crujiente, aguacate, pesto rojo y canónigos.

## URAMAKI / 8 UDS. Rolls amb l'arròs per fora / Rolls con el arroz por fuera



**SAKE AVOCADO** • 🍷 🌱 10,50 €

Salmó i alvocat, cobert de sèsam mix.

Salmón y aguacate, cubierto de sésamo mix.



**MAGURO AVOCADO** • 🍷 🌱 10,90 €

Tonyina i alvocat, cobert de sèsam mix.

Atún y aguacate, cubierto de sésamo mix.



**SAKE MANGO** • 🍷 🌱 10,50 €

Farcit de salmó, formatge crema i mango, cobert de sèsam.

Relleno de salmón, queso crema y mango, cubierto de sésamo.



**URAMAKI TSUTA** • 🌱 11,75 €

Farcit de formatge cremós vegetal, alvocat i ruca. Cobertura de furikake, tàrtar d'Heüra picant, tomàquet i shiitake amb chimichurri d'alfàbrega.

Relleno de queso cremoso vegetal, aguacate y rúcula. Cobertura de furikake, tartar de Heüra picante, tomate y shiitake con chimichurri de albahaca.



**URAMAKI IKIGAI** • 🌱 12,25 €

Farcit de "tonyina" vegetal, maionesa vegana, ceba tendra i ruca, cobert d'alvocat i ceba cruixent.

Relleno de "atún" vegetal, mayonesa vegana, cebolla tierna y rúcula, con cobertura de aguacate y cebolla crujiente.



**URAMAKI SAKE SPICY** 10,50 €

Salmó, formatge crema picant, alvocat i ruca cobert de llavor de rosella i shichimi togarashi.

Salmón, queso crema picante, aguacate y rúcula cubierto de semilla de amapola y shichimi togarashi.

# Sushi Premium



Gaudeix del sushi més gourmet a casa, peces creades al nostre restaurant.

Disfruta del sushi más gourmet en tu casa, piezas creadas en nuestro restaurante.



**SAKE TARTAR** (140 gr) ●●●●●

13,95 €

Tartar de salmó i mango amb maïonesa japonesa, salsa de miso, ceba tendra i sèsam torrat.

Tartar de salmón y mango con mayonesa japonesa, salsa de miso, cebolleta y sésamo tostado.



**MAGURO TARTAR** (140 gr) ●●●●●

15,95 €

Tartar de tonyina amb tomàquets especiats, cogombre fresc, salsa kimuchi, maïonesa japonesa i guacamole.

Tartar de atún con tomates especiados, pepino fresco, salsa kimuchi, mayonesa japonesa y guacamole.

## Nigiri / 2 UDS.



**NIGIRI FOAGURA** ●●●

8,40 €

Foie flamejat amb praliné de sèsam.  
Foie soasado con praliné de sésamo.



**TORO FOAGURA** ●●●

9,40 €

Ventresca Bluefin flamejat amb foie, sucre de canya, sal Maldon i salsa Pedro Ximénez.

Ventresca Bluefin soasada con foie, azúcar de caña, sal Maldon y salsa Pedro Ximénez.



**NIGIRI SAKE-BURI** ●●

6,25 €

Salmó i brie flamejat, mermelada de tomàquet, sal en escates, oli d'alfàbrega i porradell.

Salmón y brie soasado, mermelada de tomate, sal en escamas, aceite de albahaca y cebollino.



**SAKE FOAGURA** ●

7,50 €

Nigiri de salmó flamejat amb foie, sal en escates i salsa de maracujà.

Nigiri de salmón soasado con foie, sal en escamas y salsa de fruta de la pasión.

**NOU!**  
INLUEVO!

## Uramaki / 8 UDS.



**KARAI** ●●●

13,95 €

Uramaki farcit d'alvocat, ruca, formatge crema i llima, cobert de tonyina, teriyaki i tàrtar de jalapeños.

Uramaki relleno de aguacate, rúcula, queso crema y lima, cubierto de atún, teriyaki y tartar de jalapeños.



**OTOKO** ●●●

14,25 €

Uramaki farcit de formatge trufat, salmó cruixent i lollo rosso, cobert d'alvocat, tenkasu i tàrtar de shiitake saltat.

Uramaki relleno de queso trufado, salmón crujiante y lollo rosso, cubierto de aguacate, tenkasu y tartar de shiitake salteado.



