



SUSHI ZHENG

オリジナルの味



 973 28 20 95

 sushizhenglleida.com

 C/. Acadèmia 22, 25002 Lleida

  [sushizhenglleida](https://www.instagram.com/sushizhenglleida)

 12:30 - 16:00, 20:30 - 24:00



BUFET LIBRE A LA CARTA

NOCHE ,FIN DE SEMANA Y FESTIVO

ADULTO	-----	18.95 EUR
INFANTIL	-----	9.50 EUR

Infantil: a partir de 4 años y menos o igual la altura de 145cm

2 EUR

PENALIZACIÓN POR

CADA PLATO NO CONSUMIDO



Altramuz



Apio



Cacahuets



Crustaceos



Frutos secos



Gluten



Huevos



Moluscos



Mostaza



Pescado



Sésamo



Soja



Sulfitos



Lácteos

SI USTED ES ALÉRGICO A ALGÚN ALIMENTO AVISE AL CAMARERO. GRACIAS

PARA CUALQUIER INFORMACIÓN SOBRE SUSTANCIAS Y ALÉRGENOS, ES POSIBLE
CONSULTAR EL APROPIADO
DOCUMENTACIÓN QUE SERÁ APORTADA, PREVIA SOLICITUD, POR EL PERSONAL EN SERVICIO

ALGUNOS INGREDIENTES DE NUESTROS PLATOS MARCADOS CON ASTERISCO(*) SON CONGELADOS EN ORIGEN O ADQUIRIDOS FRESCOS Y CONGELADOS POR NOSOTROS A TEMPERATURA SEGÚN LAS NORMAS ROGAMOS EN CADA BUFFET AL MENOS CONSUMIR UNA BEBIDA SANITARIAS PARA SU CORRECTO ALMACENAMIENTO. LOS PRODUCTOS DE PESCA ADMINISTRADOS CRUDOS EN NUESTRO RESTAURANTE HAN SIDO SOMETIDOS PREVIAMENTE A UN TRATAMIENTO DE ENFRIAMIENTO A -20°C DURANTE AL MENOS 24 HORAS SEGÚN LEY.

ROGAMOS EN CADA BUFFET AL MENOS CONSUMIR **UNA BEBIDA**

BEBIDAS

REFRESCOS

Agua	2.75€
Vichy	2.95€
Coca Cola	3.05€
Coca Cola Zero	3.05€
Fanta Naranja	3.05€
Fanta Limón	3.05€
Nestea	3.05€
Aquarius N/L	3.05€
Tónica	3.05€
Red Bull	3.35€
Zumo Piña	2.60€
Zumo Melocotón	2.60€
Zumo Naranja	2.60€
Gaseosa	2.95€

INFUSIONES

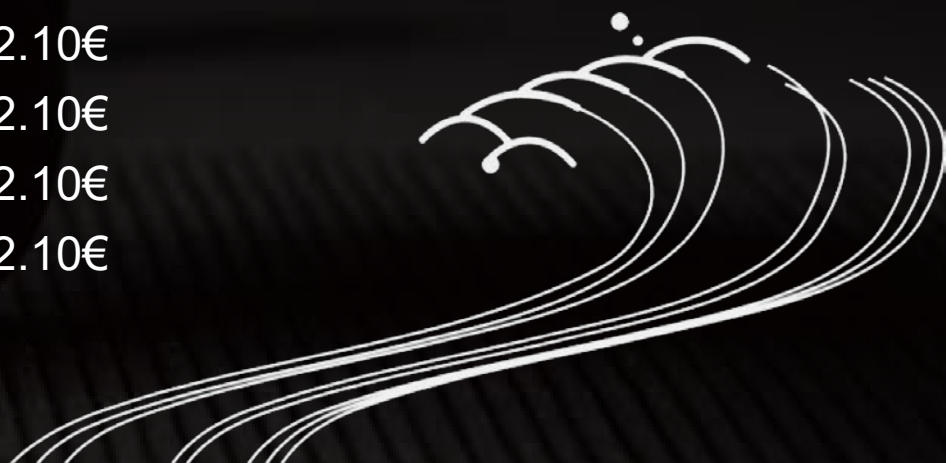
Infusión poleo menta	2.10€
Infusión manzanilla	2.10€
Infusión té verde	2.10€
Infusión té rojo	2.10€
Infusión tila	2.10€
Infusión de té chino tetera	2.10€

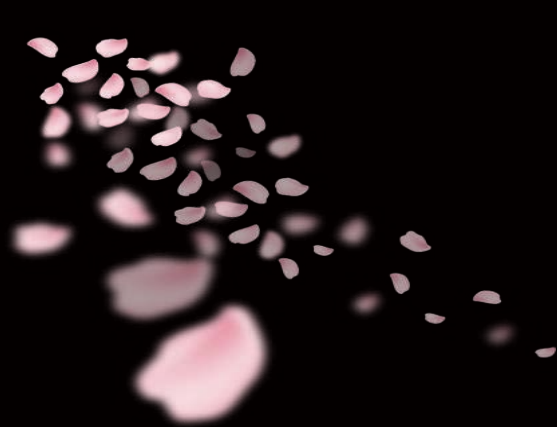
CERVEZA

Cervezas Sapporo	3.65€
San Miguel	3.00€
Estrella Damm	3.00€
Cerveza sin alcohol	3.00€
Voll Damm	3.00€
Caña	3.00€
Jarra de caña	4.05€
Jarra de caña 1.3L	9.05€
Champú	3.00€
Jarra de Champú	4.05€
Cerveza China	3.75€
Cerveza Heneiken	3.25€

CAFÉS

Café solo	1.55€
Café con hielo	1.65€
Café cortado	1.75€
Café con leche	1.95€
Café americano	1.85€
Café trifásico	2.95€
Café carajillo	2.95€





ALCOHOL

VINO TINTO

Vino de Casa Nuviana	9.95€
Viña Pomal Crianza	15.50€
Cuné	18.95€
Bacha Negro	13.95€
Antaño (Rioja)	11.95€
Faustino VII (Rioja)	11.95€
Sangre Toro Torre	16.95€
Marques de caceres	17.95€
Protos	16.95€
Sangría de vino	11.95€
½ Sangria de vino	8.50€
Sangría de cava	14.50€
½ Sangría de cava	9.00€
COPA DE VINO	4.00€

VINO BLANCO

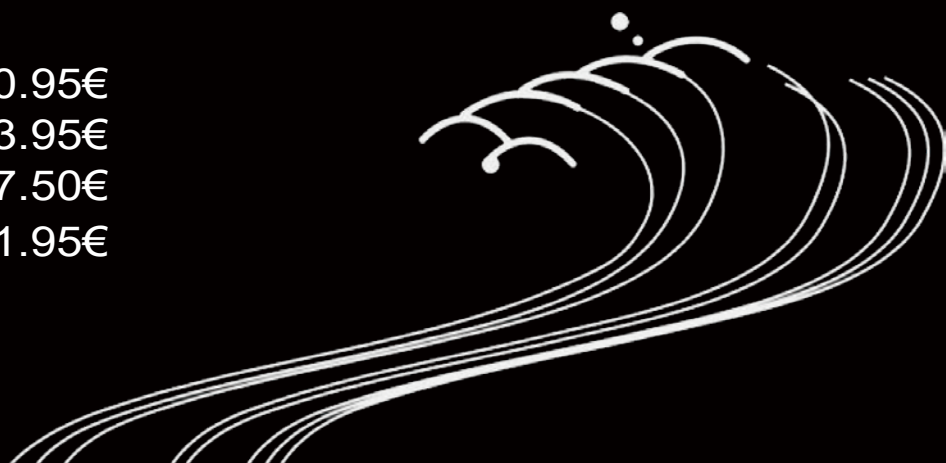
Vino de Casa Nuviana	9.95€
Perelada Blanco Pescador	12.50€
Turbio Xoven Blanco	8.95€
Viña Esmeralda	18.95€
Torres Viña Sol	16.50€
Basch Semidulce	12.45€

VINO ROSADO

Vino de la casa Nuviana	9.95€
Lambrusco	11.95€
Mateus Rose	12.50€

CAVAS

Cava de la casa (Roger de or)	10.95€
Perelada	13.95€
Juvé & Camps	27.50€
Juvé Massana brut	11.95€



ENTRANTES

1 SOPA DE MISO:

Tofu, algas, miso, cebollino 2.9€



2 SOPA MARISCO:

sopa con marisco mixto y cebollinos.



