

SUSHI YAYA



MENÚ DE DILLUNS A DIVENDRES MIGDIA

NENS
DE 3 a 8 ANYS
8.50€

ADULTS
14,95€

BEGUDA I POSTRES NO INCLÒS



ALÉRGENOS



CRUSTÁCEOS



GRANOS
DE SÉSAMO



FRUTOS DE
CÁSCARA



GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



MOLUSCOS



CHILE



MOSTAZA



APIO



CACAHUETE



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



SOJA



ALTRAMUCOS



CARNE



-si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento,avise al camarero.
-if you have an allergy or intolerance to any food, tell the waiter.

NORMATIVAS DEL RESTAURANTE

- El buffet solamente en servirá en el local y no está permitido llevarse
 - En el precio del bufet no incluye bebida ni postre
 - Es obligatorio pedir como mínimo 1 bebida por persona
 - No estará permitido consumir bebidas que no sean del establecimiento
 - No estará permitido comer solo el pescado del nigiri y dejar el arroz (si es así no podréis pedir más rondas)
 - La comida que no se vaya a consumir se cobrará **2€** por ración entera o por terminar
-
- The buffet will only be served on the premises and it is not allowed to take away
 - The price of the buffet does not include drinks and dessert
 - It is mandatory to order at least 1 drink per person
 - It will not be allowed to consume drinks that are not from the establishment
 - You will not be able to eat only the fish of the nigiri and leave the rice (if so, you will not be able to order more rounds)
 - The food that is not going to be consumed will be charged **2€** per whole or about to finish
-
- El Bufet només servirà al local i no està permès emportar-s'ho
 - El preu del bufet no inclou beguda ni postres
 - És obligatori demanar com a mínim 1 beguda per persona
 - No estarà permès consumir begudes que no siguin de l'establiment
 - No estarà permès menjar només peix del nigiri i deixar l'arròs (Si es així no podreu demanar més rondes)
 - El menjar que no es consumeixi es cobrará **2€** per racció sencera o per acabar

