

Kyoka

MENÚ DEL DÍA

13.50 €

LUNES A VIERNES MEDIODÍA INCLUYE:

- Sopa de miso
- Entrantes / vapor
- Arroz / pasta / fritos / plancha
- Sushi
- 1 bebida, café / postre

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

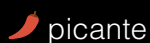


14. Huevos

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.



picante



vegetariano

BEBIDAS

AGUA MINERAL	2.80 €	CLARA	3.20 €
AGUA CON GAS	3.00 €	COPA DE VINO	3.50 €
REFRESCOS	3.20 €	SANGRÍA DE VINO	14.50 €
ZUMO BOTELLA	2.60 €	SANGRÍA DE CAVA	16.50 €
CERVEZA	3.20 €	JARRA DE SAKE	7.95 €
CERVEZA SIN ALCOHOL	3.20 €		
CERVEZA JAPONESA	3.60 €		

CAFÉ

CAFÉ	1.50 €	TÉ JAPONÉS	2.80 €
CORTADO	1.70 €	INFUSIONES	2.20 €
CAFÉ CON LECHE	1.80 €		
CARAJILLO	2.80 €		

VINOS TINTOS

DE LA CASA	10.95 €
COTO CRIANZA RIOJA	12.95 €
<i>Do Ca Rioja – Bodegas Olarra</i>	
CUNE CRIANZA RIOJA	14.50 €
<i>Do Ca Rioja Alavesa – Bodegas Cune</i>	
CUNE CRIANZA RIOJA 1/2	8.50 €
<i>Do Ca Rioja Alavesa – Bodegas Cune</i>	
FINCA RESALSO	16.95 €
MARQUÉS DE CÁCERES CRIANZA	17.00 €
<i>Do Ca Rioja – Marques De Cáceres</i>	
PROTOS	17.50 €
<i>Do Ribera del Duero – Bodegas Protos</i>	
RAMÓN BILBAO	17.50 €
<i>Do Ca Rioja – Bodegas Ramón Bilbao</i>	
FAUSTINO I.	35.50 €

VINOS BLANCOS

DE LA CASA	10.95 €
ANTONIO BARBADILLO	11.95 €
BLANC PESCADOR	11.95 €
<i>Vinos de L'empordà – Bodegas Pescador</i>	
VIÑA SOL	14.50 €
CUNE	14.50 €

VINOS ROSADOS

DE LA CASA	10.95 €
LAMBRUSCO	11.95 €
PEÑASCAL S.S. UMILLER	11.95 €
MATEUS ROSÉ	12.50 €
CRESTA ROSA	11.95 €

CAVIAS

LAR DE PLATA BRUT	10.95 €
FREIXENET CARTA	14.95 €
JUVE I CAMPS	24.50 €

ENTRANTES

1 | SOPA DE MISO 🌿

Tofu, algas y miso

Alérgenos: 8 13



2 | SOPA AGRIPICANTE 🌶️🌿

Tofu, salsa picante, verduras, huevo

Alérgenos: 1 3 14



ENTRANTES

5 | EBI FURAY MISO RAMEN

Fideos, huevo, maíz, col china, gamba de tempura, brotes de soja, nori y masa de pescado

