







TARTAR

Tartar de Atún Picante 14,00€   
(Masago, mayonesa de chile, cebollino, mango y crema de aguacate)

Tartar de Salmón 13,00€   
(Cubitos de salmón marinado con aceite, soja, jugo de naranja, chalotes, sal, pimienta negra y mango)




YAKISOBA

(Noodles salteados con verduras)

Langostino 14,00€   

Pollo 12,00€   

Verduras 10,00€   








CHIRASHI BOWLS

(Variedad de pescados y mariscos con aguacate, mango, chili mayo y salsa teriyaki sobre cama de arroz)

Salmón 8,00€   

Atún 10,00€   

Especial 12,00€   
(Salmón, atún, tobiko y langostino empanado)

UZUSUKURI (8 piezas) 12,00€   
(Finas láminas de pescado con salsa ponzu, ikura, shiso y sésamo)

POSTRES

Placer de Chocolate con Fresas 5,50€  

Corazón de Mango 5,50€  

Tarta Helada de Chocolate y Coco 5,50€  

BEBIDAS

Bebidas

Agua sin gas 500 ml. 1,50€

Agua con gas 500 ml. 2,00€

Refrescos lata (Coca Cola, 2,00€

Coca Cola Zero, Sprite,

Fanta naranja / limón,

Aquarius naranja / limón

Nestea limón)

Cervezas Japonesas

Sapporo Silver 33 cl. 4,00€

Kirin Ichiban 33 cl. 3,00€

Sake Sho Chiku Bai 180 ml. 4,00€

Asahi 33 cl. 3,00€

Blanco

Viña Calera Verdejo 100% 14,00€

Oroya Sushi Wine 16,00€

Sexycologic Rioja 18,00€

Rosado

Ibelove 15,00€

Tinto

Finca del Marquesado 16,00€

Tempranillo Rioja

Valdubon 16,00€

Tempranillo Ribera del Duero

TABLA DE INGREDIENTES ALERGÉNICOS



871 110 278 | +34 649 247 172

www.arigatosushiibiza.com

[@arigatosushibiza](https://www.instagram.com/arigatosushibiza) [f Arigato Sushi Ibiza](https://www.facebook.com/ArigatoSushiIbiza)

Ctra Aeropuerto, 31 bajos
07817 Sant Jordi



ESPAÑOL

ENTRANTES




- Edamane** 5,50€ 
(Vainas de soja)
- Sopa de Miso** 4,50€ 
(Con tofu y verduras)
- Ensalada Wakame** 7,00€ 
(Con sésamo y salmón)
- Gyozas Casera Pollo (6 piezas)** 8,00€ 
(Rellenas de pollo, col, cebolleta y sésamo)
- Gyozas Casera Verduras (6 piezas)** 7,00€ 
(Rellenas de setas shiitake, col, cebolleta y sésamo)





URAMAKIS (8 piezas)

- California Roll** 12,00€ 
(Carne de cangrejo, pepino, aguacate, crema de queso y tobiko)
- Salmón Aguacate** 11,00€ 
(Salmón, aguacate, pepino y mayonesa japonesa)
- Spicy Tuna** 13,50€ 
(Relleno con atún y aguacate, pepino, sésamo y chili mayo)
- Avocado Roll** 12,50€ 
(Gambas marinadas, salmón y con tope de aguacate)
- Sweet Roll** 12,50€ 
(Carne de cangrejo, salmón, queso crema y mango con tope de masago)
- Vegetariano** 10,00€ 




HOSOMAKIS (8 piezas)

- Sake Maki (Salmón)** 6,00€ 
Kappa Maki (Pepino) 5,00€
Tekka Maki (Atún) 7,00€ 
Ebikiu (Langostinos y pepinos) 6,00€ 

ROLLS TEMPURIZADOS (8 piezas)