ENTRANTES



3 RAMEN CON MARISCO



Fideos, huevo, maíz, lonchas de cangrejo, brote de soja, langostinos.

ENTRANTES

4. Ensalada de marisco:

Pimiento, pescado mixto con salsa sweet chilly.



ENTRANTES

5 Ensalada de pulpo y rúcula

Rúcula, langostino cocido, pulpo, sésamo.



6 Ensalada de pollo:

Pollo, pepino, maíz, ensalada, tomate, sésamo.



ENTRANTES

7 Ensalada de langostino en tempura:

Ensalada, tomate, maíz, pepino, langostino en tempura



8 Ensalada vegetal:

Ensalada mixta. Aguacate, mango, tomate, pepino y frutos secos.



ENTRANTES

9 Ensalada de salmon

Ensalada mixta, aguacate y salmón



10 Edamame

Vainas de soja y sal.



ENTRANTES

11 Algas Wakame: Algas japonés y sésamo



12 Cañailas



ENTRANTES



13 langostinos cocido (3u) 



14 Ostra (1u) 

máximo 2 raciones por persona
plato extra 2 euro por ración

YAKI UDON



20 YAKI UDON YASAI

Udon, verduras mixtas, huevos.



21 YAKI UDON TORI

Udon, pollo, verduras mixtas, huevos



YAKI UDON

22 YAKI UDON GYU

udon , ternera , verduras mixtas y huevos



23 YAKI UDON KAISEN

udon, mariscos mixto, verduras mixtas, huevos.



FIDEOS DE ARROZ



24 FIDEOS DE ARROZ YASAI

Fideos de arroz, verduras mixtas, huevos.



25 FIDEOS DE ARROZ TORI

Fideos de arroz, pollo, verduras mixtas, huevos.



FIDEOS DE ARROZ

26 FIDEOS DE ARROZ GYU

Fideos de arroz, ternera, verduras mixtas, huevos.



27 FIDEOS DE ARROZ KAISEN

Fideos de arroz, mariscos mixtos, verduras mixtas, huevos.



YAKISOBA



28 YAKISOBA YASAI

yakisoba verduras mixtas, huevos.



29 YAKISOBA TORI

Yakisoba, pollo, verduras mixta, huevos.



YAKISOBA

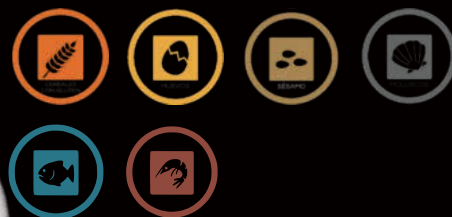
30 YAKISOBA GYU

Yakisoba, ternera, verduras mixtas, huevos.



31 YAKISOBA KAISEN

Yakisoba, mariscos mixtos, verduras mixtas, huevos.



FIDEOS DE SOJA



32 FIDEOS DE SOJA YASAI

Fideos de soja, verduras mixtas, huevos.



FIDEOS DE SOJA



33 FIDEOS DE SOJA KAISEN

Fideos de soja, mariscos mixtos, verduras mixtas, huevos.



ARROZ FRITO



34 ARROZ TRES DELICIAS

Arroz salteado, verduras mixtas, huevos.



35 YAKIMESHI VENUS

Arroz negro salteado, mariscos mixtos, verduras mixtas, huevos.



ARROZ FRITO

36 YAKI MEISHI TORI

Arroz salteado, pollo, verduras mixtas, huevos.



37 YAKI MEISHI GYU

Arroz salteado, ternera, verduras mixtas, huevos.



ARROZ FRITO



38 YAKI MEISHI KAISEN



Arroz salteado, pollo, verduras mixtas, huevos.

FRITOS



50 TEMPURA DE LANGOSTINOS(3 U)



51 LANGOSTINOS EN KIMONO(3 U)



FRITOS



52 LANGOSTINOS DE PRIMAVERA (3U)



53 TAKOYAKIS DE PULPO (3U)



FRITOS



54 TORTILLAS DE GAMBA



55 TEMPURA REJOS



FRITOS

56 TIRAS DE CALAMARES



57 PATATAS FRITAS



FRITOS



58 ALITAS DE POLLO (3 U)



59 CALAMAR ROMANA(3 U)



FRITOS

60 WANTUN FRITO (3 U)



61 TEMPURA DE BOQUERÓN(3 U)



FRITOS

62 PAN FRITO (2 U)



63 ROLLITO VEGETAL: (2 U)



FRITOS



64 TEMPURA DE VERDURAS



65 POLLO REBOZADO



FRITOS



66 PATO ASADO



Fritos



67 MUSLITOS DE CANGREJO(3U)



68 CROQUETAS DE POLLO: (3 U)



Fritos



69 NUGGETS DE POLLO: (3 U)



VAPOR



80 PAN BAO DE POLLO: (1 U)



VAPOR



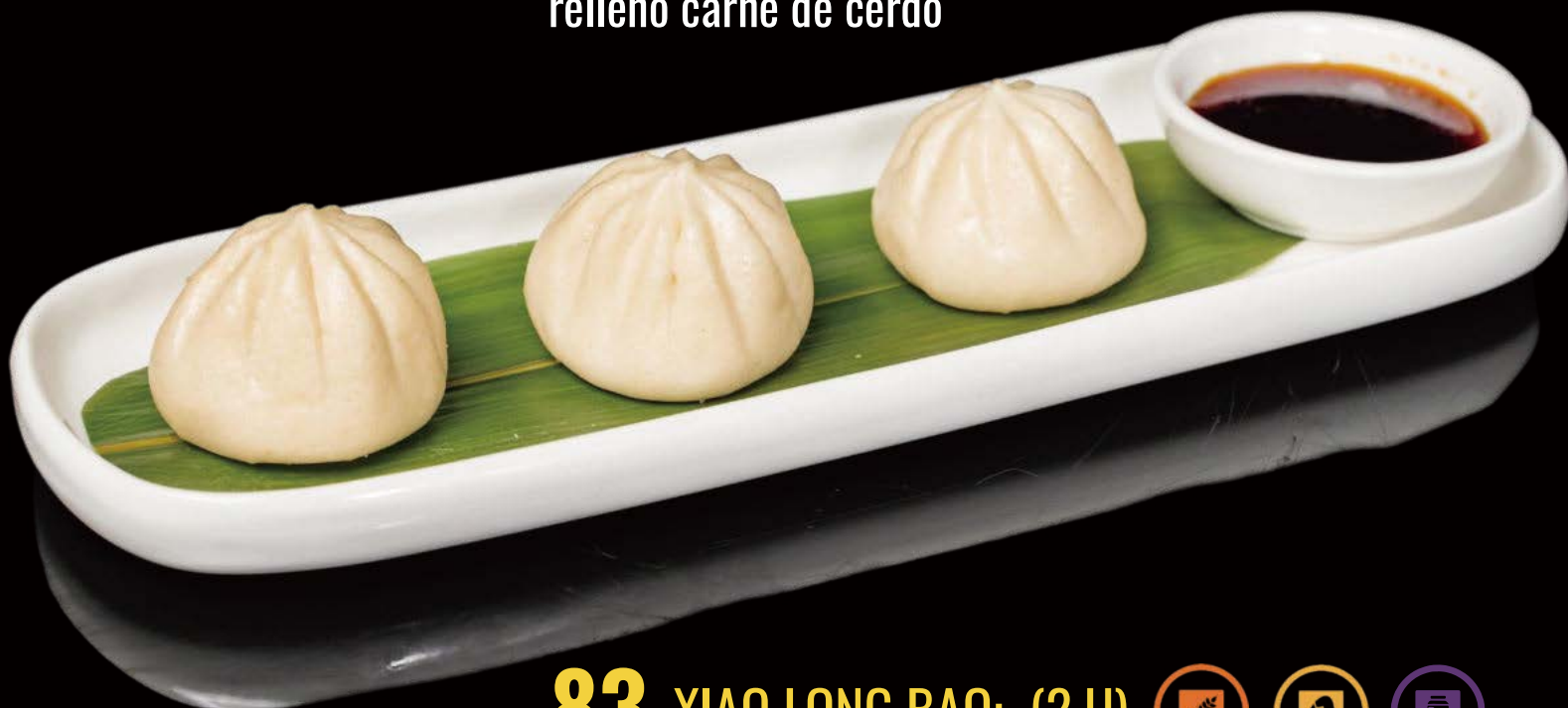
81 GYOZAS DE LANGOSTINOS: (3 U)



