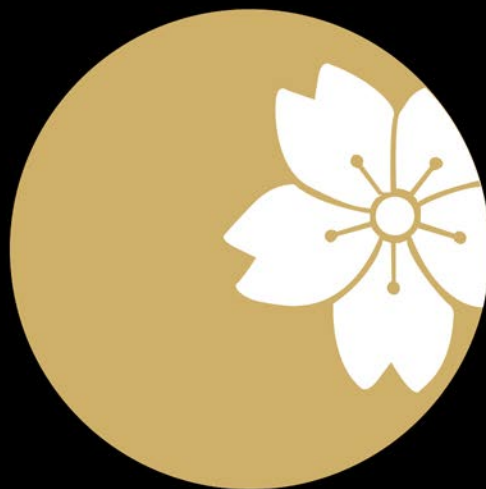




Kyoka

Restaurant Japonès

MEDIODÍA

Buffet libre a la carta

MEDIODÍA
DE LUNES A
VIERNES

15.95€

LOS NIÑOS MENORES DE **100 CM** ENTRAN **GRATIS**
LOS NIÑOS ENTRE **100 CM** Y **130 CM** PAGAN **9.00 €**

ROGAMOS EN CADA BUFFET AL MENOS CONSUMIR **UNA** BEBIDA
COMIDA SOBRANTE **2.50 €** POR RACIÓN

ALÉRGENO



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



PESCADO



NUECES



APIO Y AJO



ALTRAMUCES



SOJA



CACAHUETES



MOSTAZA



SÉSAMO



LÁCTEOS



SULFITOS



HUEVOS

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.

 **VEGETARIANO**

 **PICANTE**

BEBIDA / BEGUDA

AGUA MINERAL.....€ 2.60
Aigua mineral

AGUA CON GAS.....€ 2.90
Aigua amb gas

REFRESCO.....€ 2.90
Refrescs

ZUMO BOTELLA.....€ 2.60
Suc Ampolla

ZUMO NARANJA NATURAL.....€ 4.50
Suc taronja natural

CERVEZA ESTRELLA.....€ 3.00
Cervesa Estrella

ESTRELLA GALICIA.....€ 3.00
Estrella Galicia

CERVEZA SIN ALCOHOL.....€ 3.00
Cervesa sense alcohol

ESTRELLA VOLL DAMM.....€ 3.50
Estrella voll damm

CERVEZA JAPONESA.....€ 3.50
Cervesa japonesa

GASEOSA.....€ 2.90
Gaseosa

CAÑA.....€ 3.00
Canya

CLARA.....€3.00
Clara

COPA DE VINO.....€ 3.20
Copa de vi

SANGRÍA DE VINO.....€ 13.95
Sangría de vi

SANGRÍA DE VINO 1/2.....€ 8.95
Sangría de vi 1/2

SANGRÍA DE CAVA.....€ 16.95
Sangría de cava

JARRA DE SAKE.....€ 7.95
Gerra de Sake

BOTELLA DE SAKE 180ML.....€ 7.95
Ampolla de Sake 180ml

BOTELLA DE SAKE 300ML.....€11.95
Ampolla de Sake 300ml

CAFÉ / CAFÈ

CAFÉ.....€ 1.60	CAFÉ AMERICANO.....€ 1.90
<i>Cafè</i>	<i>Cafè americà</i>
CORTADO€ 1.80	CAPUCCINO.....€ 2.60
<i>Tallat</i>	<i>Caputxi</i>
CAFÉ CON LECHE.....€ 1.90	TÉ JAPONÉS.....€ 2.95
<i>Cafè amb llet</i>	<i>Te japonès</i>
CARAJILLO.....€ 2.90	INFUSIONES.....€2.30
<i>Estrella voll damm</i>	<i>Infusions</i>
TRIFÁSICO.....€ 2.80	
<i>Trifàsic</i>	

