

EL REFUGI DE
L'ARTISTA
AGOSARAT

Primer batec

Precio

Edamame trufat, picant o natural

7.00€

EL GEST SENZILL QUE OBRE EL RITUAL.

Panipuri de salmó i tòfona

4.30€

CRUIXENT I AROMÀTIC, UNA PICADA D'ULLET AGOSARADA A LA FUSIÓ. 1 UNITAT

Sam de hamachi nikkei

5.00€

TEXTURES QUE VIATGEN ENTRE EL FOC I EL CÍTRIC. 1 UNITAT

Fulla de shiso cruixent amb tàrtar de tonyina i kimchi cítric.

9.00€

FRAGILITAT I CARÀCTER EN UN SOL MOS. 1 UNITAT

Alè de foc i fred

Tàrtar de salmó amb papadum cruixent

17.00€

DELICADESA AMB CARÀCTER.

Ceviche de peix blanc amb ají groc i ponzu cítric

17.00€

UN LLAMPEC MARÍ AMB ACCENT LIMENY.

Tiradito de hamachi a la brasa amb vinagreta de yuzu i alfàbrega

19.00€

FOC I FRESCOR EN UN MATEIX ALÈ.

Tataki de tonyina amb crema de miso fumat

19.00€

SUBTILESA I FUM EN EQUILIBRI.

Tàrtar de tonyina amb amani-ment de xipotle i nori cruixent

19.00€

EL PICOR ELEGANTE DEL ATREVIMIENTO.

Art sobre arròs

URAMAKIS • 8 UNITATS

Hotate ebi

17.00€

LLAGOSTÍ CRUIXENT, ALVOCAT, VIEIRA ROSTIDA I FOIE.

Uramaki kimchi

17.00€

LLAGOSTÍ, SALMÓ I EL FOC CONTROLAT DEL KIMCHI.

Uramaki spicy tuna

17.00€

PICOR SEDUCTORA QUE QUEDA EN LA MEMÒRIA.

Uramaki spicy sake

16.00€

INTENSITAT ATARONJADA QUE DESPERTA L'ÀNIM.

Rainbow roll

17.00€

UN JOC DE COLORS QUE CELEBRA LA DIVERSITAT DEL MAR.

TOTA TÈCNICA NEIX DEL RESPECTE.

Essència Deba

Precio

Gyoza de pollastre a l'estil
Osaka amb teriyaki de
taronja (4 u.)

CRUIXENT, CÍTRICA I RECONFORTANT.

10.00€

Gyoza de llagostí amb
encurtits (4 u.)

SABOR, TEXTURA I RITME.

11.00€

Bao de cranc soft shell amb
ceba caramel·litzada

EL MAR FET CARÍCIA DOLÇA.

14.00€

Costelles de porc a baixa
temperatura amb salsa
gochujang

TENDRESA INCENDIADA EN VERMELL PROFUND.

17.00€

Yakimeshi mar i muntanya

UN UMAMI TERRÓS QUE RECONFORTA.

16.00€

Tori no karaage amb
emulsió de sriracha.

EL MOS TRAVIÓS QUE MAI FALLA.

13.00€

Shirashi d'anguila amb
kabayaki casolà.

DOLÇOR, FUM I EQUILIBRI.

16.00€

El ritual en detall

NIGIRIS • 2 UNITATS.

Tonyina akami

8.50€

Salmó

7.50€

Hamachi

8.00€

Vieira

8.50€

Gunkan de hamachi

8.50€

Gunkan de salmó.

7.00€

La signatura

NIGIRIS • 2 UNITATS

Anguila casolana

DOLÇOR I FUM CONVERTITS EN ART.

9.00€

Foie rostit i anguila

TERRA I RIU EN UN MATEIX POLS.

11.00€

Chutoro rostit amb tòfona

LUXE SILENCIÓS QUE ES DESFÀ A LA BOCA.

10.00€

AL FINAL, EL FOC, EL
FUM I LA DOLÇOR ES
TROBEN

Epíleg dolç

Mousse de maracujà, coulis
de fruita de la passió i
crumble de mantega.

EQUILIBRI ENTRE ACIDESA I SUAVITAT.

Mochi de mango 7.50€

DOLÇOR EMBOLCALLADA EN SEDA.

Trufes mixtes de te verd i
xocolata blanca (4 unitats).

TRADICIÓ OCCIDENTAL EN CLAU JAPONESA.

Panacota de te verd amb fruita
de temporada (2 unitats).

EL SILENCI FINAL DEL BANQUET.

Manifest.
El Refugi de l'Artista Atrevit

*“Aquí es respecta la tècnica.
Cada gest té un propòsit.*

Cuinem amb precisió i servim amb calma.

*El foc, el ganivet i el silenci
parlen el mateix idioma.*

Res sobra, tot té sentit.

*Honorem el producte,
cuidem el detall,
i servim el temps amb respecte.*

*La bellesa neix
Salut*

出刃



Deba 出刃

Rambla de Can Móra, 22.
Sant Cugat