



Kyoka

MENÚ DEL DÍA

de Lunes a Viernes mediodía

12,50 €

(incluido iva)

- SOPA DE MISO
- ENTRANTES O VAPOR
- ARROZ, PASTAS, FRITOS,
ESPECIALES O PLANCHA
- SUSHI

ADVERTENCIA:

Plato adicional

+ € 2.50

ALÉRGENOS

Si tienes alguna alergia o intolerancia alimentaria, no dudes en preguntar por nuestros alimentos y bebidas. estamos preparados para asesorarte de la mejor manera.
Los platos pueden tener trazas de sésamo o soja.

ALÉRGENOS PRESENTES



1. Cereales que contienen gluten



2. Mariscos Pescados



3. Moluscos



4. pescado



5. Nueces



6. Apio



7. Altramuces



8. Soja



9. cacahuetes



10. Mostaza



11. Semillas de sésamo



12. Leche



13. anhídrido azufre y sulfitos



14 huevos

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 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



picante



vegetariano

BEBIDAS

AGUA MINERAL	2.60 €
AGUA CON GAS	2.90 €
REFRESCOS	2.90 €
ZUMO BOTELLA	2.60 €
ZUMO NARANJA NATURAL	4.50 €
CERVEZA ESTRELLA	2.90 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	3.00 €
CERVEZA VOLLDAMM	3.00 €
CERVEZA JAPONESA	3.50 €
GASEOSA	2.80 €
CAÑA	2.90 €
CLARA	2.90 €
COPA DE VINO	3.20 €
SANGRÍA DE VINO	13.95 €
SANGRÍA DE VINO 1/2	8.95 €
SANGRÍA DE CAVA	16.95 €
JARRA DE SAKE	7.95 €
BOTELLA DE SAKE 180ML	7.95 €
BOTELLA DE SAKE 300ML	11.95 €

CAFÉ

CAFÉ	1.50 €
CORTADO	1.70 €
CAFÉ CON LECHE	1.80 €
CARAJILLO	2.80 €
TRIFÁSICO	2.70 €
CAFÉ AMERICANO	1.80 €
CAPUCCINO	2.00 €
TÉ JAPONES	2.95 €
INFUSIONES	2.20 €

TINTOS

DE LA CASA	10.95 €
SUMARROCA(PENEDÉS)	11.95 €
FINCA RESALSO	15.50 €
MARQUES DE CACERES	17.00 €
EL COTO CRIANZA (RIOJA)	12.95 €
CUNE CRIANZA (RIOJA)	13.95 €
CUNE CRIANZA 3/8 (RIOJA)	8.95 €

BLANCOS

DE LA CASA	10.95 €
SUMARROCA(PENEDÉS)	11.95 €
BLANC PESCADOR	12.95 €
GRAN CARDIEL(VERDEJO)	14.95 €
CRECIENTE(ALBARIÑO)	15.95 €
GRAMONA GESSAMI	18.95 €
VIÑA SOL	14.95 €
VIÑA SOL 3/8	8.50 €
PERRO VERDE(VERDEJO)	17.95 €
ANTONIO BARBADILLO	11.95 €
MARTIN CODAX	16.95 €

ROSADOS

DE LA CASA	9.95 €
LAMBRUSCO DE LA EMILIA	11.95 €
LAS CAMPANAS	10.95 €
SUMARROCA(PENEDÉS)	11.95 €
MATEUS ROSÉ	12.95 €
CRESTA ROSA AGUJA	13.95 €
TORRES DE CASTA	13.95 €

CAVAS

VEREMA BRUT NATURAL	11.95 €
JUVE I CAMPS	23.50 €
GRAN AMAT	13.95 €



1

SOPA DE MISO

Tofu, algas y miso



3

ALGAS WAKAME

Algas japonesas y sésamos



4

ALGAS DE LA CASA

Algas, ajo, salsa picante y agridulce



2

RAMEN

Fideos, huevo, maíz, bambú, ternera, brotes de soja y nori





5.

ENSALADA DE PEPINO

Pepino, maíz, frutos secos, tomate cherry



6.

EDAMAME

Vainas de soja



7.

ENSALADA KYOKA

Lechuga, pepino, tomate cherry, maíz, frutos secos, salmón



9.

CAÑAILLAS COCIDAS

Cañailas



10.

ENSALADA DE MARISCOS

Gambas, palitos de cangrejo, mejillón y pulpo



13.

ARROZ DE LA CASA

Arroz, zanahoria, maíz, huevo, guisantes, espárragos



14.

ARROZ 5 SABORES

Arroz, beicon, jamón york y cebolla



15.