TINTOS



DE LA CASA€ 10.95



SUMARROCA (PENEDÉS)€ 12.95



FINCA RESALSO€ 19.95



MARQUES DE CACERES€18.00



EL COTO CRIANZA (RIOJA)€ 14.95

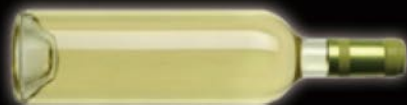


CUNE CRIANZA (RIOJA)€ 15.95



CUNE CRIANZA 3/8 (RIOJA)€ 9.50

BLANCOS



DE LA CASA.....€ 10.95



SUMARROCA (PENEDÉS)€ 13.95



BLANC PESCADOR€ 12.95



GRAN CARDIEL (VERDEJO).....€ 15.95



CRECIENTE (ALBARIÑO).....€ 16.95



GRAMONA GESSAMI€ 19.95



VIÑA SOL.....€ 16.95



VIÑA SOL 3/8€ 8.50



PERRO VERDE (VERDEJO)€ 18.95



ANTONIO BARBADILLO€ 12.95



MARTÍN CODAX€ 17.95

ROSADOS



DE LA CASA.....€ 10.95



LAMBRUSCO DE LA EMILIA€ 12.95



LAS CAMPANAS€ 11.95



SUMARROCA (PENEDÉS).....€ 12.95



MATEUS ROSÉ.....€ 13.95



CRESTA ROSA AGUJA.....€ 14.95



TORRES DE CASTA.....€ 15.95

CAVAS



GRAN AMAT€ 14.95



VEREMA BRUT NATURAL.....€ 12.95



JUVÉ I CAMPS€ 24.50

KITCHEN

1▶

SOPA DE MISO 🌿

Sopa de miso

ALÉRGENOS: 🥚 🌱



◀2

SOPA DE TOMATE 🌿

Sopa de tomàquet

ALÉRGENOS: 🌱 🌿 🥚





◀3

EBI FURAY MISO RAMEN

Ebi furay miso ramen

ALÉRGENOS:     

5▶

ALGAS WAKAME

Algues wakame

ALÉRGENOS:   



◀6

ENSALADA CON SALSA DE SÉSAMO

Amanida amb tobokki

ALÉRGENOS:      



7▶

ENSALADA KYOKA

Amanida Kyoka

ALÉRGENOS:      



◀9

EDAMAME

Edamame

ALÉRGENOS: 



11▶

ENSALADA DE PEPINO

AMANIDA DE COGOMBRE

ALÉRGENOS:     





◀19

ARROZ FRITO DE LA CASA

Arròs fregit de la casa

ALÉRGENOS: 🌿 🥚

20▶

ARROZ A 5 SABORES

Arròs a 5 sabors

ALÉRGENOS:



Aviso: este plato contiene cerdo



◀21

ARROZ DE MARISCOS

ARRÒS DE MARISC

ALÉRGENOS: 🌿 🥚 🌿 🥚 🌿 🥚 🌿 🥚



22▶

FIDEO DE ARROZ

Fideu d'arròs

ALÉRGENOS:    



◀23

YAKISOBA

Yakisoba

ALÉRGENOS:    



24▶

YAKIUDON CON GAMBAS

lakiudon amb gambes

ALÉRGENOS:    



◀29

CROCANTIS DE QUESO

Crocantis de formatge

ALÉRGENOS: 🍷 🥚 🌾 🥑 🥔 🍌

31▶

BAO DE POLLO FRITO

Bao de pollastre fregit

ALÉRGENOS: 🍷 🥚 🌾 🥑 🥔 🍌 🥬



◀33

LANGOSTINO EN KIMONO 4U

Llongostí a kimono

ALÉRGENOS: 🍷 🥚 🌾 🥑 🥔 🍌 🥬





◀35

ALITAS DE POLLO 2U

Aletes de pollastre

ALÉRGENOS: 🍷 🌿 🥚

36▶

PANECILLO 2U 🌿

Panet

ALÉRGENOS: 🌿 🍷 🥚



◀37

WANTUN FRITO 4U

Wonton fregit

ALÉRGENOS: 🍷 🥚 🥚





◀38

ROLLITOS DE PRIMAVERA 2U

Rotllets de primavera

ALÉRGENOS: 🌾 🥬 🥚

39▶

PATATA FRITA 🥬

Patata fregida



◀40

TEMPURA DE VERDURAS 🥬

Tempura de verdures

ALÉRGENOS: 🌾 🥬





◀41

COSTILLAS AL ESTILO JAPONÉS 1U

Costelles a l'estil japonès

ALÉRGENOS:    

Aviso: este plato contiene cerdo

44▶

PALITOS DE CANGREJO REBOZADOS 2U

Palets de cranc arrebossats 2u

ALÉRGENOS:     



◀45

TORIKATSU

Pit de pollastre

ALÉRGENOS:    