VAPOR



82 SAUMAI: (3 U)
relleno carne de cerdo



83 XIAO LONG BAO: (2 U)

relleno carne de cerdo



VAPOR Y PLANCHA

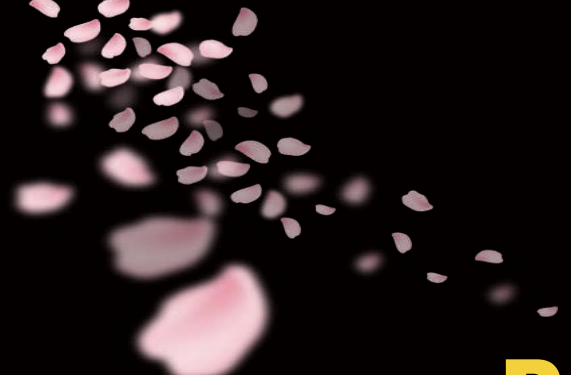


84 PAN BAO CON CREMA:(2 U)



85 GYOZAS VEGETAL: (4 U)





PLANCHA



86 GYOZAS DE POLLO: (4 U)



PLANCHA



87 GAMBÓN A LA PLANCHA(2 U)



88 MEJILLÓN A LA PLANCHA (3 U)



PLANCHA



89 SEPIA A LA PLANCHA (2 U) 



90 NAVAJAS A LA PLANCHA (3 U) 

PLANCHA



91 PATAS CALAMARES A LA PLANCHA



92 PULPITOS A LA PLANCHA



PLANCHAS



93 ALMEJAS A LA PLANCHA



94 LENGUADO A LA PLANCHA

PLANCHA



95 MERLUZA A LA PLANCHA 

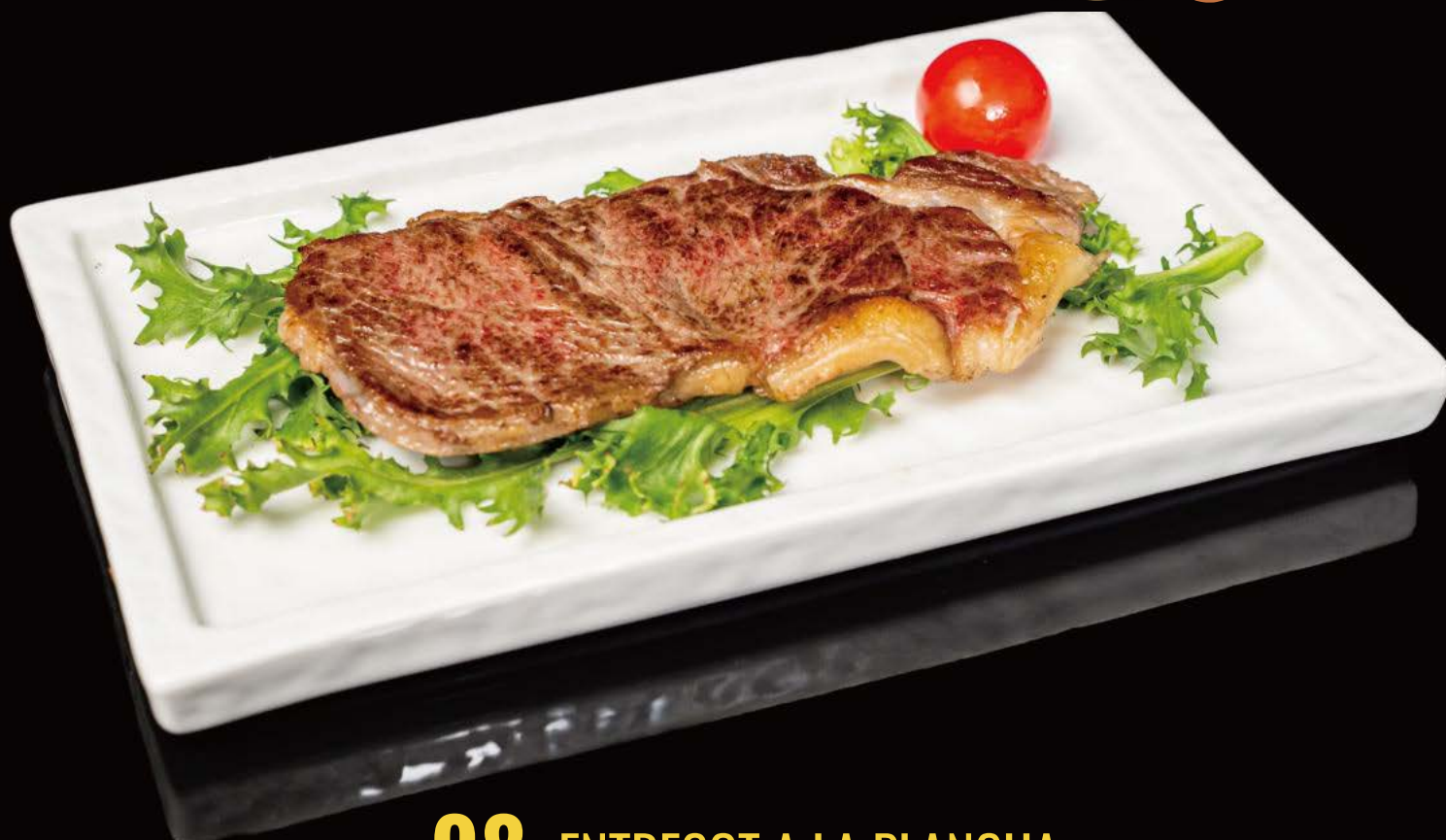


96 PINCHO DE LANGOSTINOS (2 U)   

PLANCHA

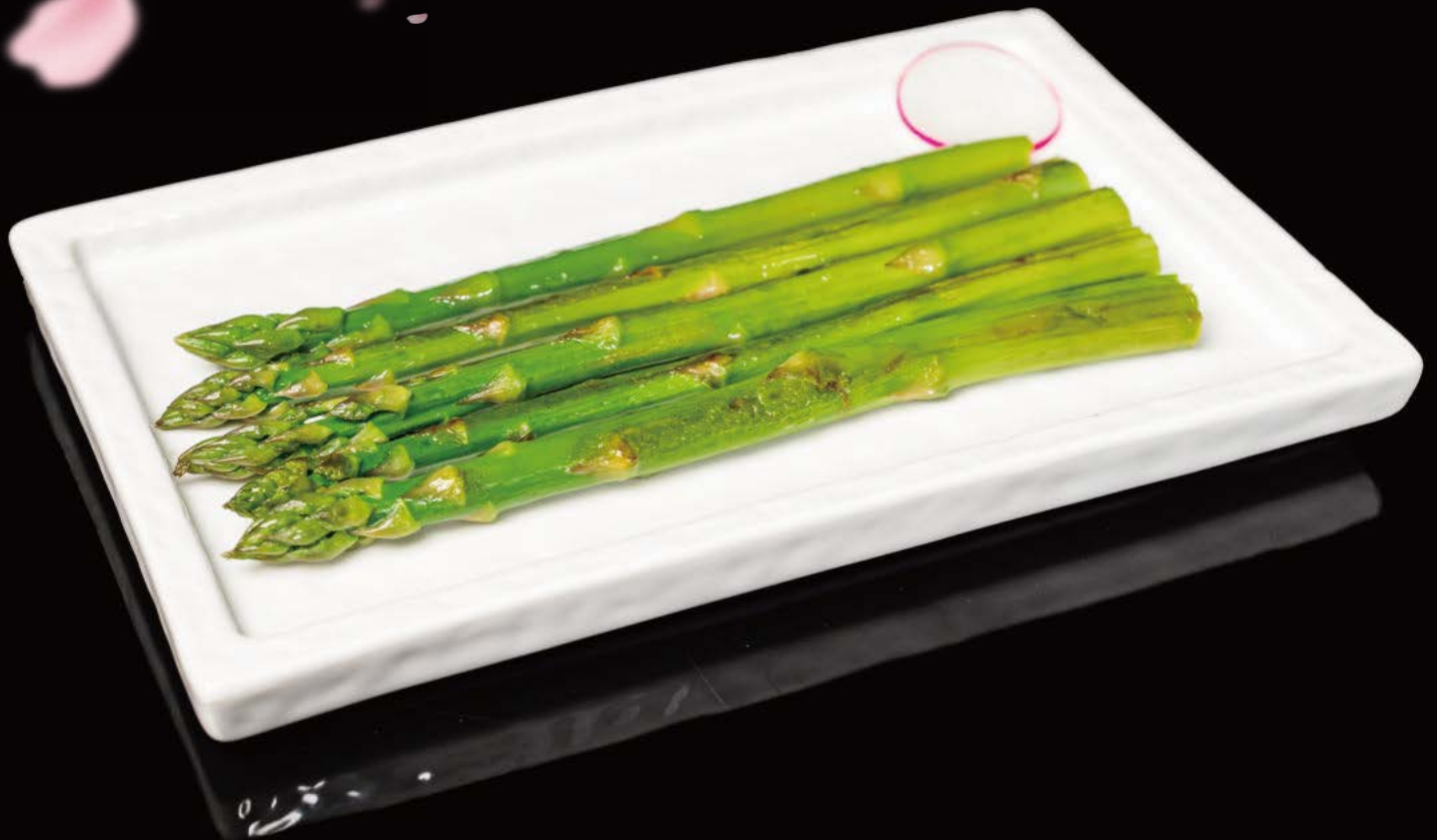


97 PINCHO DE POLLO:(2 U)



98 ENTRECOT A LA PLANCHA

PLANCHA



99 ESPARRAGOS A LA PLANCHA (3 U)



100 SALMON A LA PLANCHA



PLANCHA



101 PATAS DE CANGREJO (2 U) 



102 CORDERO A LA PLANCHA

PLANCHA



103 VIERAS A LA PLANCHA(2U)

máximo 2 raciones por persona
plato extra 1 euro por ración



104 CIGALAS A LA PLANCHA(3 U)

SALTEADO



121 SAKE TIRA DE TERNERA



122 TERNERA PICANTE



SALTEADO



123 TERNERA SALSA OSTRAS



124 TERNERA CON BAMBÚ Y SETAS



SALTEADO



125 TIRA DE POLLO



126 POLLO CON ALMENDRAS



SALTEADO



127 POLLO AL CURRY



128 POLLO AGRIDULCE



SALTEADO



129 POLLO BAMBÚ Y SETAS 



130 POLLO PICANTE



SALTEADO



131 POLLO LIMÓN



132 LANGOSTINOS PICANTES



SALTEADO



133 LANGOSTINOS AGRIDULCES



134 LANGOSTINOS AL CURRY



SALTEADO



135 LANGOSTINOS CON BAMBÚ Y SETA



136 LANGOSTINOS CON SAL Y PIMIENTO



SALTEADO



137 COSTILLAS CON ESTILO JAPONES



PLATOS ESPECIALES



150 JARDÍN DE PECES

salsa omakase del chef/omakase de pescado/gamba roja /tobiko

máximo 1 ración por persona
plato extra 2 euro por ración



PLATOS ESPECIALES



151 CONO DE TRUFA CRISPY FANTASY 2U

Cono crujiente/salmón un poco picante/salsa de trufa/salsa teriyaki
/arroz inflado/cebollino.



PLATOS ESPECIALES

152 AKAZAEBI FRUTA DE LA PASIÓN (2U)

Cigala/salsa ponzu/tobiko.

máximo 1 ración por persona
plato extra 2 euro por ración