Ovolactovegetariano

Vegetarià / vegetariano

Picant / picante

Sense/ Sin gluten





**FUZOROI** ●●●●●  13,95 €

Uramaki farcit de tàrtar de salmó, tomàquet especiat, ruca i alfàbrega, cobert d'alvocat porradell i salsa de mostassa i mel.

Uramaki relleno de tartar de salmón, tomate especiado, rúcula y albahaca, cubierto de aguacate, cebollino y salsa de mostaza y miel.

**NOU!**  
INUEVO!



**URAMAKI OSOI** ●●●●● 14,25 €

Farcit d'alvocat i formatge crema, cobert de sèsam blanc, amb de tàrtar de tonyina, maduixes, salsa kabayaki i ceba tendra.

Relleno de aguacate y queso crema, cubierto de sésamo blanco, con de tartar de atún, fresas, salsa kabayaki y cebolla tierna.



**ROYAL FOIE** ●●●●● 14,20 €

Uramaki de foie flamejat amb ceba caramel·litzada i salsa Pedro Ximénez. Cobert de llavors de rosella.

Uramaki de foie soasado con cebolla caramelizada y salsa Pedro Ximénez. Cubierto de semillas de amapola.



**NOU!**  
INUEVO!

**UNAGI BASAN** ●●●●● 14,25 €

Farcit de llagostí cruixent i cremós de maracujà. Cobertura de tobiko yuzu, amb tàrtar d'anguila kabayaki i salmó, salsa agredolça de yuzu.

Relleno de langostino crujiente y cremoso de maracuyá. Cobertura de tobiko yuzu, con tartar de anguila kabayaki y salmón, salsa agridulce de yuzu.



**SPICY BASAN** ●●●●●  13,75 €

Uramaki farcit de llagostí cruixent, mango i formatge crema picant. Cobertura de salmó flamejat, salsa ponzu de llima i sriracha amb furikake.

Uramaki relleno de langostino crujiente, mango y queso crema picante. Cobertura de salmón soasado, salsa ponzu de lima y sriracha con furikake.



**BASAN** ●●●●● 13,75 €

Farcit de llagostí tempuritzat, alvocat i formatge crema, cobert de salmó flamejat i salsa teriyaki.

Relleno de langostino tempurizado, aguacate y queso crema, cubierto de salmón soasado y salsa teriyaki.



**URAMAKI KYOSOU** ●●●●● 14,25 €

Uramaki farcit de tàrtar de salmó fumat, llagostí black tiger, cremós de mostassa karashi i ceba tendra, cobert d'alvocat, porradell, salsa kabayaki i tsubu arare.

Uramaki relleno de tartar de salmón ahumado, langostino black tiger, cremoso de mostaza karashi y cebolla tierna, cubierto de aguacate, cebollino, salsa kabayaki y tsubu arare.



**URAMAKI FUKU** ●●●●●  13,95 €

Uramaki farcit de salmó, formatge crema i lollo rosso, cobert de salmó, alvocat, pols de moniato i miso dolça.

Uramaki relleno de salmón, queso crema y lollo rosso, cubierto de salmón, aguacate, polvo de boniato y miso dulce.



**KAJIYA SALMON** ●●●●●  13,95 €

Farcit de tàrtar de salmó, papaia, canonges i maionesa "hapo" picant, cobert de salmó flamejat, chutney de mango, salsa kabayaki i ceba cruixent.

Relleno de tartar de salmón, papaya, canónigos y mayonesa "hapo" picante, cubierto de salmón soasado, chutney de mango, salsa kabayaki y cebolla crujiente.

## SALSSES / SALSAS

SOJA YAMASA ●● (5 sobres de 10 ml.) ..... 1,25€

SOJA SIN GLUTEN KOBEMAN ●  (125 ml.) ..... 3,10€

SALSA TERIYAKI ●● (200 ml.) ..... 3,95€

SWEET CHILI  (200 ml.) ..... 3,10€

● Gluten ● Sésamo ● Soja ● Huevos ● Pescado ● Moluscos ● Crustáceos ● Lácteos ● Apio ● Frutos secos ● Cacahuets ● Altramucos ● Mostaza ● SO<sub>2</sub>, Sulfitos

# YAKIMESHI AL WOK / 250 GR.

Arròs saltat al wok amb verdures fresques, ou i sèsam.

Arroz salteado al wok con verduras frescas, huevo y sésamo.



\*Sin gluten bajo petición del cliente



Puedes pedir tu versión spicy y llevarlo hasta donde más te guste, soft, mild o hot.



NOU!  
¡NUEVO!