46▶

BOLAS DE SÉSAMO 3U 🌱

Mango arrebossat fregit

ALÉRGENOS: 🍌 🥚 🌾 🥜

47▶

**TEMPURA DE
LANGOSTINO 2U**

Tempura de llagostí

ALÉRGENOS: 🍌 🦞 🌱



51▶

**ALMEJAS AL
ESTILO JAPONÉS**

Cloïsses a l'estil japonès

ALÉRGENOS:    



◀52

GAMBAS AGRIDULCES

Gambes agredolces

ALÉRGENOS:    



53▶

CERDO AGRIDULCE

Porc agredolç

ALÉRGENOS:  



◀56

TERNERA TERIYAKI

Vedella teriyaki

ALÉRGENOS:  





◀57

POLLO TERIYAKI

Pollastre teriyaki

ALÉRGENOS:  

59▶

**TIRAS DE
POLLO AL SAKE**

Tires de pollastre al sake

ALÉRGENOS:    





◀61

GYOZAS 4U

Gyozes

ALÉRGENOS:    

Aviso: este plato contiene cerdo

63▶

SAU MAI 3U

Sau mai

ALÉRGENOS:   

Aviso: este plato contiene cerdo





◀65

**BOLLO CON CREMA
DE HUEVO 2U** 🌿

Bollo amb crema d'ou

ALÉRGENOS: 🥚 🍌 🥛

73▶

POTA A LA PLANCHA

Potó a la planxa

ALÉRGENOS: 🌿 🥬 🦞





◀74

PINCHO DE GAMBAS 2U

Broqueta de gambes

ALÉRGENOS:   

75▶

**PINCHO DE TERNERA
CON QUESO 2U**

Broqueta de vedella amb formatge

ALÉRGENOS:   



◀76

PINCHO DE POLLO 2U

Broqueta de pollastre

ALÉRGENOS:  





◀78

GAMBÓN A LA PLANCHA 2U

Gambot a la planxa

ALÉRGENOS: 🐠 🌿

79▶

SALMÓN A LA PLANCHA

Salmó a la planxa

ALÉRGENOS: 🐠 🌿 🥚



◀80

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA 🌿

Espàrrecs a la planxa

ALÉRGENOS: 🌿 🥚



◀101

MAKI DE SALMÓN

Arroz, algas, salmón

Arròs, algues, salmó

ALÉRGENOS: 🐟



102▶

MAKI DE ATÚN

Arroz, algas, atún

Arròs, algues, tonyina

ALÉRGENOS: 🐟



◀103

MAKI DE AGUACATE 🌿

Arroz, aguacate, algas

Arròs, alvocat, algues

ALÉRGENOS: -

110▶

MAKI FRITO CON SALMÓN

Salmón picante, aguacate,

salsa teriyaki y harina

Salmó picant, alvocat,

salsa teriyaki i farina

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🌿 🥬





◀112

MAKI RED

Salmón, fresas, arroz, algas,
crema de queso y harina

Salmó, maduixes, arròs, algues, crema
de formatge i farina

ALÉRGENOS:    

116▶

MAKI PRADERA

Salmón, agucate, harina

Salmó, alvocat, farina

ALÉRGENOS:  



URAMAKI

4U



◀117

AICHI

Arroz, salmón, aguacate, sésamo
Arròs, salmó, alvocat, sèsam

ALÉRGENOS: 🐟 🌰

118▶

SAKE CHEESE

Salmón, aguacate, queso y sésamo
Salmó, alvocat, formatge i sèsam

ALÉRGENOS: 🐟 🌰 🧀



◀122

SAKE CRISPY

Salmón, aguacate, salsa de aguacate,
cebolla frita, mayonesa
Salmó, alvocat, salsa d'alvocat,
ceba fregida, maionesa

ALÉRGENOS: 🧄 🐟 🌰 🧀



◀124

HYOGO

Arroz, tempura de gamba, harina, mayonesa,
sésamo, queso, hilos de patata fritas
Arròs, tempura de gamba, farina, maionesa,
sèsam, formatge, fils de patata fregits

ALÉRGENOS: 

125▶

IRABAKI

Arroz, tempura de pollo,
harina, sésamo, hilos de patata fritas
Arròs, tempura de pollastre,
farina, sèsam, fils de patata fregits

ALÉRGENOS: 