153 CAMARÓN ROJO MAZARA (2U)

Gamba Roja / Salsa Ponzu / Tobiko.

máximo 1 ración por persona
plato extra 2 euro por ración





154 TARTAR SALMÓN BLANCO ESPECIAL

Tartar de salmón
/ crema de aguacate / kataifi / salsa blanca / aceite de shiso / almendras.





155 SALMÓN CON QUESO MILLEFOGLIE (2U)

Spicy salmon/philadelphia/aguacate/salsa de pistacho/tobiko



156 SALMÓN NORI CRUJIENTE (2U)

Alga nori / burrata / salmón picante / aguacate / salsa teriyaki / tobiko / cebollino





157 TARTAR DE AMAEBI DE TRUFA

Gambas crudos/ salsa de trufa/ salsa ponzu/ aceite de shiso

máximo 1 ración por persona
plato extra 2 euro por ración



158 TARTAR SALMÓN PISTACHO

Salmón / aguacate / burrata / maíz / salsa de pistacho / pistacho





159 TACOS SALMÓN PISTACHO (2U)

Burrata/aguacate/salmón picante/salsa de pistacho/salsa teriyaki/pistacho.



160 TACOS DE ATÚN TRUFADOS (2U)

Philadelphia/atún poco picante/aguacate/salsa de trufa y teriyaki/pistacho.





161 TARTAR DE SAKE DE MANGO

salmón/mango/tartar aguacate/salsa de mango/kataifi.





162 CARPACCIO SALMÓN BLANCO

carpaccio de salmón/tartar aguacate/mango/salsa blanca/aceite de shiso/pistacho



Tartar

163 TARTAR PONZU DE SALMÓN

Tartar de salmón / taratar aguacate
/ tobiko / salsa ponzu



164 MEZCLA TÁRTARA

Tartar de pescado mixto /
aguacate / tobiko / ponzuwasabi
almendras



máximo 1 ración por persona
plato extra 2 euro por ración

Tartar



165 ARROZ NEGRO TARTAR

Arroz venus / tartar de salmón / tartar
aguacate / salsa teriyaki / tempura en polvo



HOSOMAKI 6U





HOSOMAKI 6U

200 SALMÓN HOSO (6U)

Salmón



201 TUNA HOSO (6U)

Atún.



HOSOMAKI 6U



202 HOSO LUBINA (6U)

Lubina 

203 HOSO EBI (6U)

langostinos cocidos



HOSOMAKI 6U



204 HOSO AGUACATE (6U)

Aguacate.

HOSOMAKI 4U



205 HOSO AGUACATE ESPECIAL(4U)

Salmón frito Hoso/philadelphia/aguacate
/ salsa de pistacho/ /teriyaki/pistacho.



206 HOSO ESPECIAL FRESA (4U)

Salmón frito Hoso/philadelphia/fresa
/teriyaki/pistacho.



HOSOMAKI 4U



207 HOSO ESPECIAL MANGO(4U)

Salmón frito Hoso/philadelphia/mango/
teriyaki/salsa de mango/pistacho.