Alérgenos: 1 2 4 8 11 13 14



ENTRANTES

6 | ALGAS WAKAME 🌿

Algas Japonés y Sésamos

Alérgenos: 11 13



7 | ALGAS DE LA CASA 🌶️🌿

Algas, picante, sésamo, agridulce y ajo

Alérgenos: 1 8 10 11 13

ENTRANTES

8 | ENSALADA DE PEPINO 🌿

Pepino, maíz, tomate cherri, sésamo, huevo

Alérgenos: 5 8 9 11 14



9 | EDAMAME 🌿

Vainas de soja, sésamo

Alérgenos: 8 11 13



ENTRANTES

10 | ENSALADA KYOKA

Lechuga, pepino, tomate cherri, maíz, salmón, sésamo

Alérgenos: 4 5 8 11 13



15 | ENSALADA DE MARÍSCOS

Gambas, palitos de cangrejo, mejillones, pulpo

Alérgenos: 1 2 3 4 13

ENTRANTES

16 | CARPACCIO DE TERNERA

Solomillo de ternera cruda

Alérgenos: 1 8 13



ARROZ

19 | ARROZ DE LA CASA

Arroz, zanahoria, maíz, huevo, guisantes, espárragos

Alérgenos: 7 8 11 13 14



21 | ARROZ A 5 SABORES

Arroz bacon, jamón dulce y cebolla

Alérgenos: 1 7 8 11 13 14

ARROZ

22 | FIDEO DE ARROZ

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

Alérgenos: 1 8 14



23 | YAKISOBA

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

Alérgenos: 1 8 11 14

ESPAGUETIS

24 | YAKIUDON

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

Alérgenos: 1 8 11 2



26 | ARROZ BLANCO 🌿

Arroz

DIMSUM RAVIOLES

27 | GYOZA (4U)

Rellenos de carne de cerdo y verduras

Alérgenos: 1 6 8 11



DIMSUM RAVIOLES

28 | SAU MAI (3U)

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

Alérgenos: 1 11



34 | BAO DULCE DE CREMA (2U) 🌿

Bollo relleno de crema dulce de huevo

Alérgenos: 1 14

ENTRANTES

36 | HARUMAKI (4U)

Rellenos carne de cerdo y verduras

Alérgenos: 1 8 13 14



39 | WANTUN FRITO (4U)

Relleno de palitos de cangrejo y queso

Alérgenos: 1 2 12

ENTRANTES

41 | PANECILLO (2U) 🌿

Harina de trigo y leche

Alérgenos: 1 12 13



43 | TORIKATSU

Pechuga de pollo rebozada

Alérgenos: 1 11 13 14

TEMPURA FRITO

45 | ALITAS DE POLLO (2U)

Alitas de pollo

Alérgenos: 1



46 | LANGOSTINO EN KIMONO (5U)

Langostinos fritos con sésamo

Alérgenos: 1 2 11 13 14

TEMPURA FRITO

47 | TEMPURA DE LANGOSTINO (2U)

Langostinos rebozadas con panko, sésamo, salsa mayonesa y teriyaki

Alérgenos: 1 2 7 11



49 | PATATA FRITA 🌿

Patata frita y sal

TEMPURA FRITO

50 | COSTILLAS AL ESTILO JAPONÉS

Costillas con salsa de soja y sésamos

Alérgenos: 1 8 11 13



56 | TRIANGULO FRITO (2U)

Curry, carne de cerdo, repollo

Alérgenos: 1

TEMPURA FRITO

63 | PINCHOS DE SECRETO IBÉRICO

Secreto ibérico, huevo, harina y sésamo

Alérgenos: 1 8 11



68 | BOLAS DE SÉSAMO (3U)

Bolas de sésamos fritas rellenos con azuki dulce

Alérgenos: 1 7 11 13



TEMPURA FRITO

70 | TEMPURA DE VERDURAS 🌿

Boniato, calabacín, cebolla, espárragos
fritos con harina y huevo

Alérgenos: 1 14



PLATOS PRINCIPALES

72 | CERDO AGRIDULCE (5U)

Cerdo frito con salsa agridulce y frutas picadas

Alérgenos: 1 8 11 13



73 | POLLO TERIYAKI

Muslo de pollo deshuesado con salsa Teriyaki

Alérgenos: 1 8 11 13

PLATOS PRINCIPALES

74 | TIRAS DE TERNERA AL SAKE

Ternera, sake y salsa soja, sésamo,

Alérgenos: 1 8 11 13 14



PLATOS PRINCIPALES

76 | POLLO AL CURRY

Pollo, curry, cebolla, pimienta, salsa de coco

Alérgenos: 1 10 13



77 | TERNERA TERIYAKI

Ternera, cebollas, pimientos, puerros y salsa Teriyaki

Alérgenos: 1 8 11 13

PLATOS PRINCIPALES

78 | GAMBAS AGRIDULCE

Langostinos y verduras salteadas en
salsa agri dulce

Alérgenos: 1 2 8 11



83 | ALMEJAS AL ESTILO JAPONÉS

Almejas, cebolla verde picada y salsa de
soja

Alérgenos: 1 3 8 11



TEPPANYAKI A LA PARRILLA

84 | PINCHOS DE POLLO (2U)

