

櫻  
の  
味



気をつけられない機でいいです。  
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ティオールさん金言、

# 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】

# BEBIDAS

## REFRESCOS

Agua	2.80€
<b>Vichy</b>	3.00€
Coca Cola	3.10€
Coca Cola Zero	3.10€
Fanta Naranja	3.10€
Fanta Limón	3.10€
Nestea	3.10€
Aquarius N/L	3.10€
Tónica	3.10€
Red Bull	3.40€
Zumo Piña	2.65€
Zumo Melocotón	2.65€
Zumo Naranja	2.65€
Gaseosa	3.00€

## INFUSIONES

Infusión poleo menta	2.10€
Infusión manzanilla	2.10€
Infusión té verde	2.10€
Infusión <b>té rojo</b>	2.10€
Infusión tila	2.10€
Infusión de té chino tetera	2.10€

## CERVEZA

Cervezas Sapporo	3.70€
San Miguel	3.05€
Estrella Damm	3.05€
Cerveza sin alcohol	3.05€
Voll Damm	3.05€
Caña	3.05€
Jarra de caña	4.10€
Jarra de caña 1.3L	9.10€
Champú	3.05€
<b>Jarra de Champú</b>	4.10€
Cerveza China	3.80€
Cerveza Heneiken	3.30€

## 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€

## CAVAS

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

## 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€



# 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

Rucula, 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)