POLLASTRE / POLLO ●●●●●● 10,90 €

VEDELLA / TERNERA ●●●●●● 10,90 €

GAMBES / GAMBAS ●●●●●● 10,90 €

SECRETO IBÉRICO ●●●●●● 10,90 €

POLLO AL CURRY ●●●●●● 10,90 €

Arròs saltat al wok amb verdures, pollastre i curri japonès  
Arroz salteado al wok con verduras, pollo y curry japonés

VEGETARIANO ●●●●●● 10,90 €

Amb verdures saltades en oli de sèsam, amb bolets shiitake i Heura  
Con verduras salteadas en aceite de sésamo, con setas shiitake y Heura

SUPLEMENTS / SUPLEMENTOS, INGREDIENTE EXTRA 1,95 €

GOHAN FURIKAKE \*(150 gr.) ●●●●●● 4,50 €

Arròs blanc amb furikake. / Arroz blanco con furikake.

# YAKISOBA AL WOK / 250 GR.

Fideus soba amb verdures saltades en oli de sèsam, sèsam torrat i salsa Hapo.

Fideos soba con verduras salteadas en aceite de sésamo, sésamo tostado y salsa Hapo.



Puedes pedir tu versión spicy y llevarlo hasta donde más te guste, soft, mild o hot.



NOU!  
¡NUEVO!

POLLASTRE / POLLO ●●●●●● 11,50 €

VEDELLA / TERNERA ●●●●●● 11,50 €

GAMBES / GAMBAS ●●●●●● 11,50 €

SECRETO IBÉRICO ●●●●●● 11,50 €

POLLO AL CURRY ●●●●●● 11,50 €

Amb verdures fresques saltades, sèsam, curri japonès i pollastre  
Con verduras frescas salteadas, sésamo, curry japonés y pollo

VEGETARIANO ●●●●●● 11,50 €

Amb verdures saltades en oli de sèsam, amb bolets shiitake i Heura  
Con verduras salteadas en aceite de sésamo, con setas shiitake y Heura

SUPLEMENTS / SUPLEMENTOS, INGREDIENTE EXTRA 1,95 €

# UDON AL WOK / 260 GR.

Fideus gruixuts de farina de blat, saltats amb verdures i el teu ingredient preferit.

Fideos gruesos de harina de trigo, salteados con verduras y tu ingrediente preferido.



Pots demanar la teva versió spicy i portar-ho fins on més t'agradi, soft, mild o hot.



NOU!  
¡NUEVO!

POLLASTRE / POLLO ●●●●●● 11,75 €

VEDELLA / TERNERA ●●●●●● 11,75 €

GAMBES / GAMBAS ●●●●●● 11,75 €

SECRETO IBÉRICO ●●●●●● 11,75 €

POLLO AL CURRY ●●●●●● 11,75 €

Amb verdures fresques saltades, sèsam, curri japonès i pollastre  
Con verduras frescas salteadas, sésamo, curry japonés y pollo

VEGETARIANO ●●●●●● 11,75 €

Amb verdures saltades en oli de sèsam, amb bolets shiitake i Heura  
Con verduras salteadas en aceite de sésamo, con setas shiitake y Heura

SUPLEMENTS / SUPLEMENTOS, INGREDIENTE EXTRA 1,95 €



# RAMEN 400 GR.

Amb Brous Casolans  
Con Caldos Caseros



Envàs apte per a microones  
Envase apto para microondas

- Gluten
- Sèsam
- Soja
- Ous
- Peix
- Mol·luscs
- Crustacis
- Làctis
- Api
- Fruits secs
- Cacauets
- Tramussos
- Mostassa
- SO<sub>2</sub> Sulfits



## HAKODATE SHIO RAMEN

12,75 €  
Fideos ramen en brou clar de pollastre i porc, sal, chashu, ajitsuke tamago, naruto, bambú i ceba tendra.

Fideos ramen en caldo claro de pollo y cerdo, sal, chashu, ajitsuke tamago, naruto, bambú y cebolla tierna.



## TOKYO RAMEN 12,75 €

Fideos ramen en brou assari de pollastre i niboshi, shoyu, lacón i chashu a la planxa, ceba tendra i ajitsuke tamago.

Fideos ramen en caldo assari de pollo y niboshi, shoyu, lacón y chashu a la plancha, cebolla tierna y ajitsuke tamago.



## TANTANMEN RAMEN

13 €

Fideos ramen picants en brou de pollastre i porc, salsa tobanjan, sèsam torrat, chashu, carn de porc especiada, pak choi i ajitsuke tamago.