ARROZ CON MARISCOS

Arroz, huevo, gamba y palitos de cangrejos



17.

YAKI SOBA

Tallarines, brotes de soja, calabacín, cebolla, pimiento y col





18.

YAKI UDON

Udon, brotes de soja, cebolla, zanahoria, calabacín y cebolleta



16.

FIDEOS DE ARROZ

Fideos de arroz con huevo, zanahorias, brotes de soja, calabacín y cebolla





19.

GYOZAS (4u)

Relleno de verduras y carne de cerdo



20.

SAU MAI (4u)

Relleno de zanahoria, col, cebolla, setas, bambú y carne de cerdo



22.

HARUMAKI (2u)

Rellenos verduras





25.

WANTUN FRITO (4u)

Rellenos palitos de cangrejo y queso



26.

PANECITOS (2u)

Harina de trigo y leche



28.

TORIKATSU

Pechuga de pollo rebozada



30.

ALITAS DE POLLO FRITAS (2u)

Alitas de pollo





31.

LANGOSTINOS EN KIMONO (5u)

Langostinos fritos con sésamos



32.

TEMPURA DE LANGOSTINOS (3u)

Langostinos rebozadas con panko



33.

NUGGETS DE PATATA Y CEBOLLA (2u)

Nuggets vegetal de patata y cebolla



34.

COSTILLAS AL ESTILO JAPONÉS (1u)

Costillas, salsa de soja y sésamo



37.

TORTILLAS DE GAMBAS

Tortillas de gambas fritas



38.

CERDO AGRIDULCE (5u)

Cerdo frito , salsa agridulce y frutas picadas



40.

BOLAS DE SÉSAMO (3u)

Bolas de sésamo fritas con relleno de azuki dulce



42.

TEMPURA DE VERDURAS

Moniato, calabacín, cebolla, espárragos fritos con harinas y huevo



43.

POLLO AL TERIYAKI

Muslo de pollo deshuesado con salsa Teriyaki



46.

GAMBAS AGRIDULCE

Langostinos con verduras salteados en salsa agri dulce



45.

TERNERA CON TERIYAKI

Vacuno salteados con cebollas,
pimientos y puerros en
salsa de Teriyaki





49.

BROCHETAS DE POLLO (2u)

Brochetas de pollo



50.

BROCHETAS DE GAMBAS (2u)

Brochetas de gambas



51.

**BROCHETAS DE TERNERA
CON QUESO** (2u)

Ternera con queso y cebolla frita



53.

PULPITOS A LA PLANCHA

Pulpos a la plancha
con ajo y perejil



54.

SEPIA A LA PLANCHA

Sepia a la plancha, cebolla, puerro,
pimiento y salsa ajo perejil



58.

GAMBÓN A LA PLANCHA (2u)

Gambón a la plancha
con salsa ajo y perejil





55.

SALMÓN A LA PLANCHA (5u)

Salmón a la plancha



57.

ENTRECOT

entrecot de ternera a la plancha



60.

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

Espárragos verde a la plancha con ajo y perejil



101.

MAKI SAKE (4u)

Salmón



102.

MAKI TUNA (4u)

Atún



103.

MAKI AGUACATE (4u)

Aguacate





104.

MAKI FRITO CON SALMÓN AGUACATE (4u)

Salmón picante, salsa de arándano



105.

NIDO MAKI FRITO (4u)

Pasta kataifi y salmón



106.

STRAW MAKI FRITO CHEESE (4u)

Salmón, crema de queso, fresa y salsa de fresa





107.

URAMAKI ORIGINAL (4u)

Salmón, aguacate y sésamo



108.

URAMAKI SAKE CHESSE (4u)

Salmón, aguacate, crema de queso y sésamo



109.

RED BIKOROLL (4u)

Salmón, aguacate y tobiko



112.

CLASSIC ROLL (4u)

Palitos de cangrejo, aguacate, atún y tobiko



111.

KA MAKI (4u)

Salmón, aguacate, langostino y
cebolla frita



114.

CATERPIE ROLL (4u)

Aguacate, queso y salmón



115.

URAMAKI LANGOSTINO (4u)

Langostino tempura y sésamo



116.

URA MANGO (4u)

Atún, aguacate, salmón y mango





117.

URA AJI (4u)

Pollo rebozado y patata



118.

**URA TEMPURA
VEGETAL** (4u)

Tempura de verduras con hilos de
patatas



119.

URAMAKI PLÁTANO (4u)

Plátano con hilos de moniato



120.

OMEGA ROLL (4u)

Papaya, queso y hilos de moniato





122.