ENTANTE



1. Wakame
1. Wakame
Seafood Salad



3. Edamame
3. Edamame
Edamame



5. Amanida de la casa
5. Ensalada de la casa
Homemade Salad





6. *Serinomo de Cogombre*
6. *Serinomo de Pepino*
Surinomo Cucumber



7. *Sopa de miso*
7. *Sopa de miso*
Miso soup



PLANCHA Y FREIR



9. *Pa al vapor*
9. Pan al vapor
Steamed bread



10. *Guabao (1u)*
10. Guabao (1u)
Guabao



11. *Gyoza de Pollastre (4u)*

11. Gyoza de Pollo (4u)

Chicken Gyoza



12. *Gyoza de verdura (4u)*

12. Gyoza de verdura (4u)

Vegetable Gyoza





15. *Panets japònès* (2u)
15. Panecillo japònès (2u)
Steamed buns



16. *Rollets de Verdura* (4u)
16. Rollito verdura (4u)
Vegetable Roll



17. *Calamars arrebossats*
17. Calamares rebozados
Breaded squid



18. *Wantu fregit*
18. Wantu frito
Fried wonton





19. *Patates Fregides*
19. Patatas fritas
French fries



20. *Nuggets (4u)*
20. Nuggets (4u)
Nugget



21. *Aletes de pollastre*
21. Alitas de pollo
Chicken wings



23. *Tempura de Gambes (3u)*
23. Tempura de Gambas (3u)
Shrimp tempura



24. Croquetes
24.Croquetas
Croquettes



25. Pollastre Katsu
25.Pollo Katsu
Katsu chicken



26. Salsitxa
26.Salchicha
Hot dog





29. *Espàrrecs a la planxa*
29. *Esparragos a la plancha*
Grilled asparagus



31. *Pinxo de Pollastre (2u)*
31. *Pincho de Pollo (2u)*
Chicken skewer



32. *Pincho de Gamba (2u)*
Prawn skewer



32. *Pinxo de Gamba (2u)*

33. *Sèpia*

33. *Sepia*

Cuttlefish



34. *Triangle de Curry*

34. *Triángulo de Curry*

Curry triangle



35. *Tempura de verdura*

35. *Tempura de verduras*

Vegetable tempura



ARROZ Y FIDEOS



36. *Arròs fregit Yakimesi*

36. Arroz frito Yakimesi

Yakimesi Fried Rice



37. *Arròs fregit Gambes*

37. Arroz frito Gambas

Shrimp fried rice



38. *Yakisoba Pollastre*

38. Yakisoba Pollo

Chicken Yakisoba



39. *Yakisoba Vedella*

39. Yakisoba Ternera

Beef fried noodles





40. *Fideos d'arròs amb verdure*
40.Fideos de arroz con Verduras
Vegetable rice noodles



41. *Fideos d'arròs amb Gambes*
41.Fideos de arroz con Gambas
Rice noodles with prawns



43. *Katsu de Pollastre*
43.Katsu de Pollo
Chicken katsu





44. *Donburri amb Vedella*

44. Donburi con Ternera

Donburi with Beef



45. *Donburri de Pollastre Curry*

45. Donburi con Pollo curry

Donburi with chicken curry



49. *Ramen Pollastre arrebossat*

49. Ramen Pollo rebozado

Ramen battered chicken



SALTEADOS



50. *Vedella amb salsa d'Ostres*
50. Ternera con salsa de Ostras
Veal with oyster sauce



51. *Vedella amb salsa Picant*
51. Ternera con salsa picante
Beef hot sauce





52. *Pollastre al curry*
52. Pollo al curry
Chicken curry



53. *Pollastre agredolç*
53. Pollo agridulce
Bittersweet chicken





54. Pollastre i bolets amb Tariyaki
54.Pollo y Seta con Tariyaki
Chicken and mushrooms with teriyaki



55. Gamba amb salsa d'Ostra
55.Gamba con salsa de Ostra
Prawn with oyster sauce



57. Brot de Soja

57. Brote de Soja
Bean sprout

ESPECIALES



60. Bistec
60.Bistec
Steak



62. Sake de Salmó
62.Sake de Salmón
Grilled salmon



MAKI



71. *Salmó* (8u)
71. Salmón (8u)
Salmon



72. *Tonyina* (8u)
72. Atún (8u)
Tuna



73. *Alvocat (8u)*
73. *Aguacate (8u)*
Avocado



75. *Cogombre (8u)*
75. *Pepino (8u)*
Cucumber



78. *Futomaki de Salmó i alvocat (4u)*
78. *Futomaki de Salmón y Aguacate (4u)*
Salmon and Avocado Futomaki



NIGIRI



80. *Salmó (2u)*
80.Salmón (2u)
Salmon



81. *Tonyina (2u)*
81.Atún (2u)
Tuna





83. *Alvocat (2u)*
83. *Aguacate (2u)*
Avocado



84. *Llangostí (2u)*
84. *Langostino (2u)*
Prawn





86. Salmó Flamejat (2u)

Salsa teriyaki, iogurt i cebollí

86.Salmón Flameado (2u)

Salmon flamed

Salsa teriyaki, yogur y cebollino
Teriyaki sauce, yogurt and chives



88. Black Salmó (2u)

88.Black Salmón (2u)

Black Salmon



89. Black Salmó Flamejat (2u)

Salsa teriyaki, iogurt i cebollí

89.Black Salmón Flameado (2u)