◀128

URA ROLL

Salmón y aguacate, sésamo
Salmó i alvocat, sèsam

ALÉRGENOS: 

130▶

INARI ROLL

Langostino, aguacate, cebolla frita y ternera
Llagostí, alvocat, ceba fregida i vedella

ALÉRGENOS:      



◀135

DRAGÓN ROJO

Tempura de langostino y tobiko
Tempura de llagostí i tobiko

ALÉRGENOS:      



136▶

OKINAWA

Salmón, surimi de cangrejo, aguacate,
mayonesa, sésamo, copos de tempura

Salmó, surimi de cranc, alvocat,
maionesa, sèsam, flocs de tempura

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🌾 🥚



◀137

DREAM ROLL

Salmón salteado,
aguacate, cebollas fritas

Salmó saltejat, alvocat,
cebes fregides

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🌾



138▶

RED BIKOROLL

Salmón, aguacate y tobiko

Salmó, alvocat i tobiko

ALÉRGENOS: 🐟





◀150

URA MANGO

Atún, aguacate, salmón, mango, mayonesa
Tonyina, alvocat, salmó, mango, maionesa

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🍷 🍌

154▶

KA MAKI

Salmón, aguacate,
langostino y cebolla frita
Salmó, alvocat,
llagostí i ceba fregida

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🍷 🍌



163▶

KAGOSHIMA

Arroz, aguacate, crema de queso,
salmón y salsa
Arròs, alvocat, crema de formatge,
salmó i salsa

ALÉRGENOS: 🍷 🥚 🐟 🍤



◀164

KUMAMOTO

Arroz, tempura de verduras, harina y hilos
de patata fritas
Arròs, tempura de verdures, farina i fils
de patata fregits

ALÉRGENOS: 🍷 🌿 🥚 🍤



178▶

URAMAKI PLÁTANO 🌿

Plátano, sésamo
Plàtan, sèsam

ALÉRGENOS: 🍷 🍤



URAMAKI 4U

FUTOMAKI

6U

181▼

LEON TEMPURA

Salmón, aguacate, queso y pasta kataifi
Salmó, alvocat, formatge i pasta kataifi

ALÉRGENOS:     



▼182

HOT FURAI TEMPURA

Langostino, queso, aguacate y cebolla frita
Llagostí, formatge, alvocat i ceba fregida

ALÉRGENOS:     





◀184

FUTOMAKI SALMÓN

Salmón, queso, aguacate, copos de tempura, tobiko

Salmó, formatge, alvocat, flocs de tempura, tobiko

ALÉRGENOS:   



◀185

FUTOMAKI EBITEN

Ebi tempura, mayonesa, teriyaki, pasta kataifi, tobiko

Tempura d'ebi, maionesa, teriyaki, pasta kataifi, tobiko

ALÉRGENOS:     

TEMAKI

TU

188▶

CHIBA

Arroz, salmón, aguacate, sésamo

Arròs, salmó, alvocat, sèsam

ALÉRGENOS:   



◀193

KITAYUSHU

Arroz, pollo frito, mayonesa, salsa teriyaki, sésamo, harina y huevo

Arròs, pollastre fregit, maionesa, salsa teriyaki, sèsam, farina i ou

ALÉRGENOS:      

NIGIRI

2U



◀ **200**

NIGIRI DE SALMÓN

Arroz, salmón

Arròs, salmó

ALÉRGENOS:  

203▶

NIGIRI DE LANGOSTINO

Arroz, gambas cocidas

Arròs, gambes bullides

ALÉRGENOS:  





◀206

SAKE FLAMEADO

Salmón flameado

Salmó flamejat

ALÉRGENOS: 🍣 🐟 🌿 🥚

211▶

NIGIRI DE FETA QUESO

Arroz, feta queso y salsa
Arròs, formatge feta i salsa

ALÉRGENOS: 🌿 🥚



ONIGIRI

TU



◀ **220**

ONIGIRA DE ORIGINAL

hilo de cerdo sésamo

Hilo de porc, sèsam

ALÉRGENOS: ⚠

221▶

ONIGIRI DE SALMÓN

*Salmón salteado, copos de tempura,
teriyaki, arroz, alga*

*Salmó saltat, flocs de tempura, teriyaki,
arròs, alga*

ALÉRGENOS: 🍣 🐟



GUNKA

2U



◀229

SAKE GUNKAN

Salmón, aguacate y picante

Salmó, alvocat i picant

ALÉRGENOS:  