Fideos ramen picantes en caldo de pollo y cerdo, salsa tobanjan, sésamo tostado, chashu, carne de cerdo especiada, pak choi i ajitsuke tamago.



## PAITAN MISO RAMEN

12,75 €

Fideos ramen en brou de pollastre i miso, chashu de pollastre marinat, col especiada amb sansho, ajitsuke tamago, ceba tendra i shiitake.

Fideos ramen en caldo de pollo y miso, chashu de pollo marinado, col especiada con sansho, ajitsuke tamago, cebolla tierna y shiitake.



## PAITAN VEGGIE MISO RAMEN

12,50 €

Fideos ramen en brou vegetal i miso, chashu d'Heüra, col especiada amb sansho, \*ajitsuke tamago. (Opció vegana: ceba tendra i shiitake).

Fideos ramen en caldo vegetal y miso, chashu de Heüra, col especiada con sansho, \*ajitsuke tamago. (Opción vegana: \*cebolla tierna y shiitake).

# POKE BOWL / 200 GR.

D'origen hawaia, conté tots els nutrients necessaris en un sol plat.  
De origen hawaiano, contiene todos los nutrientes necesarios en un solo plato.



## BUDDHA POKE BOWL

13 €

Bol d'arròs de sushi cobert amb tonyina vegetal, edamame, ceba tendra, daus de tomàquet, ruca, alvocat i sunomono amb vinagreta de poma.

Bol de arroz de sushi cubierto con atún vegetal, edamame, cebolla tierna, dados de tomate, rúcula, aguacate y sunomono con vinagreta de manzana.



## SAKE POKE BOWL

13,60 €

Bol d'arròs de sushi cobert amb daus de salmó marinat, mango, tobiko yuzu, alga wakame, cogombre, edamame, tomàquet i salsa ponzu de llima.

Bol de arroz de sushi cubierto con dados de salmón marinado, mango, tobiko yuzu, alga wakame, pepino, edamame, tomate y salsa ponzu de lima.



## HAPO POKE BOWL

13,95 €

Bol d'arròs de sushi cobert amb daus de salmó, tonyina i llagostins, salsa kimuchi, ceba crispy, goma wakame, papaia, cogombre i ruca.

Bol de arroz de sushi cubierto con dados de salmón, atún y langostinos, salsa kimuchi, cebolla crispy, goma wakame, papaya, pepino y rúcula.


NOU!  
¡NUEVO!



# DONBURI / 270 GR.

Significa bol,  
I és un plat molt típic  
I saborós de japó.

Significa cuenco,  
Y es un plato muy típico  
Y sabroso de japon.

 Envàs apte per a microones  
Envase apto para microondas

**NOU!**  
¡NUEVO!



## KARE KATSUDON ●●●●● 12,50 €

Llonza de porc arrebossada amb salsa de curri, shimeji, shiitake, ou a la planxa i ceba tendra sobre arròs blanc.

Chuleta de cerdo empanada con salsa de curry, shimeji, shiitake, huevo a la plancha y cebolla tierna sobre arroz blanco.



## EBI KATSUDON ●●●●● 12,75 €

Llagostí arrebossat en panko, ou, maionesa "hapo", sèsam i ceba tendra, sobre arròs blanc amb salsa tonkatsu.

Langostino rebozado en panko, huevo, mayonesa "hapo", sésamo y cebolla tierna, sobre arroz blanco con salsa tonkatsu.



## SAKE TERIYAKIDON 12,70 €

Daus de salmó en salsa teriyaki amb pak.choi, edamames i alvocat sobre arròs blanc.

Dados de salmón en salsa teriyaki con pak.choi, edamames y aguacate sobre arroz blanco.



## TORI KATSUDON ●●●●● 12,45 €

Pollastre arrebossat en panko, truita, ceba tendra, alga nori i salsa tonkatsu sobre arròs blanc.

Pollo rebozado en panko, tortilla, cebolla tierna, alga nori y salsa tonkatsu sobre arroz blanco.

# SANDOITCHI

Sandvitx japonès cruixent  
Sandwich japonés crujiente

- Gluten    ● Sésamo    ● Soja
- Huevos    ● Pescado    ● Moluscos
- Crustáceos    ● Lácteros    ● Apio
- Frutos secos    ● Cacahuets    ● Altramuces
- Mostaza    ● SO<sub>2</sub> Sulfitos

**NOU!**  
¡NUEVO!



## KARA AGE KOPPE PAN ●●●●● (2 u.) 9,60 €

Pa de hot dog farcit de pollastre kara-age, tamago, ruca, ceba confitada, salsa yakiniku i maionesa Hapo.