Black Salmon flamed

Salsa teriyaki, yogur y cebollino
Teriyaki sauce, yogurt and chives





suplemento
+2€

90. *Petxina vermella* (2u)
90. *Concha roja* (2u)
Red shell



suplemento
+2€

91. *Vieira* (2u)
Salsa teriyaki i Sèsam
91. *Vieira* (2u)
Scallop

Salsa teriyaki y sésamo
Teriyaki sauce and sesame



92. *Ou de Guatlla* (2u)
92. *Huevo de Codorníz* (2u)
Quail egg



suplemento
+1€



96. Kunka Salmó (2u)

Sèsam, cebollí i salsa teriyaki

96. Kunka Salmón (2u)

Kunka salmon

Sésamo, cebollino y salsa teriyaki
Sesame, chives and teriyaki sauce



98. Kunka Salmó i Masago (2u)

Enrollat de Salmó, alvocat i masago

98. Kunka Salmón y Masago (2u)

Kunka salmon and masago

Envuelto salmón, aguacate y masago
Wrapped salmon, avocado and masago





100. Kunka Codorniz (2u)

Kunka quail

Envuelto salmón flameado, codorniz, ikura y salsa teriyaki
Wrapped flamed salmon, quail, ikura and teriyaki sauce



100. Kunka Guatlla (2u)

Enrollat de Salmó flamejat, guatlla
ikura i salsa teriyaki

suplemento
+2€



101. Kunka Arròs i formatge (2u)

Arròs, formatge, salsa teriyaki i Sèsam

101. Kunka Arroz y Queso (2u)

Kunka rice and cheese

Arroz, queso, salsa teriyaki y sésamo
Rice, cheese, teriyaki sauce and sesame





107. Onigiri Salmó (1u)
Salmó, alga, Sèsam i salsa teriyaki
107.Onigiri Salmón (1u)
Onigiri salmon

Salmón,alga,sésamo y salsa teriyaki
Salmon, seaweed, sesame and teriyaki sauce



108. Onigiri Venu (1u)
Arròs venu, alga i Sèsam
108.Onigiri Venu (1u)
Onigiri venu

Arroz venu,alga y sésamo
Venu rice, seaweed and sesame



109. Onigiri vegetal (1u)
Mango, alvocat i alga
109.Onigiri vegetal (1u)
Vegetable Onigiri

Mango,aguacate y alga
Mango, avocado and seaweed





110. Sriracha Salmó

Salmó i alvocat amb salsa teriyaki i iogur

110.Sriracha Salmón

Sriracha Salmon

Salmón y aguacate con salsa teriyaki y yogur

Salmon and avocado with teriyaki sauce and yogurt



116. Poke Pollastre

Pollastre arrebosat, mango, alga
ceba fregida i alvocat

116.Poke Pollo

Poke Chicken

Pollo rebozado, mango, alga,
cebolla frita y aguacate
Battered chicken, mango, seaweed,
fried onion and avocado



117. Poke Vegetal

Mango, alvocat, cogombre, alga i Sèsam

117.Poke vegetal

Vegetable Poke

Mango, aguacate, pepino, alga y sésamo

Mango, avocado, cucumber, seaweed and sesame



TARTA



suplemento
+2€

120. *Tartina Torrada (2u)*
Pa torrat amb salmó, formatge i ikura

120. *Tartita tostado (2u)*
Toasted tart

Pan tostado con salmón, queso y ikura
Toasted bread with salmon, cheese and ikura



121. *Tartita Salmón (2u)*
Salmon Tart

Salmón picado, cebollino, masago y salsa teriyaki
Minced salmon, chives, masago and teriyaki sauce

suplemento
+1€



121. *Tartina Salmó (2u)*
Salmó picat, cebollí, masago i salsa teriyaki



suplemento
+1€

122. Tartina vegetal (2u)

Mango, alvocat i salsa mango

122. Tartita vegetal (2u)

Vegetable tart

Mango, aguacate y salsa mango

Mango, avocado and mango sauce



123. Tartina mixta (2u)

Salmó picat, tonyina picada, masago i salsa mango

123. Tartita mixta (2u)

Mixed tart

Salmón picado, atún picado, masago y salsa mango

Minced salmon, minced tuna, masago and mango sauce



suplemento
+2€



124. Tartar White

Salmó, alvocat, pasta fideus, masago
salsa teriyaki i iogurt

124. Tartar White
White tartar

Salmón, aguacate, pasta fideo, masago,
salsa teriyaki y yogur
Salmon, avocado, noodle pasta, masago,
teriyaki sauce and yogurt