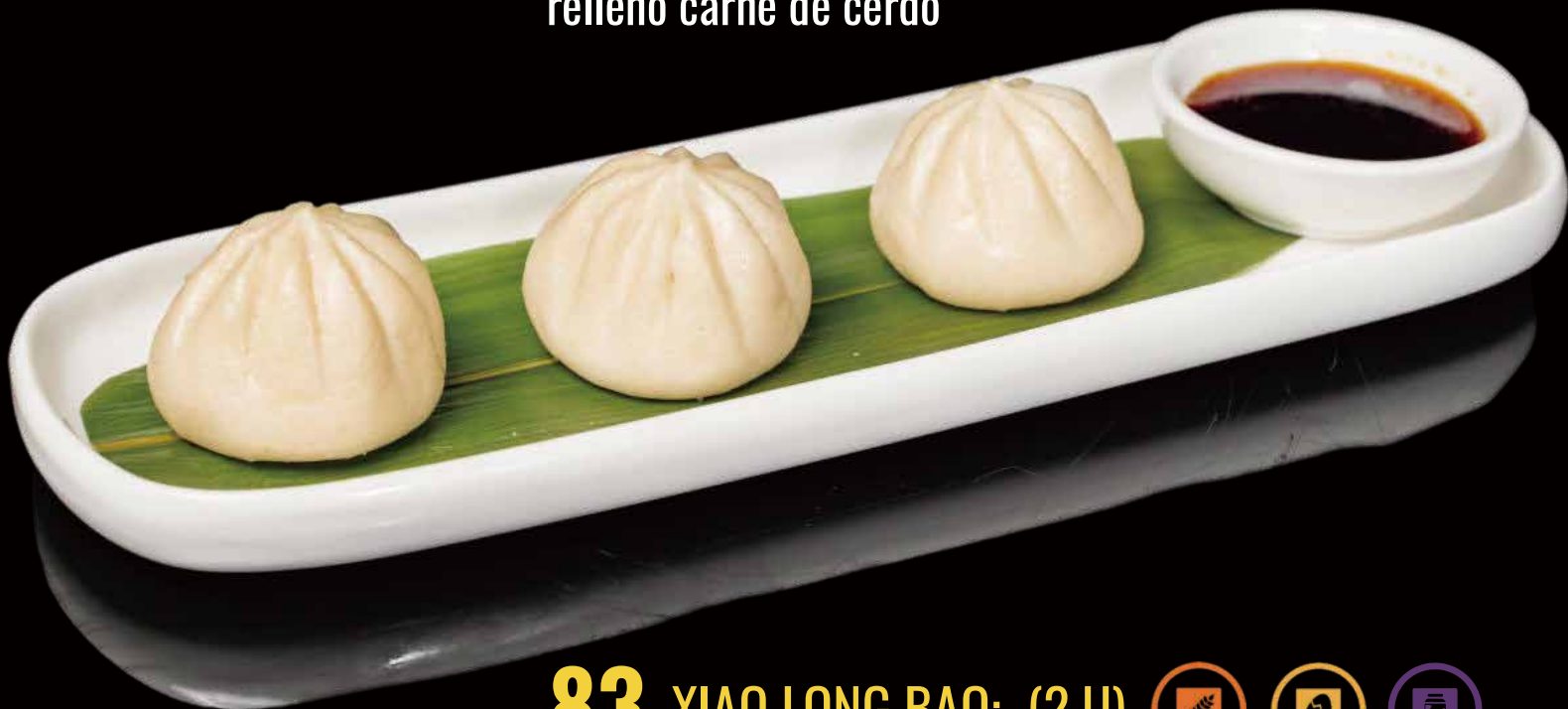


# VAPOR



**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



# PLANCHA



**93** ALMEJAS A LA PLANCHA



**94** LENGUADO A LA PLANCHA

# PLANCHA



**95** MERLUZA A LA PLANCHA 

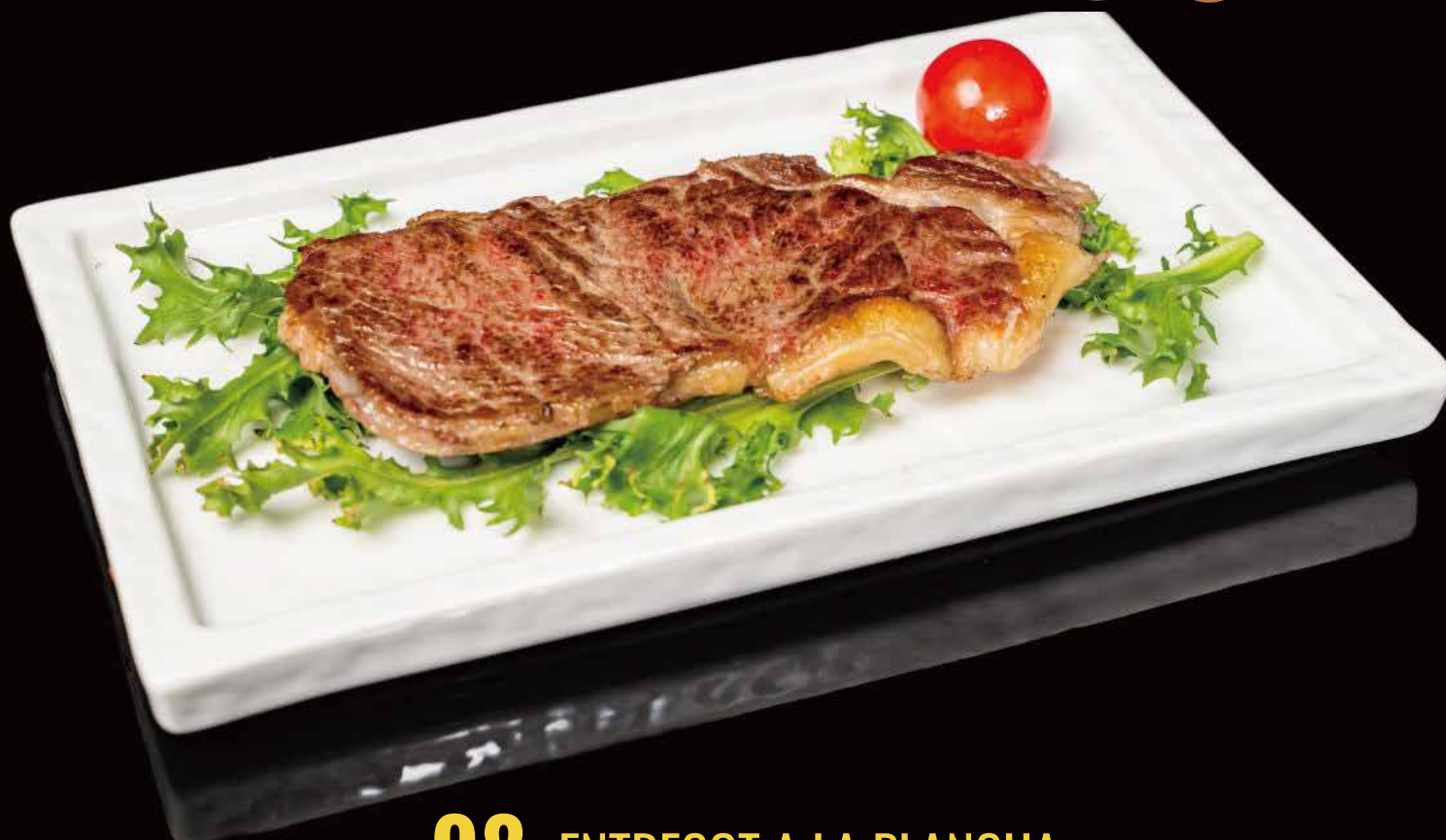


**96** PINCHO DE LANGOSTINOS (2 U)   

# 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 (4U)

Spicysalmon/philadelphia/aguacate/salsa de pistacho/tobiko