- Futomaki Hot Roll** 12,50€ 
(Gambas marinadas, espárragos, aguacate con chili mayo y salsa teriyaki)
- Futomaki Philadelphia** 13,50€ 
(Salmón, crema de queso, cebollino y salsa teriyaki)

ROLLS CALIENTES



- Ebitem Especial (8 piezas)** 13,50€ 
(Gambas empanadas, aguacate con tope de atún y sésamo)
- Unagi Eater (8 piezas)** 13,50€ 
(Langostinos empanados, pepino con tope de anguila y salsa teriyaki)
- Soft Shell Crab (6 piezas)** 12,00€ 
(Cangrejo en tempura, aguacate, pepino, sésamo, chili mayo y teriyaki)



SASHIMI (6 piezas) | NIGIRIS (6 piezas)




- Salmón** 11,00€ 
Atún 14,00€ 
Gambas 14,00€ 
Pescado Blanco 14,00€ 

TATAKI (6 piezas)

- Salmón** 12,00€ 
(Envuelto en alga nori y tempurizado, salsa ponzu, shiso y jengibre)
- Atún** 14,00€ 
(Cubierto de sésamo, salsa ponzu y cebollino)







COMBOS

- Makimono (12 piezas)** 10,50€ 
(8 Hosomakis, 4 Uramakis)
- Variados** 17,00€ 
15 piezas 22,00€
20 piezas 35,00€
30 piezas
- Sashimi Moriwase (18 piezas)** 28,00€ 
(Variedad de pescado y marisco)



TEMAKIS (2 piezas)

- California** 9,00€ 
(Cangrejo real, pepino y aguacate)
- Sake Negi** 9,00€ 
(Salmón, cebollino y mayo japonesa)
- Maguro** 9,00€ 
(Atún, aguacate y chili mayo)
- Temaki Especial** 10,50€ 
(Langostinos empanados, aguacate, atún picante y chili mayo)



TEMPURAS

- Langostinos** 14,00€ 
Verduras 10,50€ 
Mixto 12,00€ 

TARTAR

Spicy Tuna Tartar

(Masago, chili mayonnaise, chives, mango and avocado cream)

14,00€   

Salmon Tartar

(Marinated salmon cubes with oil, soy, orange juice, shallots, salt, black pepper and mango)

13,00€   



YAKISOBA

(Sauteed noodles with vegetables)

Prawns

14,00€   

Chicken

12,00€   

Vegetables

10,00€   



CHIRASHI BOWLS

(Variety of fish and seafood with avocado, mango, chili mayo and teriyaki sauce with rice)

Salmon

8,00€   

Tuna

10,00€   

Special

Salmon, tuna, tobiko and prawn breaded)

12,00€   

UZUSUKURI (8 pieces)

(Thin slices of fish with ponzu sauce, ikura, shiso and sesame)

12,00€   

DESSERTS

Strawberry Chocolate Pleasure

5,50€  

Mango Heart

5,50€  

Choco and Coco Ice Cream Cake

5,50€  

DRINKS

Drinks

Still water 500 ml.

1,50€

Sparkling water 500 ml.

2,00€

Soft drinks (Coca Cola,

2,00€

Coca Cola Zero, Sprite,

Fanta orange / lemon,

Aquarius orange / lemon

Nestea lemon)

Japanese Beers

Sepporo Silver 33 cl.

4,00€

Kirin Ichiban 33 cl.

3,00€

Sake Sho Chiku Bai 180 ml.

4,00€

Asahi 33 cl.