Pollo, sésamo, cebollín y salsa

Alérgenos: 1 8 11 13



85 | PINCHOS DE GAMBA (2U)

Gamba, sésamo, cebollín y salsa

Alérgenos: 1 2 8 11 13



TEPPANYAKI A LA PARRILLA

86 | PINCHO DE TERNERA CON QUESO (2U)

Ternera con queso y cebolla fritas

Alérgenos: 1 11 12



TEPPANYAKI A LA PARRILLA

88 | PULPITO A LA PLANCHA

Pulпитos a la plancha con ajo y perejil

Alérgenos: 1 2 13



90 | SEPIA A LA PLANCHA

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

Alérgenos: 1 2 13

TEPPANYAKI A LA PARRILLA

91 | SALMÓN A LA PLANCHA (5U)

Salmón a la plancha

Alérgenos: 4 5 11



93 | ENTRECOT

Entrecot de ternera a la plancha

Alérgenos: 1 8 11 13

TEPPANYAKI A LA PARRILLA

94 | GAMBÓN A LA PLANCHA (2U)

Gambón a la plancha con salsa ajo y perejil

Alérgenos: 1 2 13



MAKI 4U

101 | MAKI DE SALMÓN

Arroz, algas, salmón

Alérgenos: 4 13



102 | MAKI DE ATÚN

Arroz, algas, atún

Alérgenos: 4 13

MAKI 4U

103 | MAKI DE AGUACATE 🌿

Arroz, aguacate, algas

Alérgenos: 13



107 | MAKI DE PEZ MANTEQUILLA

Arroz, algas, pez mantequilla

Alérgenos: 4 13 14

MAKI 4U

110 | MAKI FRITO CON SALMÓN 🌶️

Salmón picante, salsa de arándano

Alérgenos: 1 4 8 11



115 | STRAW MAKI FRITO CHEESE

Salmón, crema de queso, fresa y salsa de fresa

Alérgenos: 1 4 12



URAMAKI 4U

117 | AICHI

Arroz, salmón, aguacate, sésamo

Alérgenos: 4 11 13



118 | SAKE CHESSE

Salmón, aguacate, queso y sésamo

Alérgenos: 4 11 12

URAMAKI 4U

119 | RED BIKOROLL

Salmón, aguacate y tobiko

Alérgenos: 4 12



120 | FUKUSHIMA

Salmón y cebollas rebozadas, arroz, crema de queso, salsa teriyaki, sésamo

Alérgenos: 4 8 11 12 13



URAMAKI 4U

121 | FGUNMA 🌶️

Arroz, Salmon, Salsa Picante, Tobiko, Pepino

Alérgenos: 4 13



124 | HYOGO

Arroz, tempura de gamba, harina, mayonesa, sésamo, queso, hilos de patata fritas

Alérgenos: 1 2 8 10 11 12



URAMAKI 4U

125 | IRABAKI

Arroz, tempura de pollo, harina,
mayonesa,
ensalada, sésamo, hilos de patata fritas