## 156 SALMÓN NORI CRUJIENTE (4U)

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 pistachio / pistachio





## 159 TACOS SALMÓN PISTACHO (4U)

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



## 160 TACOS DE ATÚN TRUFADOS (4U)

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 8U



# HOSOMAKI 8U



200 SALMÓN HOSO (8U)

Salmón



201

TUNA HOSO (8U)

Atún.



# HOSOMAKI 8U



## 202 HOSO LUBINA (8U)

Lubina



## 203 HOSO EBI (8U)

langostinos cocidos



# HOSOMAKI 8U



**204** HOSO AGUACATE (8U)

Aguacate.

# HOSOMAKI 8U



## 205 HOSO AGUACATE ESPECIAL(8U)

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



## 206 HOSO ESPECIAL FRESA (8U)

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



# HOSOMAKI 8U



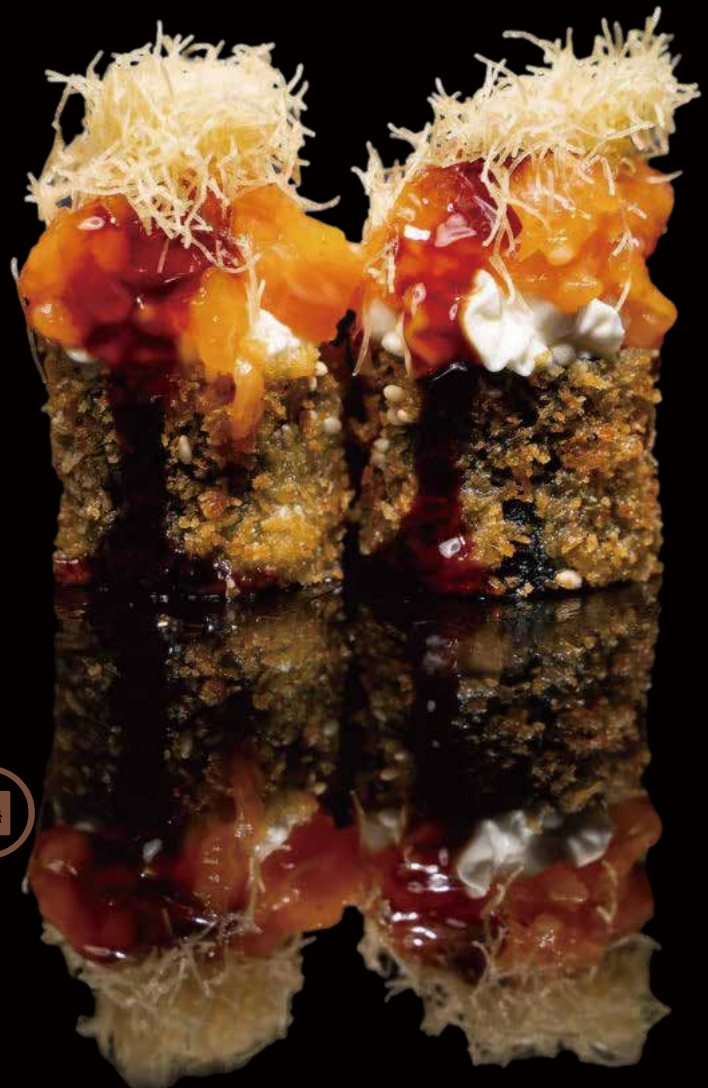
## 207 HOSO ESPECIAL MANGO(8U)