3,00€

White

Viña Calera Verdejo

14,00€

Oroya Sushi Wine

16,00€

Sexycologic Rioja

18,00€

Rose

Ibelove

15,00€

Red

Finca del Marquesado

16,00€

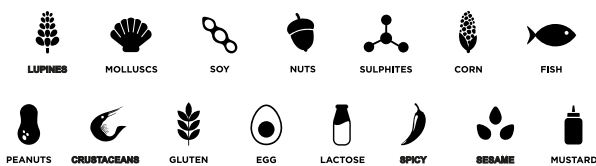
Tempranillo Rioja

Valdubon

16,00€

Tempranillo Ribera del Duero

ALLERGEN INGREDIENTS TABLE



871 110 278 | +34 649 247 172






www.arigatosushiibiza.com

[@arigatosushibiza](https://www.instagram.com/arigatosushibiza) [f Arigato Sushi Ibiza](https://www.facebook.com/ArigatoSushiIbiza)

ENGLISH







Ctra Aeropuerto, 31 bajos
07817 Sant Jordi

STARTERS




- Edamame** 5,50€ 
(Soy pods)
- Miso Soup** 4,50€ 
(With tofu and vegetables)
- Wakame Salad** 7,00€ 
(With sesame and salmon)
- Chicken Gyozas (6 pieces)** 8,00€ 
(With chicken, cabbage, chives and sesame)
- Vegetable Gyozas (6 pieces)** 7,00€ 
(With shiitake mushrooms, cabbage, chives and sesame)





URAMAKIS (8 pieces)

- California Roll** 12,00€ 
(Crabmeat, cucumber, avocado, cream cheese and tobiko)
- Avocado Salmon** 11,00€ 
(Salmon, avocado, cucumber and Japanese mayonnaise)
- Spicy Tuna** 13,50€ 
(With tuna and avocado, cucumber, sesame and chili mayo)
- Avocado Roll** 12,50€ 
(Marinated prawns, salmon and avocado)
- Sweet Roll** 12,50€ 
(Crabmeat, salmon, cream cheese and mango with masago)
- Vegetarian** 10,00€ 




HOSOMAKIS (8 pieces)

- Sake Maki (Salmon)** 6,00€ 
Kappa Maki (Cucumber) 5,00€
Tekka Maki (Tuna) 7,00€ 
Ebikiu (Prawns and cucumbers) 6,00€ 

TEMPURIZED ROLLS (8 pieces)

- Futomaki Hot Roll** 12,50€ 
(Marinated prawns, asparagus, avocado, with chili mayo and teriyaki sauce)
- Futomaki Philadelphia** 13,50€ 
(Salmon, cream cheese, chives and teriyaki sauce)

HOT ROLLS



- Special Ebitem (8 pieces)** 13,50€ 
(Breaded prawns, avocado with tuna and sesame)
- Unagi Eater (8 pieces)** 13,50€ 
(Breaded prawns, cucumber with eel and teriyaki sauce)
- Soft Shell Crab (6 pieces)** 12,00€ 
(Crab in tempura, avocado, cucumber, sesame, chili mayo and teriyaki)



SASHIMI (6 pieces) | NIGIRIS (6 pieces)


- Salmon** 11,00€ 
Tuna 14,00€ 
Prawns 14,00€ 
White Fish 14,00€ 

TATAKI (6 pieces)

- Salmon** 12,00€ 
(Nori seaweed wrapped in tempura, ponzu sauce, shiso and ginger)
- Tuna** 14,00€ 
(Covered with sesame, ponzu sauce and chives)







COMBOS

- Makimono (12 pieces)** 10,50€
(8 Hosomakis, 4 Uramakis)
- Varied** 17,00€
15 pieces 22,00€
20 pieces 35,00€
- Sashimi Moriwase (18 pieces)** 28,00€ 
(Variety of fish and seafood)



TEMAKIS (2 pieces)

- California** 9,00€ 
(King crab, cucumber and avocado)
- Sake Negi** 9,00€ 
(Salmon, chives and Japanese mayo)
- Maguro** 9,00€ 
(Tuna, avocado and chili mayo)
- Special Temaki** 10,50€ 
(Breaded prawns, avocado, spicy tuna and chili mayo)



TEMPURES

- Prawns** 14,00€ 
Vegetables 10,50€ 
Mixed 12,00€ 