Alérgenos: 1 8 10 11 12 13 14



128 | URA ROLL

Salmón y aguacate, sésamo

Alérgenos: 1 4 8 11

URAMAKI 4U

129 | CLASSIC ROLL

Palitos de cangrejo, aguacate, tobiko
atún y tobiko

Alérgenos: 1 2 4 8 11 14



137 | DREAM ROLL

Salmón salteado, aguacate

Alérgenos: 1 4 14



URAMAKI 4U

150 | URA MANGO

Atún, aguacate, salmón y mango

Alérgenos: 1 4 12 14



154 | KA MAKI

Salmón, aguacate, langostino

Alérgenos: 1 2 4 11



URAMAKI 4U

156 | KAWAYI

aguacate, langostino y sésamo

Alérgenos: 2 11 13



158 | EHIME

Arroz, carne de cangrejo, mayonesa, aguacate, tobiko rojo

Alérgenos: 1 2 4 8 10 11 12 13 14



URAMAKI 4U

160 | FUKUOKA

Arroz, ensalada, pepino, aguacate, sésamo y salsa

Alérgenos: 11 13



161 | NAGOYA ROLL

cangrejo, aguacate y salmón y mayonesa

Alérgenos: 2 4 11 13



URAMAKI 4U

163 | KAGOSHIMA

Arroz, aguacate, crema de queso,
salmón y salsa

Alérgenos: 1 4 12 13



URAMAKI 4U

164 | KUMAMOTO

Arroz, tempura de verduras,
harina y hilos de patata fritas

Alérgenos: 1 8 13 14



178 | URAMAKI PLÁTANO 🌿

Plátano, arroz

Alérgenos: 1 12 14

FUTOMAKI 6U

181 | LEON TEMPURA

Salmón, aguacate, queso
y pasta kataifi

Alérgenos: 1 2 4 12 13 14



182 | HOT FURAI TEMPURA

Langostino, queso, aguacate
y cebolla frita

Alérgenos: 1 2 11 12

TEMAKI 1U

188 | CHIBA

Arroz, salmón, aguacate, sésamo, ensalada

Alérgenos: 4 11 13



193 | KITAYUSHU

Arroz, pollo frito, sésamo, harina y huevo

Alérgenos: 1 8 10 11 12 13 14

NIGIRI 2U

200 | NIGIRI DE SALMÓN

Arroz, salmón

Alérgenos: 4 13



202 | NIGIRI PEZ MANTEQUILLA

Arroz, Pez mantequilla

Alérgenos: 4 13



NIGIRI 2U

203 | NIGIRI DE LANGOSTINO

Arroz, gambas cocidas

Alérgenos: 2 13



206 | SAKE FLAMEADO

Salmón flameado

Alérgenos: 1 4 8 11

GUNKAN 2U

229 | GUNKAN DE SAKE 🌶️

Salmón, aguacate y picante

Alérgenos: 4 13



GUNKAN 2U

230 | GUNKAN RED

Tobiko

Alérgenos: 4



231 | GUNKAN PEZ MANTEQUILLA

Pez mantequilla

Alérgenos: 4



SASHIMI

240 | SASHIMI DE SALMÓN

4 Piezas de salmón

Alérgenos: 4



242 | SASHIMI DE PEZ MANTEQUILLA

4 Piezas de pez mantequilla

Alérgenos: 4

CARPACCIO

247 | CARPACCIO DE SALMÓN

Salmón con salsa ponzu

Alérgenos: 1 4 8



TARTAR

270 | TARTAR SAKE 🌶️

Arroz, salmón, aguacate y picante

Alérgenos: 1 4 8 11 14



278 | TARU SAKE

Salmón con salsa TT de cebolla

Alérgenos: 1 4 8

POSTRES

ESTOS POSTRES INCLUIDOS PARA MENÚ DEL DÍA



M1 | FLAN VAINILLA

Flan de vainilla con caramelo

1.65 €

Alérgenos: 5 12 13



M2 | PASTÍS DE FORMATGE

Pastel de cheesecake con frambuesa

2.00 €

Alérgenos: 1 8 12 13



M3 | MOUSSE CHOCOLATE

Mousse de chocolate

1.65 €

Alérgenos: 1 5 8 12 13



M4 | GELAT DE BOLA (1U)

Helado de varios sabores

1.65 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13

POSTRES

ESTOS POSTRES INCLUIDOS PARA MENÚ DEL DÍA



M5 | PROFITEROLS

Profiteroles rellenos de nata

2.00 €

Alérgenos: 1 5 9 11 12 14



M6 | YOGURT

Yogur

1.65 €

Alérgenos: 1 5 8 12



M7 | LICHYS

Lichis en almíbar

1.65 €

Alérgenos: 1 13



M8 | TIRAMISÙ

Plancha con tres capas de base de bizcocho de chocolate, bañadas de almivar, Brandy y café, rellenas de mousse de mascarpone y decorado con montañitas de mascarpone y polvo de cacao.