125. Tartar black arros venu

Salmó, alvocat, pasta fideus, salsa teriyaki i iogurt

125. Tartar black arroz venu
Black tartar rice venu

Salmón, aguacate, pasta fideo, salsa teriyaki y yogur
Salmon, avocado, noodle pasta, teriyaki sauce and yogurt



TEMAKI



140. Temaki Salmó
Salmó, alvocat i formatge

140. Temaki Salmón
Temaki salmon and avocado

Salmón, aguacate y queso
Salmon, avocado and cheese



141. Temaki Tonyina i Alvocat
141. Temaki Atún y Aguacate
Temaki tuna and avocado





142. Llagostí cuit i Alvocat

142. Langostino cocido y Aguacate

Cooked prawn and avocado



143. Tempura Pollastre i Enciam

143. Tempura Pollo y Lechuga

Chicken tempura and lettuce





144. Temaki black Pollo
Temaki Black Chicken

Hojaldre de soja, arroz venu,
pollo rebozado y lechuga
soy puff, venus rice, battered
chicken and lettuce



144. Temaki black Pollastre
Pasta fullada, arròs venu,
pollastre arrebossat i enciam

145. Temaki vegetal
Pasta fullada, mango i alvocat

145. Temaki vegetal
Vegetable temaki

Hojaldre de soja, mango y aguacate
Soy puff, mango and avocado



146. Temaki black Salmó
Pasta fullada, arròs venu, salmó i alvocat

146. Temaki black Salmón
Temaki black salmon

Hojaldre de soja, arroz venu, salmón y aguacate
Soy puff, venu rice, salmon and avocado



URAMAKI (4u.)



150. Salmó, Alvocat i Sèsam
150.Salmón, Aguacate y Sésamo
Salmon, avocado and sesame



151. Tonyina, Alvocat i Sèsam
151.Atún, Aguacate y Sésamo
Tuna, avocado and sesame



154.Tempura Pollo, Aguacate
y Queso
Tempura chicken, avocado and cheese



154. Tempura Pollastre, Alvocat
i Formatge



157. Surimi, Alvocat, Cogombre i Masago

157.Surimi,Aguacate,Pepino y Masago

Surimi,avocado,cucumber and masago



158.Salmón,Aguacate y Cebolla frita

Salmon,avocado and fried onion



159. Surimi, Alvocat, Cogombre y Ceba fregida

159.Surimi,Aguacate,Pepino y Cebolla frita

Surimi,avocado,cucumber and fried onion





165. *Futo fregit Salmó*

165.Futo frito Salmón

Futo fried salmon



168. *Futo fregit Formatge*

168.Futo frito Queso

Futo fried cheese



URAMAKI (8u)



