

# SUSHI YAYA

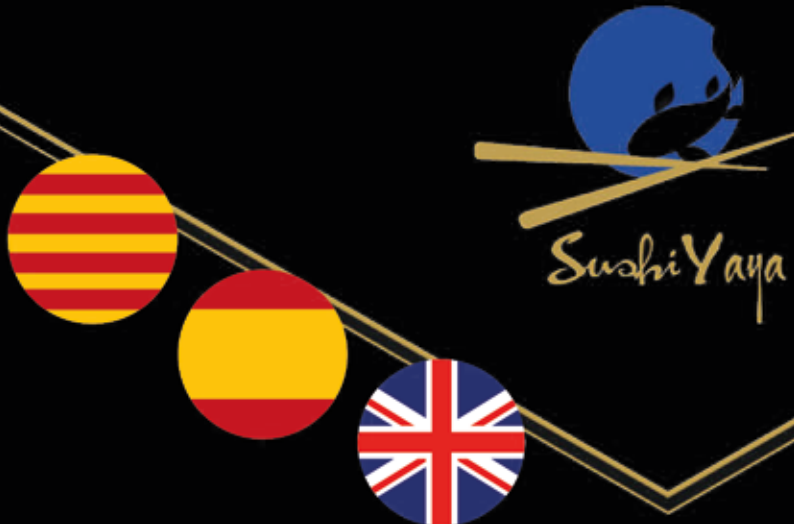


## MENU DE DILLUNS A DIVENDRES MIGDIA 16,50€

NENS DESDE 90 cm FINS 1,2 m  
o 3 A 8 ANYS

9,50€

BEGUDA I POSTRES NO INCLÒS



# ALÉRGENOS



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PECADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOS TAZA



GRANOS  
DE SESAMO



DÍOXIDO DE AZUFRE  
Y SULFIDOS



MO LUSCOS



-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 està permès consumir begudes que no siguin de l'establiment
- No està 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



4. *Amanida marisc*

4. *Ensalada marisco*

Seafood Salas





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 japonès (2u)  
15.Panecillo japonés (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. *Pinxo de Gamba (2u)*  
32. *Pincho de Gamba (2u)*  
Prawn skewer