2.00 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13 14

POSTRES

ESTOS POSTRES INCLUIDOS PARA MENÚ DEL DÍA



M9 | SANDWICH

Sandwich galletas con helado de nata

1.65 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13



M10 | GELAT

Cono de helado

1.65 €

Alérgenos: 1 5 9 12 14



M11 | INFUSIONES

Bebida

Precios variados preguntar al personal



M12 | CAFÉ

Bebida

Precios variados preguntar al personal

POSTRES NO INCLUIDOS

P1 | TRUFAS JAPONESAS

Trufa de chocolate blanco con te verde y bañada de cobertura negra y rebozada con te verde matcha.

4.20 €

Alérgenos: 1 5 8 11 12



P2 | TRUFAS DE CHOCOLATE

Bolas de trufa rebozadas con fideos de chocolate negros

4.20 €

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



P3 | HELADO DE MOJITO

Vaso relleno de sorbete de mojito cubierta de gelatina.

4.50 €

Alérgenos: 1 5 8 11 12 13 14



POSTRES NO INCLUIDOS



P4 | HELADO DE TÉ MATCHA

Helado sabor a te matcha.

2.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13



P5 | MOCHI PEQUEÑA (1U)

Masa de arroz fina con relleno de sorbete

2.95 €

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



P6 | DORAYAKI (1U)

Pastel japoses con chocolate

4.50 €

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



P7 | HELADO FUJI DE CEREZAS

Porción triangular helado de cerezas.

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 12 13 14

POSTRES NO INCLUIDOS



P8 | HELADOS SINFONÍA

Mousse de 3 sabores

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13



P9 | SOUFFLE DE CHOCOLATE

Delicado bizcocho de chocolate con relleno de chocolate

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 11 12 13 14



P10 | MÚSICA

Tulipa de galleta bañada de chocolate, rellena de helado de nata y derrocado con almendras, avellanas, pasas y piñones y con rallado de cobertura de chocolate por encima.

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13 14



P11 | FLOR DE MANGO

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 12 13 14

POSTRES NO INCLUIDOS



P12 | HELADO BAILEYS

Tulipa de galleta bañada en chocolate y recubierta de coco tostado, llena de helado de baileys y decorado con rizos de chocolate.

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13



P13 | MIL HOJAS

Porción rectangular con tres capas de galleta, rellenas con capas de mousse de mascarpone i decorado con frambuesa espolvoreadas con azúcar glass.

4.95 €

Alérgenos: 1 5 9 11 12 14



P14 | TENTACIÓN DE MANGO Y COCO

Base de bizcocho, helado de coco con dados de mango en el interior, cubierta de puré de mango y decorado con coco.

4.50 €

Alérgenos: 1 5 9 11 12 13 14



P15 | FLOR DE COCO

Tulipa de galleta bañada en chocolate, llena de helado de coco y nucleo de helado de café y decorado con laminas de coco deshidratado y rizos de chocolate.

4.95 €

Alérgenos: 1 5 8 9 11 12 13 14

POSTRES NO INCLUIDOS



G1 | MOCHI TE VERDE

4.50 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de té matcha, un sabor tradicional japonés.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G2 | MOCHI FRESA

4.50 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de fresa.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G3 | MOCHI CHOCOLATE BLANCO

4.60 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de chocolate blanco con virutas de chocolate blanco.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G4. MOCHI CHOCOLATE

4.50 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de chocolate.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G5 | MOCHI CHEESECAKE

4.75 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso con corazón de mermelada de frambuesa y arándanos.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14

POSTRES NO INCLUIDOS



G6 | MOCHI OREO

4.50 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de galleta de oreo.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G7 | MOCHI MANGO

4.55 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de mango con trocitos de mango.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G8 | MOCHI COCO

4.75 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de coco.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G9 | MOCHI TIRAMISU

4.75 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de queso mascarpone con corazón de melindro bañado en café.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



G10 | MOCHI FERRERO ROCHER

5.20 €

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de nutella y avellana caramelizada con cobertura de chocolate con almendra caramelizada.

Alérgenos: 1 5 8 12 13 14



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

Av. 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

Vía Augusta, 268, 08017 Barcelona

Tel: 932 053 360

Carrer del cement s/n, 08800 Vilanova i la Geltrú

Tel: 938 200 699

LLEIDA

Plaça de Sant Joan, 6, 25007 Lleida

Tel: 973 234 255

Av. de Barcelona, 27, 25001 Lleida

Tel: 973 348 785