230▶

GUNKAN RED

Tobiko

Tobiko

ALÉRGENOS: 



SASHIMI

4U

◀240

SASHIMI DE SALMÓN

4 Piezas de salmón

4 peces de salmó

ALÉRGENOS: 🐟



CARPACCIO

4U

246▶

CARPACCIO SALMÓN

salmón, salsa de maracuyá,
Salmó, salsa de maracuià

ALÉRGENOS:   



◀249

TATAKI SALMÓN

Copo de tempura, tobiko, salmón
Floc de tempura, tobiko, salmó

ALÉRGENOS:  



POKE

▼265

POKE KYOKA

Pollo, gambas y pescados rebozados, algas, edamame, algas, salsa de teriyaki, harina y huevo
Pollastre, gambes i peixos rebozats, algues, edamame, algues, salsa de teriyaki, farina i ou

ALÉRGENOS:     



TARTAR

270 ▶

TARTAR SAKE 🌶️

Arroz, salmón, aguacate y picante

Arròs, salmó, alvocat i picant

ALÉRGENOS: 🐟 🥜



◀278

TARU SAKE

Salmón con salsa TT de cebolla

Salmó amb salsa TT de ceba

ALÉRGENOS: 🐟



POSTRES NO INCLUIDOS



◀ **M1**

FLAN VAINILLA

Flan de vainilla con caramelo
Flan de vainilla amb caramel

1.65€

ALÉRGENOS:   

M2▶

PASTÍS DE FORMATGE

Pastel de cheesecake con frambuesa
Pastís de cheesecake amb gerds

1.65€

ALÉRGENOS:    





◀M3

MOUSSE CHOCOLATE

Mousse de chocolate

Mousse de xocolata

1.65€

ALÉRGENOS:

M4▶

GELAT DE BOLA 1U

Helado de varios sabores

Gelat de diversos sabors

1.65€

ALÉRGENOS:





◀M5

PROFITEROLS

Profiteroles rellenos de nata
Profiteroles farcits de nata

2.00€

ALÉRGENOS: 

M6▶

YOGURT

Yogurt
logurt

1.65€

ALÉRGENOS: 





◀ M7

LICHYS 4U

Lichis en almíbar

Lichis en almívar

1.65€

ALÉRGENOS:  

M8▶

TIRAMISÙ

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

Planxa amb tres caps de base de pa de pessic de xocolata, banyades d'almívar, Brandy i cafè, farcides de banyades d'al í ívarone i decorat amb muntanyetes de mascarpone i pols de cacao.

2.00€

ALÉRGENOS:    



(no incluidos) POSTRES



◀ M9

SANDWICH

Sandwich galletas con helado de nata
Sandvitx galetes amb gelat de nata

1.65€

ALÉRGENOS:



M10 ▶

GELAT

Cono de helado
Con de gelat

1.65€

ALÉRGENOS:





◀ M11

INFUSIONES

Bebida / Beguda

Los precios están en la página del menú de bebidas.

M12▶

CAFÉ

Bebida / Beguda

Los precios están en la página del menú de bebidas.



(no incluidos) POSTRES



◀P1

TRUFAS JAPONESAS

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

Trufa de xocolata blanca amb te verd i banyada de cobertura negra i arrebossada amb te verd matxa.

4.20€

ALÉRGENOS:     

P2▶

TRUFAS DE CHOCOLATE

Bolas de trufa rebozadas con fideos de chocolate negros
Bols de tòfona arrebossades amb fideus de xocolata negra

4.20€

ALÉRGENOS:



POSTRES (no incluidos)



◀P3

HELADO DE MOJITO

Vaso relleno de sorbete de mojito cubierta de gelatina.

Got farcit de sorbet de mojito coberta de gelatina.

4.50€

ALÉRGENOS: 

P4▶

HELADO DE TÉ MATCHA

Helado sabor a te matcha.

Gelat sabor a et matxa.