208 HOSO PICANTE KATAIFI (4U)

Salmón Hoso frito/philadelphia/salmón u
n poco picante/teriyaki/kataifi





CARPACCIO 4 UDS



220 CARPACCIO SALMÓN 4U



SALMÓN FLAMEADO/SALSA PONZU ARROZ INFLADO

CARPACCIO

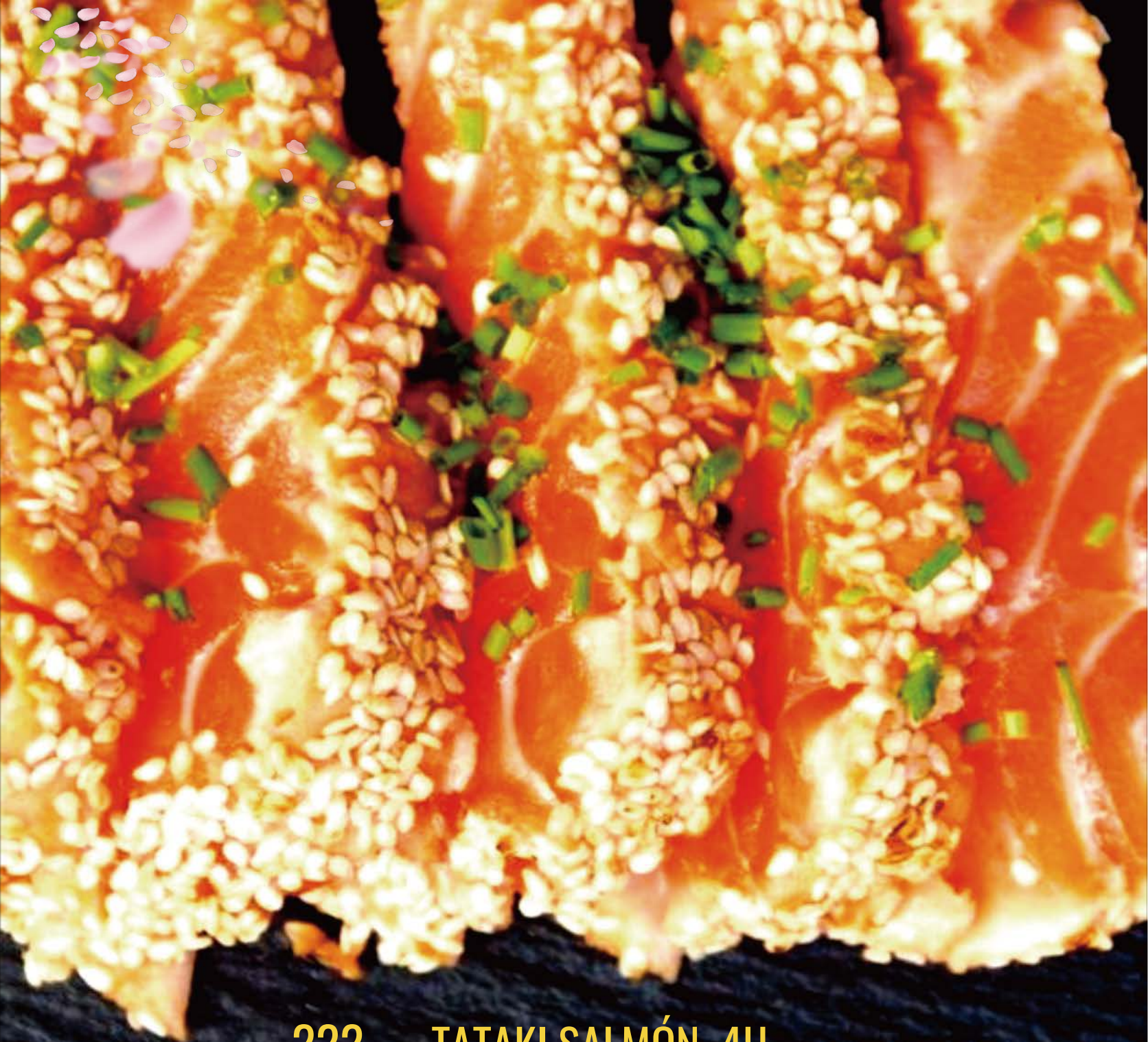
4 UDS



221 MEZCLA DE CARPACCIO

pescado mixto/ con salsa ponzu wasabi/ arroz inflado.





222 TATAKI SALMÓN 4U
SALMÓN FLAMEADO/SALSA PONZU SESAMO





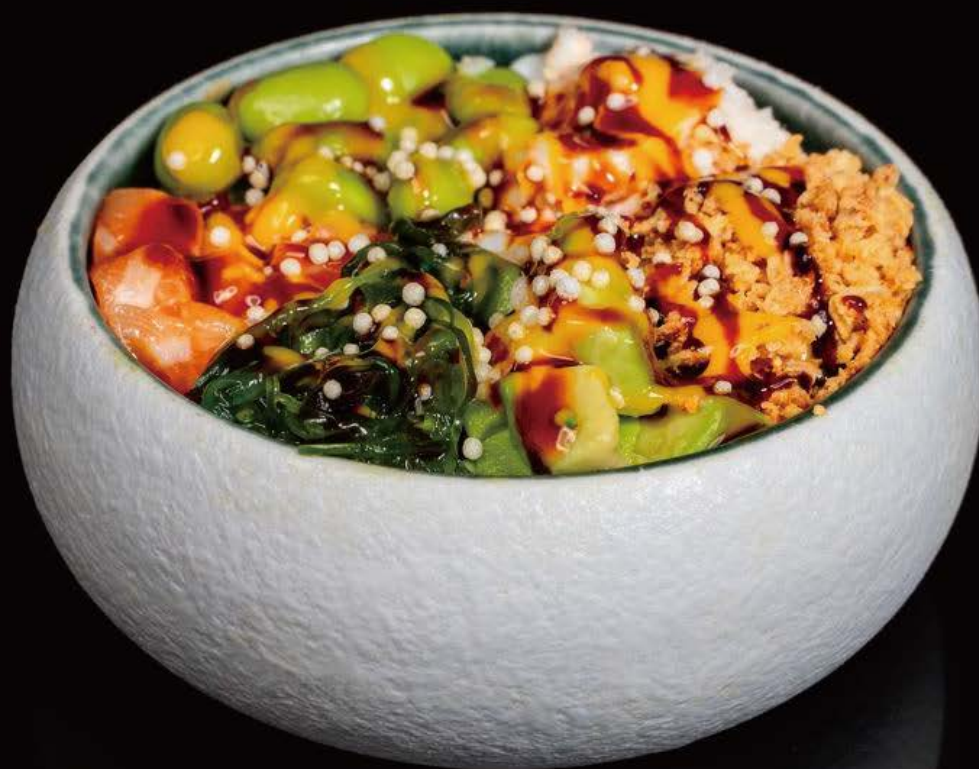
223 TATAKI TUNA 4U

atún flameado/salsa ponzu sésamo





SUSHI POKE

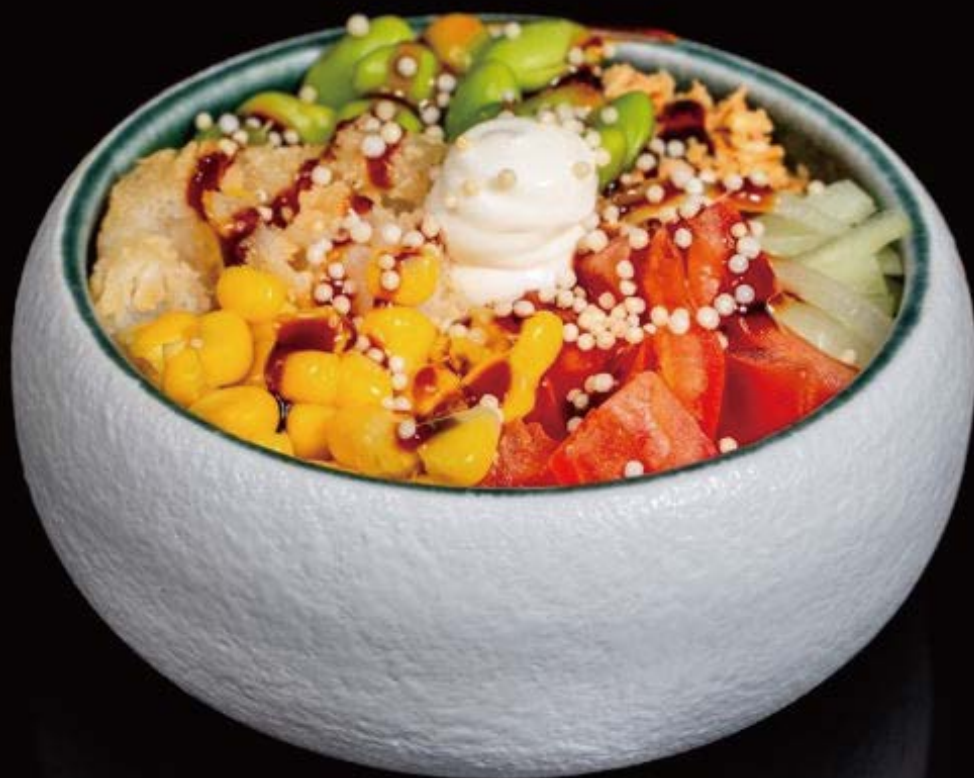


250 POKE ESTILO SALMÓN

salmón/aguacate/ mango/ langostinos cocidos/ goma wakame/ edamame/
cebolla frita/ salsa teriyaki/ salsa de mango.



SUSHI POKE



251 POKE LANGOSTINO EN TEMPURA

pepino/tomates cherry/edamame/maíz/langostino en tempura/teriyaki/
arroz inflado.