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



## 208 HOSO PICANTE KATAIFI (8U)

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

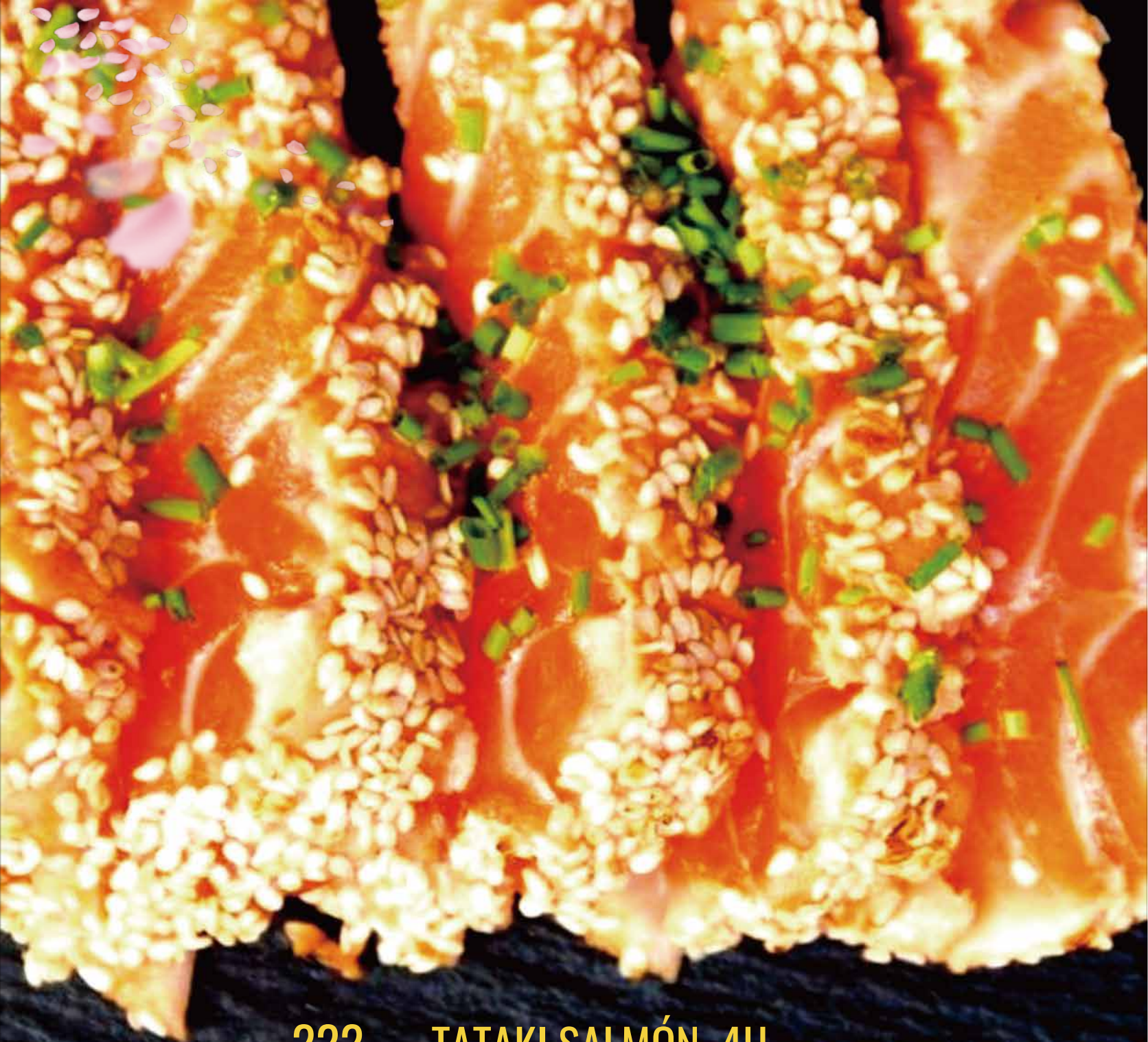
## 4 UDS



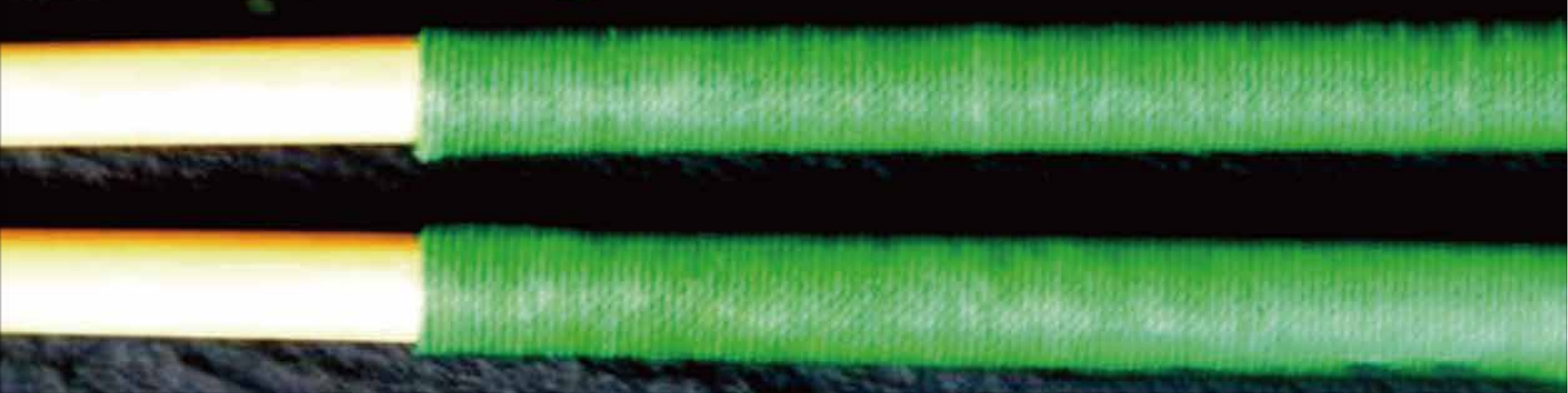
### 221 MEZCLA DE CARPACCIO

pescado mixto/ con salsa ponzu wasabi/ arroz inflado.