suplemento
+2€

175. Foie i Mango

Foie, mango, sesam i salsa mango

175.Foie y Mango

Foie and mango

Foie, mango, sésamo y salsa mango

Foie, mango, sesame and mango sauce



suplemento
+2€

176. Foie i Salmó

Foie, alvocat, cobert salmó flamejat, almendra i salsa teriyaki

176.Foie y Salmón

Foie and salmon

Foie, aguacate, cubierto salmón flameado, almendra y salsa teriyaki

Foie, avocado, covered with flamed salmon, almonds and teriyaki sauce





180. Spicy Salmó
Salmó, alvocat i salsa iogurt
180.Spicy Salmón
Spicy Salmon

Salmón, aguacate y salsa yogur
Salmon, avocado and yogurt sauce



181. Spicy Tonyina
Tonyina, alvocat i salsa iogurt
181.Spicy Atún
Spicy Tuna

Atún, aguacate y salsa yogur
Tuna, avocado and yogurt sauce



182. Spicy Surimi
Surimi, alvocat i salsa iogurt
182.Spicy Surimi
Spicy surimi

Surimi, aguacate y salsa yogur
Surimi, avocado and yogurt sauce



185. Tempura Gamba
Tempura gamba i cobert Sèsam

185.Tempura Gamba
Prawn tempura

Tempura gamba y cubierto sésamo
Prawn tempura and sesame covered





188. Roll Pollastre arrebossat
Pollastre arrebossat amb alvocat, cobert de
ceba fregida, salsa teriyaki i iogurt

188. Roll Pollo rebozado
Breaded chicken roll

Pollo rebozado con aguacate, cubierto de cebolla frita,
salsa teriyaki y yogur
Battered chicken with avocado, covered with fried onion,
teriyaki sauce and yogurt



190. Roll Salmó especial
Salmó saltejat, cobert de salsa de mango i atmella

190. Roll Salmón especial
Special salmon roll

Salmón salteado, cubierto salsa mango y almendra
Sauteed salmon, covered with mango and almond sauce



191. Roll black Salmó
Arros venu amb salmó, alvocat i Sèsam

191. Roll black Salmón
Salmon black roll

Arroz venu con salmón, aguacate y sésamo
Venu rice with salmon, avocado and sesame





192. Roll black tempura Gamba

Tempura gamba amb alvocat, salsa teriyaki, iogurt i atmella

192. Roll black tempura Gamba

Roll black tempura Prawn

Tempura gamba con aguacate, salsa teriyaki, yogur y almendra

Prawn tempura with avocado, teriyaki sauce, yogurt and almond



193. Roll black Pollastre

Pollastre arrebossat amb alvocat, salsa teriyaki, iogurt i Sèsam

193. Roll black Pollo

Roll black chicken

Pollo rebozado con aguacate, salsa teriyaki, yogur y sésamo

Battered chicken with avocado, teriyaki sauce, yogurt and sesame



196. Roll Trufa

Surimi amb alvocat, cobert de salmó flamejat amb trufa

suplemento
+2€

196. Roll Trufa

Truffle roll

Surimi con aguacate, cubierto de salmón flameado con trufa

Surimi with avocado, covered with flamed salmon with truffle



197. Roll Salmó i Formatge

Salmó amb alvocat, cobert de salmó i form atge

197. Roll Salmón y Queso

Salmon and Cheese Roll

Salmón con aguacate, cubierto salmón y queso

Salmon with avocado, covered with salmon and cheese





suplemento
+1€

212. Sashimi variat (6u)

Salmó, tonyina i llobarro

212.Sashimi variado (6u)

Sashimi assorted

Salmón ,atún y lubina

Salmon, tuna and sea bass



suplemento
+1€

218. Gamba vermella (2u)

218.Gamba rojo (2u)

Red shrimp





suplemento
+1€

216. Carpaccio variado (6u)
Carpaccio assorted

Salmón, atún, lubina y salsa ponzu
Salmon, tuna, sea bass and ponzu sauce



216. *Carpaccio variat* (6u)
Salmó, tonyina, llobarro i salsa ponzu



suplemento
+3€

217. Carpaccio especial (7u)
Special Carpaccio

217. *Carpaccio especial* (7u)
Salmó, tonyina, gamba, vieira, petxina amb sala ponzu

Salmón, atún, gamba, vieira, concha con salsa ponzu
Salmon, tuna, shrimp, scallop, shell with ponzu sauce