TEMAKI 1P



TEMAKI 1P



260 TEMAKI SALMÓN

Salmón/aguacate/sésamo.



TEMAKI 1P



261 TEMAKI PICANTE SALMÓN

Aguacate/salmón un poco picante/mayo picante/hierba.



TEMAKI 1P



262 TEMAKI DE ATÚN PICANTE
Spicytuna/aguacate/spicy mayo/cebollino/hierbas.



TEMAKI 1P



263 TEMAKI LANGOSTINO EN TEMPURA

Langostinos en tempura/spicy mayo/teriyaki/sésamo.



TEMAKI 1P



264 TEMAKI NEGRO EBITEN

Algas de soja/langostino en tempura/spicy mayo/teriyaki/sésamo.



TEMAKI 1P



265 TEMAKI SALMÓN NEGRO

Algas de soja/salmón/aguacate

philadelphia/sésamo



URAMAKIS 4U



280 ROLLO DE MORDIDA PICANTE (4U)

langostino en tempura / philadelphia / salmón
un poco picante / spicy mayo / salsa teriyaki
/ cebollín.



281 KÖNTEN ROLL (4U)

Langostino en tempura/salmón un poco picante/
burrata/salsa del chef/
salsa teriyaki//almendras.



URAMAKIS 4U

282 ROLLITOS DE QUESO EBITEN (4U)

langostino en tempura/ philadelphia / queso flambeado
/ gamba cocida / pistacho y salsa de pistacho.



283 URAMAKI EBITEN (4U)

Langostino en tempura / philadelphia/ salsa teriyaki /
kataifi.



URAMAKIS 4U

284 EBITEN ROLLO CRUJIENTE (4U)

Langostino en tempura/ tartar aguacate
/salsa teriyaki/cebolla frita.



285 ROLLO DE TIGREE (4U)

Langostino en tempura/carpaccio de salmón/
salsa teriyaki/kataifi.



URAMAKIS 4U



286 ROLLO DE DRAGÓN(4U)

Langostinos en tempura/ tartar aguacate / salmón un poco picante / salsa de pistacho / salsa teriyaki / arroz inflado.



287 EBITEN MANGO SALMÓN ROLL(4U)

Langostino en tempura/salmón un poco picante / mango / salsa de mango / salsa teriyaki / cebolla frita.



URAMAKIS 4U

288 SAKE URAMAKI(4U)

Salmón/tartar aguacate/sésamo.



289 ROLLITOS DE SALMÓN VERDE CRUJIENTE(4U)

Salmón/ tartar aguacate/ salsa de pistacho / cebolla frita.



URAMAKIS 4U



290 URAMAKI PHILADELPHIA(4U)

Salmón/philadelphia/tartar aguacate/sésamo.



291 ROLLITOS DE ALMENDRAS(4U)

salmón/tartar aguacate/ philadelphia/ almendras.



URAMAKIS 4U



292 URAMAKI REINA(4U)

salmón/philadelphia/mango/salsa teriyaki/pistacho.



293 URAMAKI SALMÓN PICANTE(4U)

Salmón / tartar aguacate / salmón un poco picante / mayo picante / sésamo.



URAMAKIS 4U



294 URAMAKI ATÚN PICANTE(4U)

Salmón / tartar aguacate / atún un poco picante / mayo picante / sésamo.



295 ROLLITOS CRUJIENTES DE SALMÓN(4U)

Salmón / philadelphia / tartar aguacate / salsa teriyaki / kataifi.



URAMAKIS 4U



296 ROLLITOS DE TRUFA DE SALMÓN(4U)

Salmón/philadelphia/tartar aguacate/Salsa De Trufa/tempura en polvo.



297 URAMAKI CALIFORNIA(4U)

Surimi/ tartar aguacate/ gambas cocidas/philadelphia/ tobiko.



URAMAKIS 4U



298 ROLLOS DE MANGO(4U)

Surimi/tartar aguacate/salmón un poco picante/
gamba cocidos/mango/ salsa de mango/pistacho.



299 URAMAKI MIDE(4U)

Pepino/philadelphiia/salmón a la plancha/teriyaki/
kataifi.



URAMAKIS 4U

300 SHISO ROLLO(4U)

pepino/philadelphia/shiso/

salmón un poco picante/salsa de pistacho/pistacho.



301 URAMAKI YASAI(4U)

Pepino/tartar aguacate/

mango/salsa del chef/cebolla frita.



URAMAKIS 4U

302 URAMAKI MAGURO(4U)

Pepino/tartar atún/arroz inflado.



303 ATÚN NEGRO (4U)

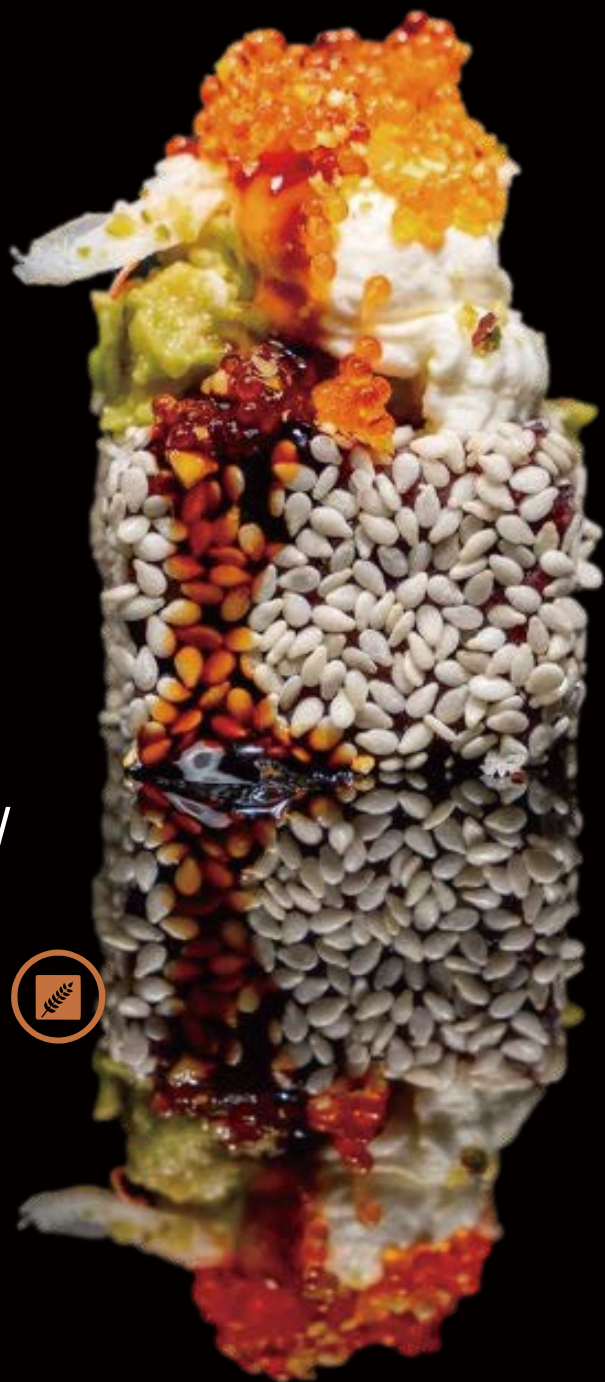
Langostino en tempura/tartar aguacate/atún un poco picante/salsa teriyaki/tempura en polvo.



ROLLOS NEGROS 4U

304 EBI NEGRO (4U)

Langostino en tempura/philadelphia/tartar aguacate/
gamba cocida/salsa teriyaki/tobiko/pistacho.



ROLLOS NEGROS 4U



305 NEGRO EBITEN (4U)

Langostino en tempura/tartar aguacate / philadelphia / salsa teriyaki / kataifi.



306 ROLLO PISTACHO NEGRO (4U)

Langostinos en tempura/salmón un poco picante /salsa de pistacho/cebolla frita.



ONIGIRIS: 1 UD



307 ONIGIRI EBITEN

Langostino en tempura / tempura en polvo / teriyaki.



308 SALMÓN PICANTE ONIGIRI

Salmón un poco picante / tempura en polvo /
teriyaki.



FUTOMAKI 4u



309 FUTOMAKI FRITO(4U)

salmón/philadelphia/gamba cocido/teriyaki/cebollino.