**222 TATAKI SALMÓN 4U**  
SALMÓN FLAMEADO/SALSA PONZU SESAMO



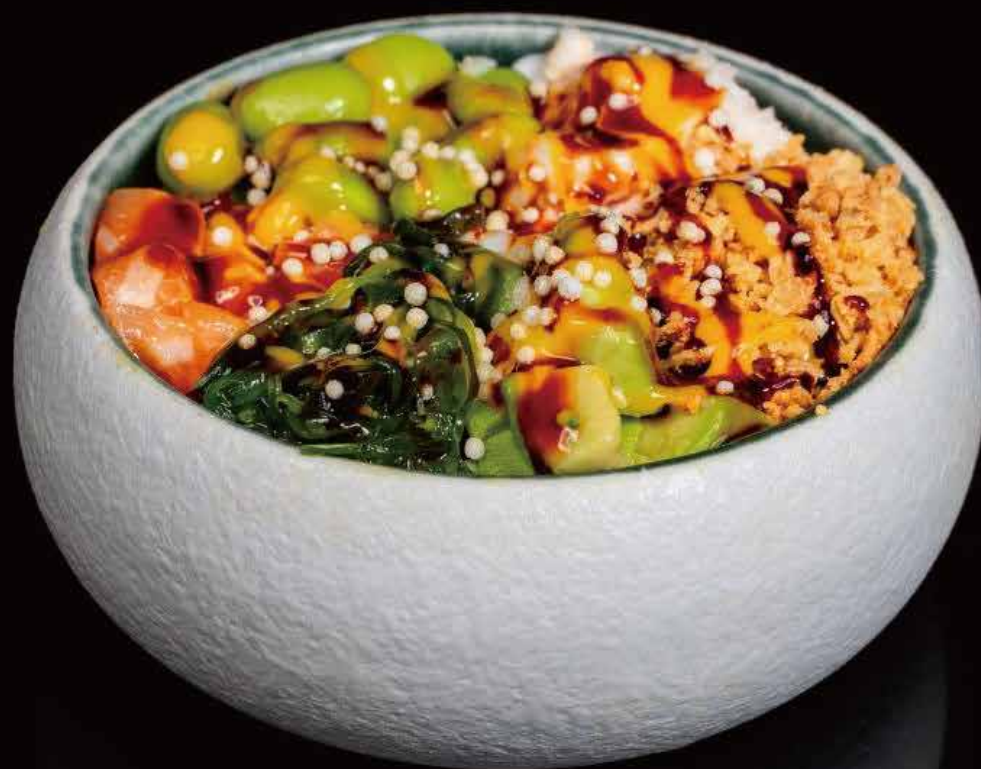


## 223 TATAKI TUNA 4U

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



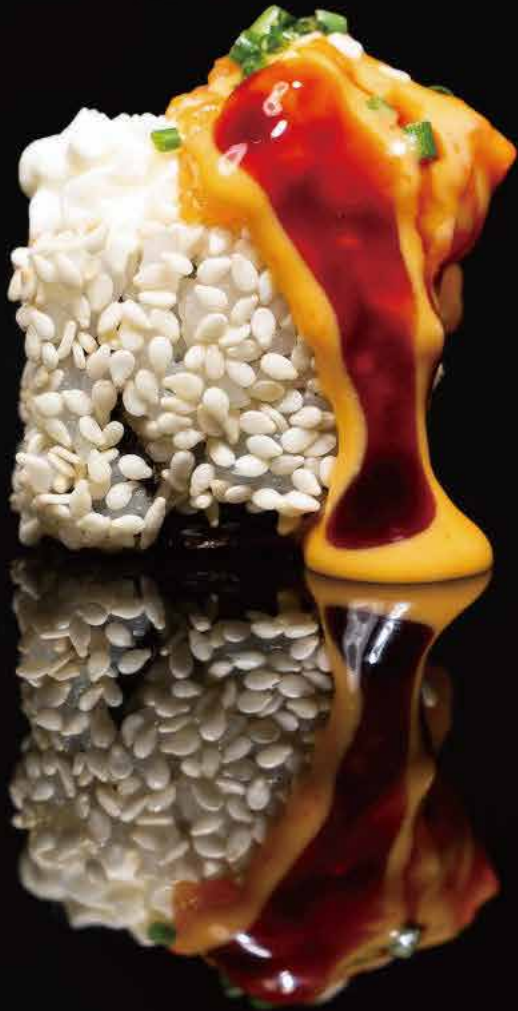
## 265 TEMAKI SALMÓN NEGRO

Algas de soja/salmón/aguacate

philadelphia/sésamo



# URAMAKIS 8U



## 280 ROLLO DE MORDIDA PICANTE (8U)

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



## 281 KÖNTEN ROLL (8U)

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



# URAMAKIS 8U

## 282 ROLLITOS DE QUESO EBITEN (8U)

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



## 283 URAMAKI EBITEN (8U)

Langostino en tempura / philadelphia / salsa teriyaki / kataifi.