Pan de hot dog relleno de pollo kara-age, tamago, rúcula, cebolla confitada, salsa yakiniku y mayonesa Hapo.



## GYU KATSU SANDO ●●●●● 12,50 €

Sandvitx japonès farcit d'entrecote de bou arrebossat en panko, formatge de cabra, shiitake, chimichurri d'alfàbrega i maionesa Hapo especial.

Sandwich japonés relleno de entrecote de buey rebozado en panko, queso de cabra, shiitake, chimichurri de albahaca y mayonesa Hapo especial.



## TORI KATSU SANDO ●●●●● 11,80 €

Sandvitx japonès farcit de pollastre arrebossat en panko, guacamole, jalapeños, enciam, salsa de formatge cheddar fumada i ceba cruixent.

Sandwich japonés relleno de pollo rebozado en panko, guacamole, jalapeños, lechuga, salsa de queso cheddar ahumada y cebolla crujiente.



## TORI HEÛRA KATSU SANDO ●●●●● 10,90 €

Sandvitx japonès farcit de escalopa d'HeÛra, guacamole, jalapeños, enciam, crema de formatge cheddar vegetal fumat i ceba cruixent.

Sandwich japonés relleno de escalopa de HeÛra, guacamole, jalapeños, lechuga, crema de queso cheddar vegetal ahumado y cebolla crujiente.



# POSTRES / Sweet Hapo



**NOU!**  
¡NUEVO!

**DORAYAKI** ●●● (1u.) **4,60 €**

- Xocolata • Cheesecake i Anko
- Mascaprone i te verd • Cheesecake i llimona
- Chocolate • Cheesecake y Anko
- Mascaprone y té verde • Cheesecake y limón



**NOU!**  
¡NUEVO!

**TRUFAS DE TÉ VERDE** ●●● (10u.) **9,50 €**

- Combinació de xocolata blanca Ivoire amb el sabor del te verd matcha.
- Combinación de chocolate blanco Ivoire con el sabor del té verde matcha.



**NOU!**  
¡NUEVO!

**DE CHOCOLATE** ●●● (10u.) **5,25 €**

- farcit de mousse de xocolata.
- Relleno de mousse de chocolate.

**DE CHOCOLATE BLANCO** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit d'una mousse de xocolata blanca amb encenalls de xocolata blanca.
- Relleno de una mousse de chocolate blanco con virutas de chocolate blanco.

**DE TRIPLE CHOCOLATE** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit d'una mousse de xocolata amb cor de xocolata líquida i coberta d'una fina capa de xocolata cruixent.
- Relleno de una mousse de chocolate con corazón de chocolate líquido y cubierta de una fina capa de chocolate crujiente.

**DE CARROT CAKE** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit d'una intensa mousse de pastís de pastanaga.
- Relleno de una intensa mousse de tarta de zanahoria.

**DE FRESA** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit de mousse de maduixa.
- Relleno de mousse de fresa.

**DE MANGO Y MARACUYÁ** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit de mousse de mango i maracujà.
- Relleno de mousse de mango y maracuyá.

**DE COCO** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit de suau mousse de coco.
- Relleno de suave mousse de coco.

**DE YUZU** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit d'una suau mousse de yuzu, semblant a l'aranja i la taronja.
- Relleno de una suave mousse de yuzu, semejante al pomelo y la naranja.

**DE TÉ VERDE** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit de mousse de te verd.
- Relleno de mousse de té verde.

*\*També opció vegana \*También opción vegana*

**DE ANKO** ●●● (10u.) **5,25 €**

- Farcit d'Anko (mongeta vermella dolça).
- Relleno de Anko (judía roja dulce).



**NOU!**  
¡NUEVO!

**TRUFAS DE YUZU** ●●● (10u.) **9,50 €**

- Xocolata negra Varlhona i yuzu, cítric importat del Japó.
- Chocolate negro Varlhona y yuzu, cítrico importado de Japón.



**NOU!**  
¡NUEVO!

**TRUFAS DE SAKE** ●●● (10u.) **9,50 €**

- Xocolata amb llet Varlhona Jivara amb un toc de sake, licor japonès d'arròs.
- Chocolate con leche Varlhona Jivara con un toque de sake, licor japonés de arroz.



**HAPO CHEESECAKE** ●●● (1) **5,25 €**

- Pastís de formatge fresc al forn, acompanyat de mermelada de cirera.
- Pastel de queso fresco horneado, acompañado de mermelada de cereza.