2.95€

ALÉRGENOS:



(no incluidos) POSTRES



◀P5

MOCHI PEQUEÑA

Masa de arroz fina con relleno de sorbete

Massa d'arròs fina amb farcit de sorbet

2.95€

ALÉRGENOS: 

P6▶

DORAYAKI 1U

Pastel japoñes con chocolate

Pastis japòns amb xocolata

4.50€

ALÉRGENOS:





◀P7

HELADO FUJI DE CEREZAS

Porción triangular helado de cerezas.
Porció triangular gelat de cireres

4.95€

ALÉRGENOS: 

P8▶ HELADOS SINFONÍA

Mousse de 3 sabores
Mousse de 3 sabors

4.95€

ALÉRGENOS:



(no incluidos) POSTRES

P9 ▶

SOUFFLE DE CHOCOLATE

*Delicado bizcocho de chocolate
Delicat pa de pessic de xocolata*

4.95€

ALÉRGENOS:



◀ P10

MÚSICA

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

*Tulipa de galeta banyada de xocolata, farcida
de gelat de nata i enderrocats amb ametlles,
avellanes, panses i pinyons i amb ratllat de
cobertura de xocolata per sobre.*

4.95€

ALÉRGENOS:



P11▶

SATXER NEGRE AMB TE VERD

*Bizcocho con cobertura de chocolate y té verde
Pa de pessic amb cobertura de xocolata i te verd*

4.95€

ALÉRGENOS:



◀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.

Tulipa de galeta banyada amb xocolata i recoberta de coco torrat, plena de gelat de balls i decorat amb rínxols de xocolata.

4.95€

ALÉRGENOS:



(no incluidos) POSTRES

P13▶

FLOR DE MANGO

Flor de mango
Flor de màneg

4.95€

ALÉRGENOS:



◀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.

Base de pa de pessic, gelat de coco amb daus de manec a l'interior, coberta de puré de mango i decorat amb coco.

4.50€

ALÉRGENOS:



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.

Tulipa de galeta banyada en xocolata, plena de gelat de coco i nucli de gelat de cafè i decorat amb làmines de coco deshidratat i rínxols de xocolata.

4.95€

ALÉRGENOS:        



(no incluidos) POSTRES

G1▶

MOCHI TE VERDE

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

Embolcall d'arròs glutinós plena de mousse de te matxa, un sabor tradicional japonès.

4.50€

ALÉRGENOS:



◀G2

MOCHI FRESA

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de fresa.

Embolcall d'arròs glutinós farcit de mousse de maduixa.

4.50€

ALÉRGENOS:



G3▶

MOCHI CHOCOLATE BLANCO

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

Embolcall d'arròs glutinós farcida de mousse de xocolata blanca amb encenalls de xocolata blanca.

4.60€

ALÉRGENOS:





◀G4

MOCHI CHOCOLATE

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de chocolate.

Embolcall d'arròs glutinós farcit de mousse de xocolata.

4.50€

ALÉRGENOS:      

G5▶

MOCHI CHEESECAKE

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

Embolcall d'arròs glutinós farcida de mousse de formatge amb cor de mermelada de gerds i nabius.

4.75€

ALÉRGENOS:





◀ G6

MOCHI OREO

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de galleta de oreo.
Tura d'arròs glutinós farcida de mousse de galeta d'oreig.

4.50€

ALÉRGENOS:



G7 ▶

MOCHI MANGO

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de mango con trocitos de mango.
Embolcall d'arròs glutinós farcit de mousse de mànegc amb trossets de mànegc.

4.55€

ALÉRGENOS:





◀ **G8**

MOCHI COCO

Envoltura de arroz glutinoso rellena de mousse de coco.

Tura d'arròs glutinós farcida de mousse de galeta de coco.

4.75€

ALÉRGENOS:



◀ **G10**

MOCHI FERRERO ROCHER

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

Embolcall d'arròs glutinós farcit de mousse de nutella i avellana caramel · litzada amb cobertura de xocolata amb ametlla caramel · litzada.

5.20€

ALÉRGENOS:



(no incluidos) POSTRES

z

y

o

k

a

MADRID

Cta. Monte del Gozo, 3, 28050 Madrid

Tel: 917 507 182

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

Tel: 912 873 135

C. de López de Hoyos, 159, 28002 Madrid

Tel: 912 595 304

Av. de Juan Pablo II, 2, 28224 , Madrid

Tel: 911 835 621

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

Avda Meridiana, Num 386, 08033 Barcelona

Tel: 930 235 136

CASTELLÓN

Av. Enrique Gimeno, 82, 12006 Castellón

Tel: 964 74 42 46

LLEIDA

Plaça de Sant Joan, 6, 25007 Lleida

Tel: 973 234 255

Av. de Barcelona, 27, 25001 Lleida

Tel: 973 348 785