220. Tataki Salmó (4u)

Salmó amb salsa teriyaki cebollí

220. Tataki Salmón (4u)

Tataki salmon

Salmón con salsa teriyaki y cebollino
Salmon with teriyaki sauce and chives



suplemento
+1€



221. Tataki Tonyina (4u)

Tonyina amb salsa teriyaki i cebollí

221. Tataki Atún (4u)

Tataki tuna

Atún con salsa teriyaki y cebollino
Tuna with teriyaki sauce and chives



suplemento
+1€

TINTOS

NEGRES / RED

Sangre de Toro13.95€

D.O.Catalunya
Gamatxa - Merlot,Syrah Tempranillo

Bach Viño Extrísimo11.95€

D.O.Catalunya
Cabernet sauvignon,Merlot Tempranillo

Coto14.95€

D.O.Ca Rioja
Tempranillo

Marqués de Cacéres18.95€

D.O.Ca Rioja -CRIANZA-
Tempranillo,Gamacha tinta y Gtaciano

Vino de la casa9.95€

Copa vino tinto3.10€

BLANCOS

BLANCS / WHITE

Viña sol14.95€

D.O.Catalunya
Gamacha blanca,Parellada

Viña Esmeralda18.95€

D.O.Penedès
Muscat i Gewurztraminer

Verdeo16.95€

D.O.Ruedo
Verdejo

Lolo19.95€

D.O.Rias Baixas
Albariño

Bach Extrisimo11.95€

D.O.Ribero del duero
Mcaveo,Xarel-lo

Vino de la casa9.95€

Pescador12.95€

Copa vino blanco3.10€

ROSADOS

ROSATS / ROSÉ

Moustillant15.95€

D.O.Catalunya
Merlot,Syrah

Bach Extrísimo11.95€

D.O.Catalunya
Cabernet sauvignon,Merlot Tempranillo

Vino de la casa9.95€

Lambrusco -Emilia modenese- ..9.95€

Italia

CAVIAS

Terrer de la creu15.95€

D.O.Cava
Parellada,Xarel-lo

Bacha extrisimo Brut nature ...13.95€

D.O.Cava
Macaveo

Anna codorniu Brut19.95€

SANGRÍA

Sangría de Vino 1L14.95€

Sangría de Cava 1L16.95€

CERUEZAS

Cerveses / Beer

Copa de Cervesa	2.80€
Gerra de Cervesa 0.5L	4.00€
Estrella Galicia	2.80€
Estrella DAMM	2.80€
Voll DAMM	3.20€
Free DAMM	2.80€
Asahi	3.20€
Soporo	3.20€
Kiri	3.20€

CAFÉS

Cafès / Cafes

Cafè sol	1.40€
Tallat	1.50€
Cafè amb llet	1.60€
Cafè americà	1.60€
Trifàsic	2.80€
Cigaló	2.80€
Infusions - PIRAMIDE	1.80€
Té japonès	2.50€
Gerra de Sake 32cl.....	6.95€

REFRESCOS

Refrescs/ Drinks

Refresc	2.80€
(Coca Cola, Fanta, Aquarius, Nestea, Tònica)	
Aigua 50cl	2.50€
Aigua amb gas	2.80€
Suc	2.80€
(Taronja, Pinya i Prèssec)	
Aloe Vera	3.20€
Ramune	3.20€



SAKE SAKE

16.80€

SHOGUN 将军

Sake lleuger i sabor agradable

Maridatge: SUSHI, MARISCS

Alc.14%

720ml

SAKE SAKE

11.80€

OZEKI NAMA 大関生

Sake lleuger i sabor agradable

Maridatge: SUSHI, TEMPURA

Alc.13%

300ml

SAKE SAKE

19.80€

YAMADANISHIKI 山田錦

Sake aromàtic i sumami

Maridatge: SUSHI, YAKISOBA

Alc.15%

720ml

SAKE DOLÇ SAKE DULCE

11.80€

HANA-AWAKA 花泡香

Sake escumós

Refrescant, deliciós i dolç.

Alc.7%

250ml

QUE ÉS EL SAKE?

Sake és vi d'arròs, es pren durant els àpats.