**COULANT** ●●● (1u.) **5,50 €**

- \* \*
- Besuit de xocolata farcit de xocolata fosa. \*Opció sense gluten o vegetarià.
- Bizcocho de chocolate relleno de chocolate fundido. \*Opción s/gluten o vegetariano.



**NOU!**  
¡NUEVO!

**Gelats artesans de diferents sabors a consultar**

**Helados artesanos de diferentes sabores a consultar**



Tarrina de 340 ml. o 480 ml.

**SAKE** (ampolla / botella 30/33 cl.) **11 €**

**KARATAMBA**  
Ozeki - (Junmai)

**YAMADANISHIKI TOKUBETSU**  
Ozeki - (Junmai) **11,50 €**

**KENSHO GENSHU**  
(Junmai, tokubetsu muroka, nigori, genshu) **15,80 €**

**KENSHO TOKUBETSU**  
(Junmai, tokubetsu muroka) **16,50 €**

**KENSHO NIGORI**  
(Junmai, tokubetsu muroka, nigori) **16,80 €**

# BEGUDES / BEBIDAS

## CERVESA JAPONESA / CERVEZA JAPONESA

ASAHI botella 33 cl.	3,35€
SAPPORO botella 33 cl.	3,35€
KIRIN botella 33 cl.	3,35€

## VINS BLANCS / VINOS BLANCOS

GESSAMÍ GRAMONA (Penedés) 75 cl.	15,95€
GESSAMÍ GRAMONA (Penedés) 37,5 cl.	9€
EL PERRO VERDE (Rueda) 75 cl.	17,80€
RAMÓN BILBAO (Rueda) 75 cl.	13,95€

## VINS NEGRES / VINOS TINTOS

TARSUS ROBLE (Ribera del Duero) 75 cl.	15,50€
RAMÓN BILBAO Tinto Crianza (Rioja) 75 cl.	14,95€
LUIS CAÑAS Crianza (Rioja) 50 cl.	9,90€

## CAVA / CHAMPAGNE

BRUT IMPERIAL GRAMONA 37,5 cl.	14,75€
BRUT IMPERIAL GRAMONA 75 cl.	27,95€
AIRE DE L'ORIGAN BRUT NATURE 75 cl.	19,75€

BRUT IMPERIAL MOËT & CHANDON 20 cl.	20,75€
BRUT IMPERIAL MOËT & CHANDON 75 cl.	48,75€

## CERVESA ampolla 33 cl. / CERVEZA botella 33 cl.

HEINEKEN, HEINEKEN 0,0, AMSTEL RADLER	2,25€
---------------------------------------	-------

## REFRESCS / REFRESCOS

AGUA LANJARÓN 50 cl.	1,65€
REFRESCO 33 cl. Pepsi, Pepsi Max, Schepes limón o naranja	1,95€

## RAMUNE

**NOU!**  
¡NUEVO!

RAMUNE NARANJA KIMURA 200 ml Refresco gaseoso sabor a naranja	2,65€
RAMUNE FRESA KIMURA 200 ml Refresco gaseoso sabor a fresa	2,65€
RAMUNE LYCHEE KIMURA 200 ml Refresco gaseoso de lychee (sabor dulce y ácido parecido uva y ciruela)	2,65€
RAMUNE SANDÍA SUIKA 200 ml Refresco gaseoso sabor a sandía dulce	2,65€
RAMUNE YUZU KIMURA 200 ml Sabor a yuzu, parecido a una mezcla entre naranja, limón y mandarina	2,65€



# MENÚS MIGDIA / MEDIODÍA

\*Al servei de 13 a 16 h. excepte diumenges i festius

\*En el servicio de 13 a 16 h. excepto domingos y festivos



## MENÚ LET'S SUSHING 16,95€

(8 peces / piezas + yakisobas + gyozas + agua o refresco) + 1 sobre de soja

- 8 URAMAKI SAKE AVOCADO
- 1 YAKISOBAS O YAKIMESHI VEGETARIANO
- 1 GYOZAS DE POLLO ( 4 U.)
- 1 AGUA O REFRESCO



\*1,69 HapoCoins



## MENÚ SAKE LET'S SUSHING 16,95€

(18 peces / piezas + 2 gyozas o edamames + agua o refresco) + 2 sobre de soja

- 8 URAMAKI SAKE AVOCADO
- 2 NIGIRI SAKE
- 8 HOSOMAKI SAKE
- ½ EDAMAMES O GYOZAS DE POLLO ( 4 U.)
- 1 AGUA O REFRESCO



\*1,69 HapoCoins





\*Al servei de 13 a 16 h. excepte diumenges

\*En el servicio de 13 a 16 h. excepto domingos

# COMBOS BOX

UNA ACURADA SELECCIÓ DE PLATS DE LA NOSTRA CARTA EXCEL·LENTMENT COMBINATS.

UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE PLATOS DE NUESTRA CARTA EXCELENTEMENTE COMBINADOS.



**NOU!**  
INJEUVO!

\*1,69 HapoCoins

## MENÚ SANDOITCHI

(8 peces / piezas + yakisobas + gyozas + agua o refresco)

- 1 TORI KATSU SANDO O KARA AGE KOPPE PAN
- O TORI HEÜRA KATSU SANDO
- 1 GYOZAS DE PATO O VERDURAS (4 U.)
- 1 AGUA O REFRESCO

**16,95€**



## MAKI MAKI



**28€**

\*2,80 Hapo Coins

2/3 pers. (32 peces / piezas). Incluye 3 sobres de soja.

8 HOSOMAKI MAGURO

8 HOSOMAKI CHIZU

8 HOSOMAKI SAKE

8 HOSOMAKI SAKE AVOCADO



## ALL SAKE



**33,25€**



\*3,32 Hapo Coins

2 pers. (25 peces / piezas) + 3 sobres de soja.

4 NIGIRI SAKE

1 SASHIMI SAKE (5 talls / cortes)

8 URAMAKI SAKE AVOCADO

8 HOSOMAKI SAKE

Clàssic o spicy amb hosomaki tempuritzat. / Clásico o spicy con hosomaki tempurizado.



## ALL SAKE XXL

**52€**



\*5,20 Hapo Coins

3 / 4 pers. (50 peces / piezas) + 6 sobres de soja.

8 NIGIRI SAKE

2 SASHIMI SAKE (10 talls / cortes)

8 URAMAKI SAKE AVOKADO

8 HOSOMAKI SAKE

8 URAMAKI SAKE MANGO

8 HOSOMAKI HOT SALMON





SAKE-MAGURO 36,75€ \*3,67 Hapo Coins

2 pers. (24 peces / piezas). Incluye 3 sobres de soja.

- 4 NIGIRI MAGURO
- 8 URAMAKI SAKE AVOCADO
- 4 NIGIRI SAKE
- 8 HOSOMAKI MAGURO



SENTAKU 48,50€ \*4,85 Hapo Coins

2/3 pers. (20 peces / piezas + Yakisoba + Ebi-fry) + 3 sobres de soja

- 1 YAKISOBA POLLO
- 8 URAMAKI SAKE AVOCADO
- 5 EBI-FRY
- 2 NIGIRI SAKE
- 8 URAMAKI BASAN
- 2 NIGIRI SAKE BURI
- 2 NIGIRI MAGURO



SAMURAI 33,95€

2 pers. (24 peces / piezas) + 3 sobres de soja

- 8 URAMAKI KYOSOU
- 8 URAMAKI OSOI
- 8 URAMAKI KAJIYA SALMON

\*3,39 Hapo Coins



VEGGIE VEGAN 30,90€ \*3,90 Hapo Coins

2 pers. (18 peces / piezas + yakisobas o udon) + 3 sobres de soja.

- 1 YAKISOBA O UDON VEGETARIANO
- 8 MAKIMONO PESTO NOCHIZU
- 8 URAMAKI IKIGAI
- \*2 NIGIRI AGUACATE
- O 2 NIGIRI CHIZU





●●●●●●●●  
**OMAKASE HAPO**

**43,50€**



\*4,35

Hapo Coins

2/3 pers. (32 peces / piezas) + 4 sobres de soja

- |                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| 4 URAMAKI KARAI          | 4 HOSOMAKI AVOCADO |
| 4 URAMAKI MAGURO AVOCADO | 4 HOSOMAKI SAKE    |
| 4 URAMAKI SAKE AVOCADO   | 4 NIGIRI SAKE      |
| 4 URAMAKI FUZOROI        | 4 NIGIRI MAGURO    |



●●●●●●●●  
**HOTO**

**32,50€**



\*3,25

Hapo Coins

2 pers. (1 yakisoba o yakimeshi + 1 p. tonkatsu + 4 gyozas + 10 buerollito)

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| 1 YAKISOBA / YAKIMESHI DE POLLO | 10 BUEN ROLLITO  |
| 1 POLLO TONKATSU                | 4 GYOZAS DE PATO |