# URAMAKIS 8U



## 284 EBITEN ROLLO CRUJIENTE (8U)

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

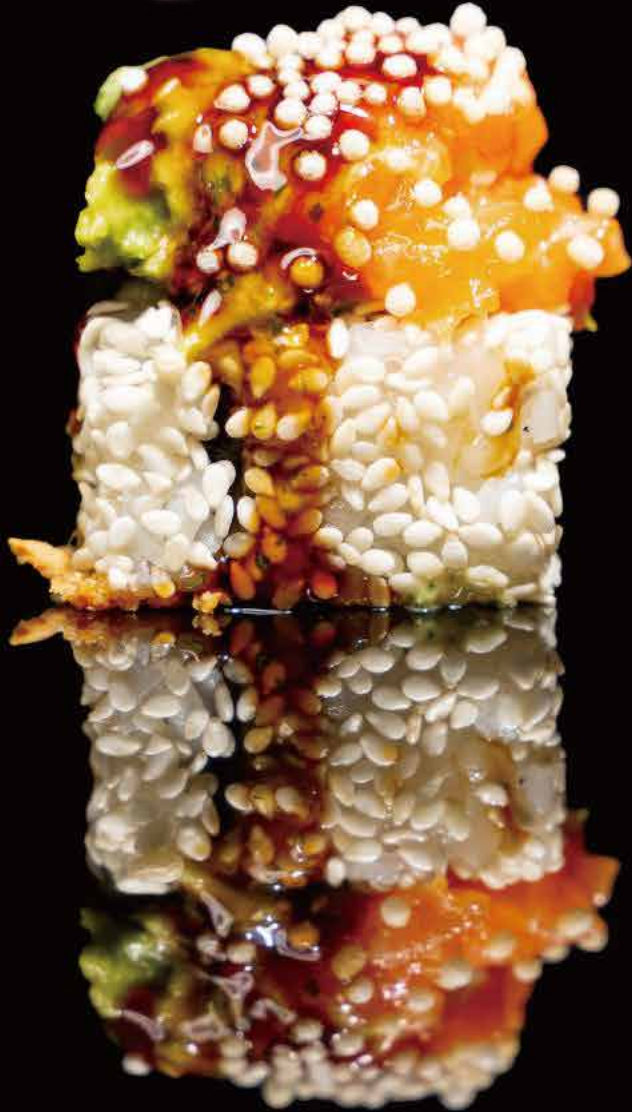


## 285 ROLLO DE TIGREE (8U)

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



# URAMAKIS 8U



## 286 ROLLO DE DRAGÓN(8U)

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



## 287 EBITEN MANGO SALMÓN ROLL(8U)

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



# URAMAKIS 8U

## 288 SAKE URAMAKI(8U)

Salmón/ aguacate/ sésamo.



## 289 ROLLITOS DE SALMÓN VERDE CRUJIENTE(8U)

Salmón/ aguacate/ salsa de pistacho / cebolla frita.



# URAMAKIS 8U



## 290 URAMAKI PHILADELPHIA(8U)

Salmón/philadelphia/aguacate/sésamo



## 291 ROLLITOS DE ALMENDRAS(8U)

salmón/ aguacate/ philadelphia/ almendras.



# URAMAKIS 8U



## 292 URAMAKI REINA(8U)

salmón/philadelphia/mango/salsa teriyaki/pistacho.



## 293 URAMAKI SALMÓN PICANTE(8U)

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



# URAMAKIS 8U



## 294 URAMAKI ATÚN PICANTE(8U)

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



## 295 ROLLITOS CRUJIENTES DE SALMÓN(8U)

Salmón / philadelphia / aguacate / salsa teriyaki / kataifi.



# URAMAKIS 8U



## 296 ROLLITOS DE TRUFA DE SALMÓN(8U)

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



## 297 URAMAKI CALIFORNIA(8U)

Surimi/ aguacate/ gambas cocidas/philadelphia/ tobiko.



# URAMAKIS 8U



## 298 ROLLOS DE MANGO(8U)

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



## 299 URAMAKI MIDE(8U)

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



# URAMAKIS 8U

## 300 SHISO ROLLO(8U)

pepino/philadelphia/

salmón un poco picante/salsa de pistacho/pistacho.



## 301 URAMAKI YASAI(8U)

Pepino/ aguacate/

mango/salsa del chef/cebolla frita.



# URAMAKIS 8U

## 302 URAMAKI MAGURO(8U)

Pepino/tartar atún/arroz inflado.



## 303 ATÚN NEGRO (8U)

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



# ROLLOS NEGROS 8U

## 304 EBI NEGRO (8U)

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



# ROLLOS NEGROS 8U



## 305 NEGRO EBITEN (8U)

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



## 306 ROLLO PISTACHO NEGRO (8U)

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 8u



## 309 FUTOMAKI FRITO(8U)

salmón/philadelphia/gamba cocido/teriyaki/cebollino.



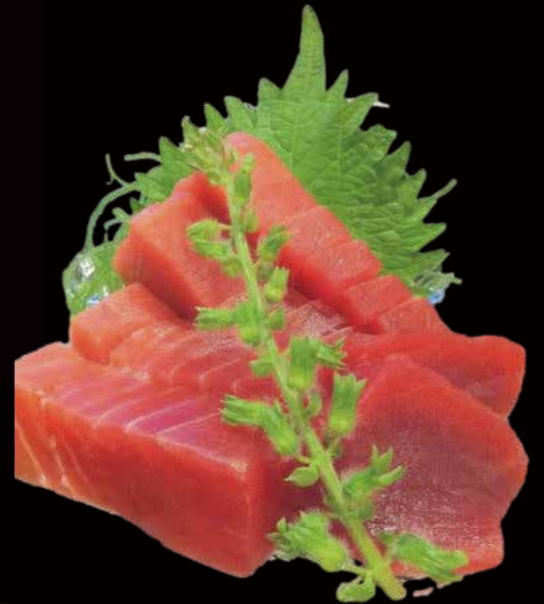
# SASHIMI



# 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 4U



**314 RŌRU EBITENE (4U)**

Salmón/philadelphia/langostino tempura/teriyaki/kataifi.