SASHIMI



SASHIMIS 4U



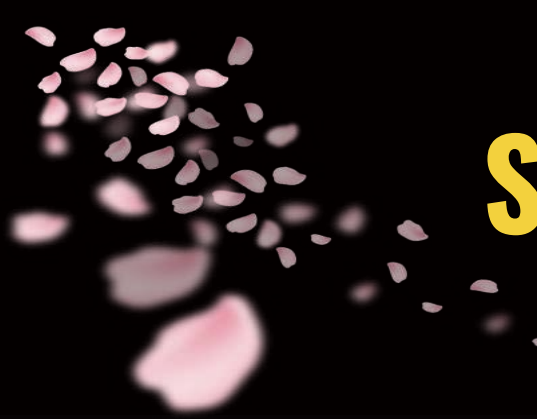
310 SASHIMI DE SALMÓN 4U 



311 SASHIMI DE ATÚN 4U 



312 SASHIMI DE LUBINA 4U 



SASHIMIS 4U



313 SASHIMI MORIAWASE (6U)



Omakase de pescado del chef.

ROLLO 2U



314 RÔRU EBITENE (2U)

Salmón/philadelphia/langostino tempura/teriyaki/kataifi.



ROLLO 2U



315 SAKE DE NARANJA RORU (2U)

salmón/naranja/philadelphia/salsa del
chef/arroz inflado.



NIGIRI 2U



NIGIRI 2U



316 NIGIRI SALMÓN (2U)



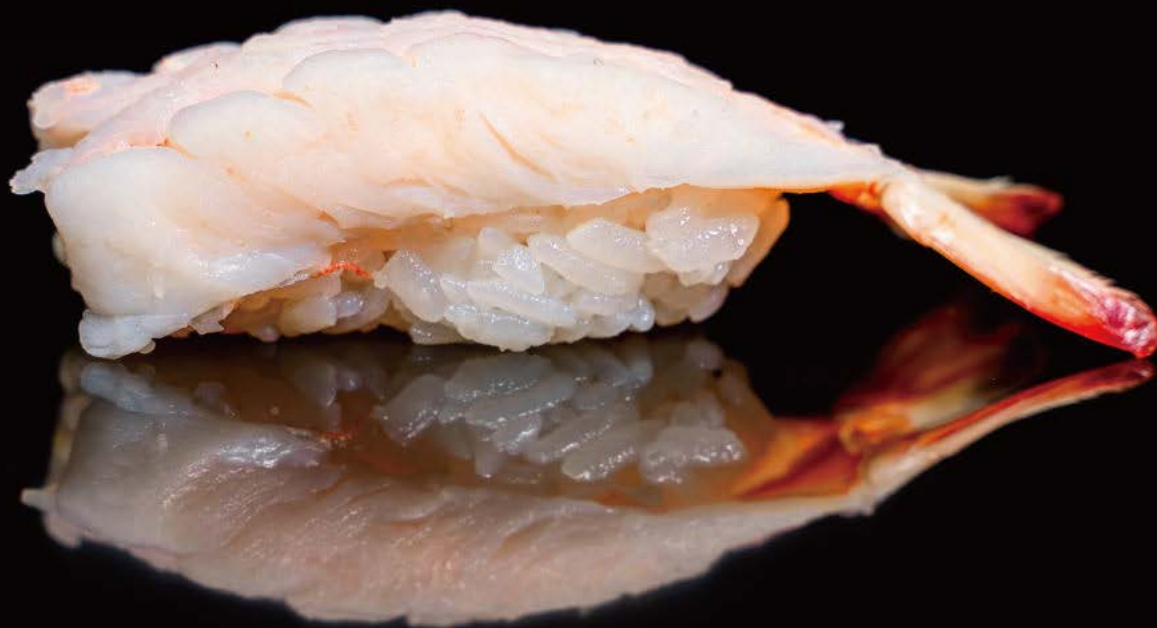
317 NIGIRI ATÚN (2U)



318 NIGIRI LUBINA (2U)



NIGIRI 2U



319 NIGIRI EBI (2U) 



320 Nigiris mixtos (5U) 

5 nigiris mixtos elaborados por el chef.

NIGIRI 2U



321 NIGIRI SALMÓN FLAMEADO (2U)

salmón flameado / salsa teriyaki / salsa mango/almendra



322 NIGIRI FLAMEADO MIXTO (4U)

Nigiri omakase flameado del chef / salsa teriyaki y salsa de mango/ almendra



NIGIRI 2U



323 NIGIRI ANGUILA (2U)

Anguila.



324 NIGIRI TAKO (2U)

pulpo



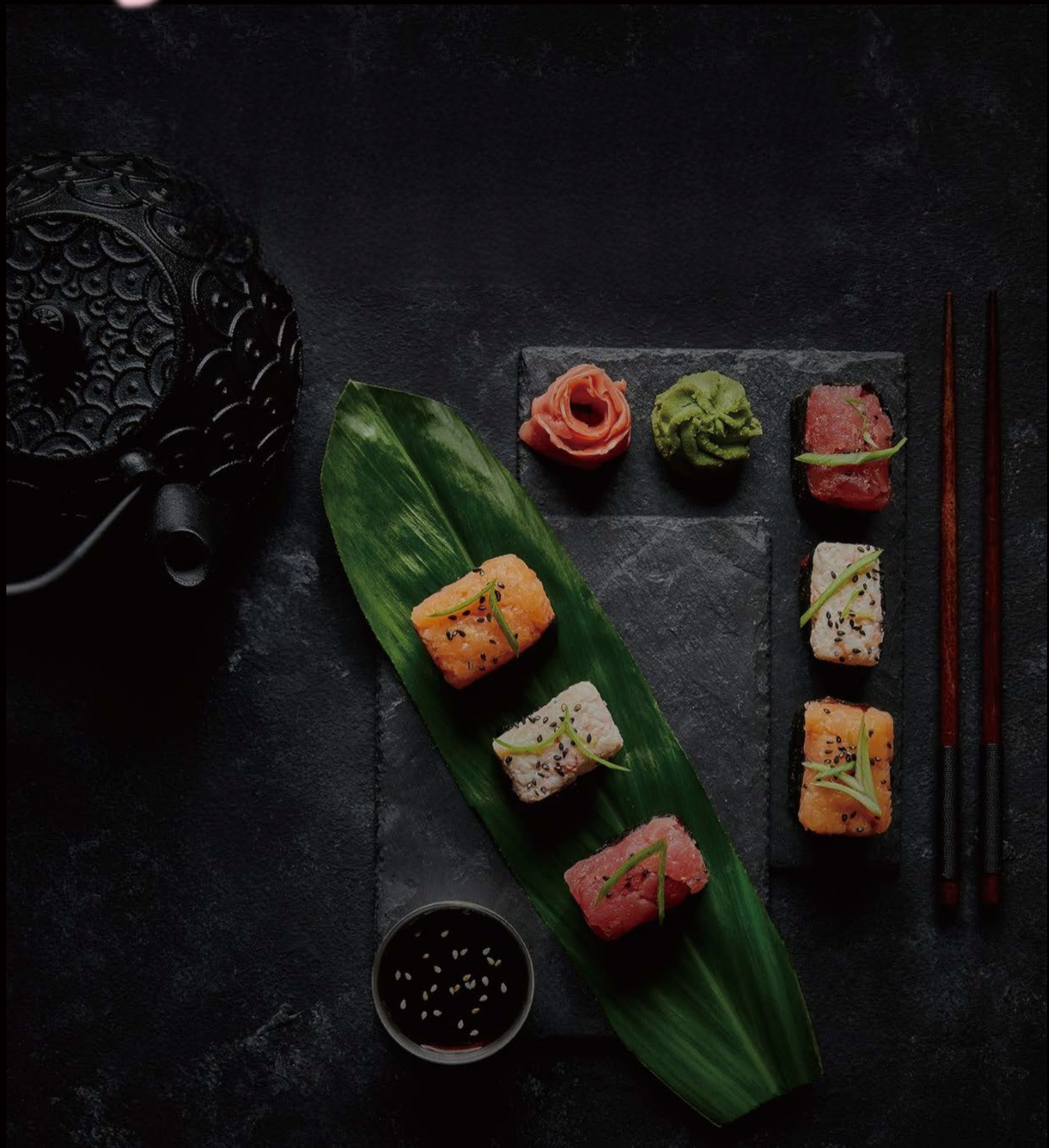
325 NIGIRI CONCHA ÁTRICA (2U)