●●●●●●●●  
**FAMILY 75€**



\*7,50 HapoCoins

5/6 pers. (56 piezas + 5 yakitoris + 8 gyozas + 2 yakisobas) + 6 sobres de soja

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 2 POLLO TONKATSU         | 8 HOSOMAKI MAGURO       |
| 4 GYOZAS POLLO           | 8 HOSOMAKI SAKE         |
| 4 GYOZAS VEGETALES       | 8 HOSOMAKI SAKE AVOCADO |
| 8 URAMAKI SAKE AVOCADO   | 8 HOSOMAKI CHIZU        |
| 8 URAMAKI MAGURO AVOCADO | 2 YAKISOBAS DE TERNERA  |
| 8 URAMAKI SAKE MANGO     |                         |



●●●●●●●●  
**TAN 26,50€**



\*2,65 Hapo Coins

1 pers. (20 peces / piezas) + 2 sobres de soja

- |                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 2 NIGIRI SAKE            | 8 HOSOMAKI SAKE       |
| 1 NIGIRI MAGURO          | 8 URAMAKI BASAN O     |
| 1 NIGIRI PEZ MANTEQUILLA | SPICY BASAN(a elegir) |



# BOTIGUES AMB SERVEI A DOMICILI I DEGUSTACIÓ

## TIENDAS CON SERVICIO A DOMICILIO Y DEGUSTACIÓN

**HORARIO: todos los días de 13 a 16 h. y de 19.30 a 22.45 h.**



08304 **MATARÓ:**

C/. Consol Nogueras, 1 (darrere Parc Central)  
Tel. 93 536 63 98



08350 **ARENYS DE MAR:**

C/. de Josep Anselm Clavé,12 (a prop de l'Ajuntament)  
Tel. 93 576 83 17

## SERVEI A DOMICILI / SERVICIO A DOMICILIO EN:

Sant Pol de Mar / Canet de Mar / Arenys de Mar / Arenys de Munt / Caldes d'Estrac

Sant Vicenç de Montal / Sant Andreu de Llavaneres / Mataró / Argentona / Dosrius / Cabrera de Mar

Vilassar de Mar / Vilassar de Dalt / Premià de Mar / Premià de Dalt / El Masnou

*Comanda mínima a domicili / Pedido mínimo a domicilio:*

*Mataró y Arenys de Mar: 15 €*

*Otras poblaciones / Altres poblacions: 25 €*

*Preu entrega / Precio entrega:*

*Mataró y Arenys de Mar: 2 €*

*Otras poblaciones / Altres poblacions: 2,90 €*

# hapoweb.com

App: Hapo Disponible a Google Play i App Store

Al nostre web i app tens tota la informació detallada sobre al·lèrgens, Sugeriments de Temporada, horaris especials...

**Compra online i gaudeix d'un 10% de l'import de la teva comanda en HapoCoins, per a comprar gratis!**

En nuestra web y app tienes información detallada sobre alérgenos, Sugerencias de Temporada, horarios especiales...

**¡Compra en línea y disfruta de un 10% del importe de tu pedido HapoCoins para comprar gratis!**

## Què són els Hapo Coins?

*Els Hapo Coins són la moneda virtual de Hapo "sushi a casa". Pots acumular el 10% de les teves compres online i s'aniran sumant en la teva guardiola virtual.*

*Amb ells podràs pagar qualsevol compra (comanda mínima a la nostra web de 15 euros / 15 coins) i sempre per l'import total de la comanda.*

*No és possible el pagament mixt entre Hapo Coins i Euros.*

*Podràs canviar-los qualsevol dia de la setmana. Els Hapo Coins són transferibles, pots compartir-los o bé regalar-los! Pots traspasar el total o una part del teu saldo a qualsevol persona que tingui compte en la nostra botiga online, només és necessari el correu electrònic del destinatari.*

## ¿Qué son los Hapo Coins?

*Los Hapo Coins son la moneda virtual de Hapo "sushi en casa".*

*Puedes acumular el 10% de tus compras online y se irán sumando en tu hucha virtual.*

*Con ellos podrás pagar cualquier compra (pedido mínimo en nuestra web de 15 euros / 15 coins) y siempre por el importe total del pedido.*

*No es posible el pago mixto entre Hapo Coins y Euros.*

*Podrás canjearlos cualquier día de la semana.*

*Los Hapo Coins son transferibles, puedes compartirlos o bien regalarlos! Puedes traspasar el total o una parte de tu saldo a cualquier persona que tenga cuenta en nuestra tienda online, sólo es necesario el correo electrónico del destinatario.*