Les seves varietats són molt amples, hi ha sake escumós, elegant, sec, intens i dolç.

Descobreix el món del sake amb nosaltres. Prova'!!

¿QUÉ ES EL SAKE?

Sake es vino de arroz, se toma durante la comida.

Su variedades es muy amplio, hay sake espumoso, elegante, seco, intenso y dulce.

Descubre el mundo de sake con nosotros. ¡Pruébalo!



POSTRES



501. Gelats de Flor de llimona
501. Helado flor de limón

Lemon flower ice cream

4.50€



502. Gelat de flor de mango
502. Helado flor de mango

Mango flower ice cream

4.50€



503. Too much
Fresas del bosc

503. Too much

fresitas del bosque
Too much forest strawberries

5.50€



504. Convent baileys
504. Convent baileys

Convent baileys

5.50€



505. Monchi-daifuku
(cheesecake, oreo, té verd, xocolata)

505. Mochi-daifuku

(cheesecake, oreo, té verde, chocolate)

(cheesecake, oreo, green tea, chocolate)

4.80€



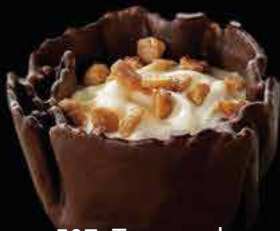
506. Trufes japoneses
(Te verd, xocolata)

506. Trufas japonesas

(té verde, chocolate)

Lapanese truffles
(green tea, chocolate)

4.80€



507. Too much
vainilla i nous de macadamia

507. Too much
vainilla y nueces de macadamia

Too much vanilla and macadamia nuts

5.50€



508. Te verd i mandarina
temptació gelat

508. Té verde y mandarina
tentación helado

Green tea and tangerine
ice cream temptation

4.50€



509. Coco i mango temptació gelat

509. Coco y mango
tentación helado

Coconut and mango ice cream temptation

5.50€



510. Tiramisu
510. Tiramisu

Tiramisu

4.95€



511. Dorayaki
(xocolata, mongeta vermella)

511. Dorayaki
(chocolate, judía roja)

Dorayaki
(chocolate, red bean)

3.80€



512. Crema catalana gelat
512. Crema catalana helado

Catalan cream ice cream

4.95€



513. Gelat

(vainilla, Sèsam, maduixa, xocolata, te verd)

513.Helado

(vainilla,sésamo,fresa,chocolate,te verde)

Ice cream

(vanilla, sesame, strawberry, chocolate, green tea)

2.25€



514. Xocolata blanconucli de fruits vermells

514.Chocolate blanco núcleo de fruto rojos

White chocolate core of red fruit

4.95€



515. Mojito gelat

515.Mojito helado

Mojito ice cream

4.50€



516. Soufflé de xocolata

516.Soufflé de chocolate

Chocolate soufflé

4.95€



517. Sacher de xocolata blanca i maduixa

517.Sacher de chocolate blanco y fresa

White chocolate and strawberry Sacher

5.95€



518. Sacher negra amb te verd

518 Sacher negra con té verde

Sacher black with green tea

5.50€



519. Makis delicies gelat

519.Makis delicias helado

Maki delicacies ice cream

5.95€



520. Fuji gelat de cireres

520.Fuji helado de cireres

Fuji ice cream of cireres

4.50€



521. Coco-locos

521.Coco-locos

Coco-locos

4.50€



522. Biscuit crocant

522.Biscuit crocant

Crispy biscuit

4.50€



523. Mochi Gelat

(mango y coco, te verd)

523.Mochi helado

(mango y coco,té verde)

Ice cream mochi

(mango and coconut, green tea)

4.80€



524. Plàtan fregit

(amb nata 1€, flamejat + 1,95€)

524.Plátano frito

(Con nata +1€, flameado+1.95€)

Fried banana

(with cream +1€, flamed+1.95€)

3.95€