NAGOYA ROLL (4u)

Palitos de cangrejo, aguacate, salmón y frutos secos



123.

SATURNO ROLL (4u)

Aguacate, queso, salmón y frutos secos



124.

KISS ROLL (4

Aguacate, queso, salmón y frutos secos



127.

TOKYO ROLL (4u)

Atún, aguacate, queso y cebolla



128.

URA ROLL (4u)

Salmón y aguacate





129.

MERCURIO ROLL (4u)

Salmón, aguacate y frutos secos



132.

URA KYOKA (4u)

Langostino, salmón, aguacate, cebolla frita y frutos secos



133.

GOMA ROLL (4u)

Cangrejo, aguacate, queso y frutos secos



135.

DRAGÓN ROJO (4u)

Tempura de langostino y tobiko



137.

DREAM ROLL (4u)

Salmón salteado, aguacate y cebolla frita



140.

LEON TEMPURA (6u)

Salmón, aguacate, queso y pasta kataifi



141.

HOT FURAI TEMPURA (6u)

Langostino, queso, aguacate y cebolla frita





139.

TEMAKI SALMÓN (1u)

Salmón y aguacate



142.

TEMAKI POLLO (1u)

Pollo rebozado y aguacate



150.

SAKE GUNKAN (2u)

Salmón, aguacate y picante



151.

GUNKAN RED (2u)

Tobiko





143.

NIGIRI SAKE (4u)

Salmón



146.

SAKE FLAMEADO (4u)

Salmón flameado



148.

NIGIRI LANGOSTINO (4u)

Langostino



155.

SAKE PONZU (5u)

Salmón con salsa ponzu





161.

TARTAR FLAMEADO

Arroz, frutos secos, salmón, aguacate y tobiko



166.

TARU SAKE

Salmón con salsa TT
de cebolla picante





162.

SAKE TARTAR

Arroz, salmón, aguacate y picante



158.

SASHIMI DE SALMÓN (4u)

Salmón



POSTRES

Estos postres incluidos para menú del día



M1.

FLAN DE VAINILLA

€ 1.65

M2.

TARTA DE QUESO

€ 2.00



M3.

MOUSSE DE CHOCOLATE

€ 1.65



M4.

HELADO DE BOLA (1U)

€ 1.65



M5.

PROFITEROLES

€ 2.00



M6.

YOGURT

€ 1.65



POSTRES

Estos postres incluidos para menú del día

M7.

LICHYS
€ 1.65



M8.

TIRAMISU
€ 2.00

M9.

SANDWICH
€ 1.65



M10.

HELADO
€ 1.65

M11.

INFUSIONES



M12.

CAFÉ

POSTRES

No incluidos

P1.

TRUFAS JAPONÉAS

€ 4.20



P2.

TRUFAS DE CHOCOLATE

€ 4.20



P3.

HELADO DE MOJITO

€ 4.50



P4.

HELADO DE TÉ VERDE

€ 2.95



P5.

MOCHI

GDE. € 4.50

PEQ. € 2.95



POSTRES



P6.

DORAYAKI (1U)
€ 4.50



P7.

HELADO FUJI DE CEREZA
€ 4.95



P8.

SINFONÍA
€ 4.95



P9.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE
€ 4.95



P10.

SAKURA CON TÉ VERDE
€ 4.95

POSTRES



P11.

**SACHER NEGRO CON TÉ
VERDE**
€ 4.95



P12.

HELADO DE BAILEYS
€ 4.95



P13.

FLOR DE MANGO
€ 4.95



P14.

**TENTACIÓN DE MANGO
Y COCO**
€ 4.50



P15.

FLOR DE COCO
€ 4.95



Kyoka

MADRID

Gta. Monte del Gozo, 3, 28050 Madrid

Tel: 917 507 182

C. de López de Hoyos, 159, 28002 Madrid

Tel: 912 595 304

Av. Juan Carlos I, 13, locales 5-8, 28806 Madrid

Tel: 912 873 135

BARCELONA

Avinguda Diagonal, 168, 08018 Barcelona

Tel: 933 095 539

Av. Tèxtil, s/n, 08223 Terrassa, Barcelona

Tel: 937 128 799

C/ de Sicília, 93, 08013 Barcelona

Tel: 931 581 936

Via Augusta, 268, 08017 Barcelona

Tel: 932 053 360

LLEIDA

Plaça de Sant Joan, 6, 25007 Lleida

Tel: 973 234 255

Av. de Barcelona, 27, 25001 Lleida

Tel:



kyoka_restaurante



kyoka_restaurante



info@kyoka.es



kyoka_restaurante



restaurante kyoka



direcccion@kyoka.es