# ROLLO 4U



**315 SAKE DE NARANJA RORU (4U)**

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



# NIGIRI 4U



# NIGIRI 4U



**316** NIGIRI SALMÓN (4U) 



**317** NIGIRI ATÚN (4U) 



**318** NIGIRI LUBINA (4U) 

# NIGIRI 4U



319 NIGIRI EBI (4U)



320 Nigiris mixtos (5U)



5 nigiris mixtos elaborados por el chef.

# NIGIRI 4U



## 321 NIGIRI SALMÓN FLAMEADO (4U)

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 4U



**323 NIGIRI ANGUILA (4U)**

Anguila.



**324 NIGIRI TAKO (4U)**

pulpo



**325 NIGIRI CONCHA ÁTRICA (4U)**

bahía ártica



máximo 1 ración por persona, plato extra 2 euro

# GUNKAN 4P



# GUNKAN 4U



## 326 SALMÓN PICANTE GUNKAN (4U)

Salmón picante / cebollino.



## 327 ATÚN PICANTE GUNKAN (4U)

Atún picante/cebollino.



# GUNKAN 4U



**328 GUNKAN EBITEN (4U)**

Gambas fritas/teriyaki



# BIGNE 4U



## 329. HOJALDRES DE SALMÓN (4U)

Salmón/salmón picante/cebollino.



## 330 BOLLOS DE CREMA PHILADELPHIA (4U)

Salmón / philadelphia / teriyaki / arroz inflado.



# BIGNE 4U



## 331 BIGNE EBITEN (4U)

Salmón/philadelphia/langostino en tempura teriyaki



## 332 BIGNE BOLA DE NIEVE (4U)

Arroz blanco/philadelphia/teriyaki



# BIGNE 4U



## 333 SALMÓN CALABACÍN GUNKAN (4U)

calabacín/salmón un poco picante/cebollino



## 334 CALABACÍN GUNKAN TAMAÑO (4U)

calabacín/miura/philadelphia/teriyaki/kataifi.



## POSTRE INCLUIDO

1 POSTRE GRATIS POR PERSONA

人をあわせて、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ティオールさん金言、



**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 fresca

0.75€

人とあわせて、ない機でいい。  
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  
2.65€



**P10** Viking Superxoco  
2.65€



**P11** Viking Vainilla Cookies  
2.65€



**P12** Limón helado  
4.50€



**P13** Coco helado  
4.50€



**P14** Sandwich  
2.65€

## POSTRE NO INCLUIDO

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、  
アクセサリーの意味  
この時に私達はその言葉を思い出してティオールさん金言、



**P15** .Copa coco chocolate  
4.95€



**P16** Copa nata moka  
4.95€



**P17** Copa vainilla  
chocolate  
4.95€

## 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ティオールさん金言、



**P18** MADUXIES DEL BOSQ  
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

人とあわせ、ない機でいいです。  
気をつけない機でいいです。  
アクセサリーの意味  
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ティオールさん金言、



**P22**

**BAILEYS**  
4.95€



**P23**

**MAKIS DELICIES GELADES**  
5.95€



**P24**

**FUJI TE VERD I CIRERA**  
4.50€



**P25**

**DORAYAKI**  
4.00€ (1U)



**P26 SACHER DE XOCOLATA AMB VERD**  
4.95€

## POSTRE NO INCLUIDO

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ティオールさん金言、



**P27** MOCHI DE TÉ VERDE  
5.00€ (1U)



**P28** MOCHI DE FRESA  
5.00€ (1U)



**P29** MOCHI DE CHOCOLATE  
5.00€ (1U)



**P30** MOCHI DE VAINILLA  
5.00€ (1U)



**P31** MOCHI DE MANGO  
5.00€ (1U)



**P32** MOJITO ARTESÁ  
4.95€ (1U)

櫻の味



気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出しティオールさん金言、

# 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】