bahía ártica

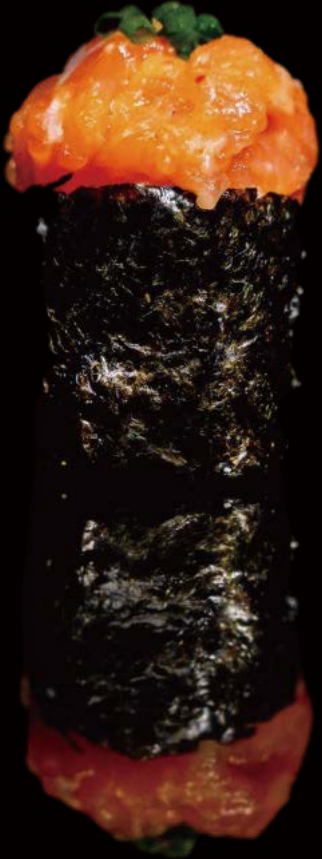


máximo 1 ración por persona, plato extra 2 euro

GUNKAN 2P



GUNKAN 2U



326 SALMÓN PICANTE GUNKAN (2U)

Salmón picante / cebollino.

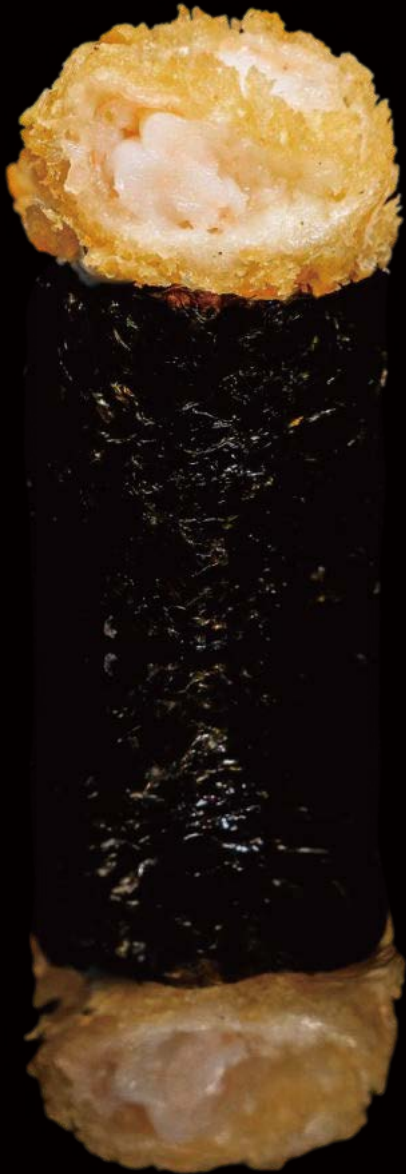


327 ATÚN PICANTE GUNKAN (2U)

Atún picante/cebollino.



GUNKAN 2U



328 GUNKAN EBITEN (2U)

Gambas fritas/teriyaki



BIGNE 2U



329. HOJALDRES DE SALMÓN (2U)

Salmón/salmón picante/cebollino.



330 BOLLOS DE CREMA PHILADELPHIA (2U)

Salmón / philadelphia / teriyaki / arroz inflado.



BIGNE 2U



331 BIGNE EBITEN (2U)

Salmón/philadelphia/langostino en tempura
teriyaki

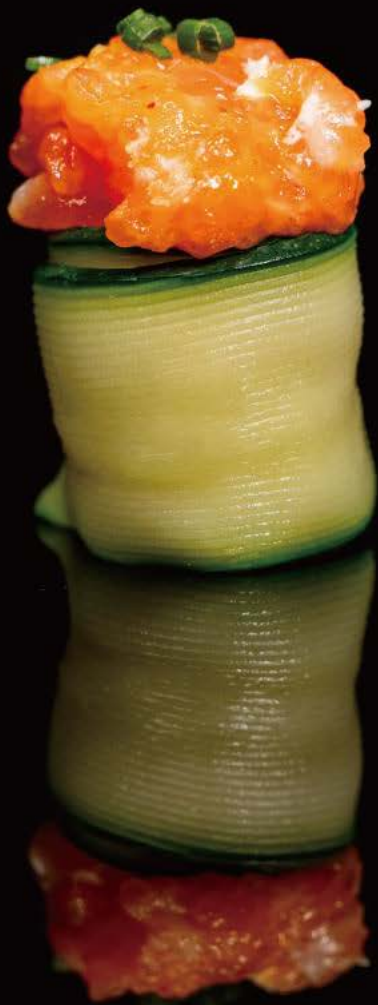


332 BIGNE BOLA DE NIEVE (2U)

Arroz blanco/philadelphia/teriyaki



BIGNE 2U



333 SALMÓN CALABACÍN GUNKAN (2U)

calabacín/salmón un poco picante/cebollino



334 CALABACÍN GUNKAN TAMAÑO (2U)

calabacín/miura/philadelphia/teriyaki/kataifi.



POSTRE INCLUIDO

1 POSTRE GRATIS POR PERSONA

氣をつけない機でいいです。
アクセサリーの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技。
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金言、



P1 Lichi (4p) 2.00€



P2 Profeteroles (3p) 2.00€



P3 Frutas variadas 2.00€



P4 Plancha de chocolate
1.00€



P5 Plancha de limón
1.00€



P6 Vasito helado limón
0.75€



P7 Vasito helado nata fresa
0.75€

氣をつけない機でいい
アクセサリの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金

POSTRE NO INCLUIDO



P9 Viking Nata
1.65€



P10 Viking Superxoco
1.65€



P11 Viking Vainilla Cookies
1.65€



P12 Limón helado
4.50€



P13 Coco helado
4.50€



P14 Sandwich
1.65€

POSTRE NO INCLUIDO

氣をつけない機でいいです。
アクセサリーの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金言、



P15 .Copa coco chocolate
4.95€



P16 Copa nata moka
4.95€



P17 Copa vainilla
chocolate
4.95€

氣をつけない機でいいです。
アクセサリーの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金言、

POSTRE NO INCLUIDO



P18 MADUXIES DEL BOSC
4.95€



P19 VAINILLA I NOUS MACADAMIA
4.95€



P20 COCO I MANGO TEMPTACIÓ GELADA
4.95€



P21 SACHER BLANCA AMB MADUIXA
5.95€

POSTRE NO INCLUIDO

氣をつけない機でいいです。
アクセサリーの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金言、



P22

BAILEYS
4.95€



P23

MAKIS DELICIES GELADES
5.95€



P24

FUJI TE VERD I CIRERA
4.50€



P25

DORAYAKI
4.00€ (1U)

POSTRE NO INCLUIDO

氣をつけない機でいいで
アクセサリーの意味
人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に急遽はその言葉を思い出してディオールさん金言、



P26 SACHER DE XOCOLATA AMB VERD
4.95€



P27 MOCHI DAIFUKU VAINILLA
4.00€ (1U)



P28 MOCHI CHEESECAKE AMB NABIUS
4.00€ (1U)



P29 MOCHI DAIFUKU TE VERD
4.00€ (1U)



P30 MOCHI DAIFUKU XOCOLATA
4.00€ (1U)



P31 MOJITO ARTESÀ
4.95€ (1U)

氣をつけない機でいいです。
アクセサリーの意味

人とあわせて、ない機でいいです。
他人より格好たいなら、きつと自分の必殺技、
この時に私達はその言葉を思い出してディオールさん金言、



桜
の
味



RECOGER EN RESTAURANTE

ESCOGER DEL 1 AL 334 PLATOS DE LA CARTA

MENU A	3	PLATOS	13.95	EUROS
MENU B	5	PLATOS	21.95	EUROS
MENU C	7	PLATOS	29.95	EUROS
MENU D	10	PLATOS	41.95	EUROS
MENU E	15	PLATOS	60.95	EUROS
MENU F	20	PLATOS	79.95	EUROS
MENU G	25	PLATOS	96.95	EUROS

NO INCLUIDO BEBIDA Y POSTRE

【サーモン料理】