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



41. *Fideus 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

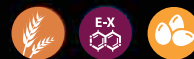
Donburi with chicken curry



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



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



# MAKI



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



72. Tonyina (8u)  
72.Atún (8u)  
Tuna



# NIGIRI

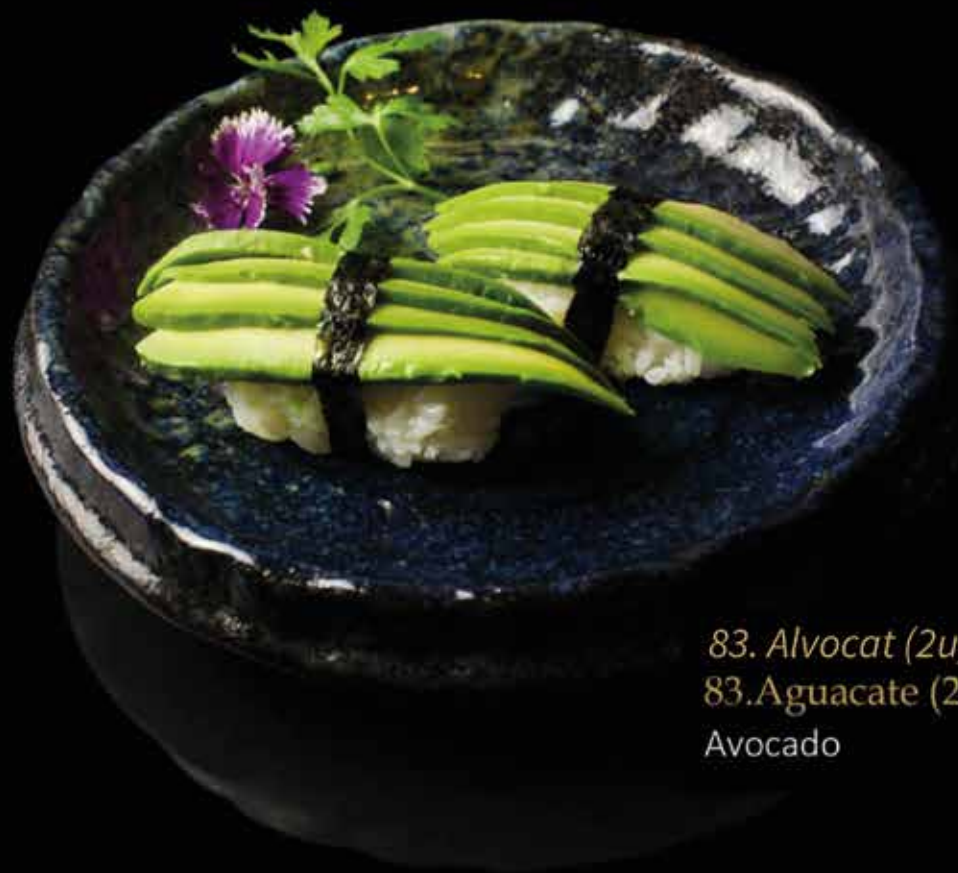


80. Salmó (2u)  
80.Salmón (2u)  
Salmon



81. Tonyina (2u)  
81.Atún (2u)  
Tuna





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



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



suplemento  
+2€



90. Nigiri Foie Flambead

Arros, foie, salsa d'Anguila

90. Nigiri Foie Flambeado

Arroz, foie, salsa de Anguila

Flambeed Nigiri Foie

Rice, foie, n Eel sauce



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 Codorniz (2u)

Quail egg



suplemento  
+1€



**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



# GUNKA



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





*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



suplemento  
 +2€

*100. Salmon Alvocat i Mango*

Salmón, aguacate, mango, formatge i salsa de anguila

*100. Salmón, Aguacate, Mango*

Salmón, aguacate, mango, queso i salsa de anguila

*Salmon, Avocado and Mango*

Salmon, avocado, mango, cheese and eel sauce





*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





### 121. Taco Alvocat i Mango

Aguacate, mango i salsa de mango

121. Taco aguacate y mango

Mango, aguacate y salsa de mango

Taco, avocado and mango

mango, Avocado, Mango sauce



### 120 Taco Salmó, Alvocat, Formatge

Salmó, alvocat, mango, formatge i salsa d'Anguila

120. Taco Salmón, Aguacate, queso

Salmón, aguacate, mango y salsa de Anguila

Taco Salmon, Avocado Cheese

Salmon, avocado, mango, cheese and eel sauce





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 Pollastre**

Pasta fullada, arròs venu,  
pollastre arrebossat i enciam

**144. Temaki black Pollo**

Temaki Black Chicken

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



**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 Salmó cuit*

168.Futo frito Queso , Salmón cocido

Futo fried cheese , cooked salmon



# URAMAKI (8u)



suplemento  
+3€

## 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  
+3€

## 176. Foie i Salmó

Foie, alvocat, cobert salmó flamejat,  
atmella 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  
Sautéed 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 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

**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 formatge

**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€

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

# SASHIMI



suplemento  
+1€

210. *Sashimi Salmó* 6 und.  
210. *Sashimi Salmón* 6 und.  
Sashimi Salmon 6 und.



suplemento  
+1€

211. *Sashimi Tonyina* 6 und.  
211. *Sashimi Atún* 6 und.  
Sashimi Tuna 6 und.





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€

220. *Ta*

Salmó amb salsa teriyaki cebollí

220. *Tataki Salmón* (4u)

Tataki salmon

Salmón con salsa teri  
Salmon with teriyaki s



suplemento  
+1€



*94. Nigiri Vieira flambeada amb salsa de tofona*

Arros, Vieira, salsa de Tofona, salsa d'Anguila

*94. Nigiri Vieira flambeada con salsa de trufa*

Arroz, Vieira, salsa de Trufa, salsa de Anguila

*Nigiri flambeed Scallop with truffle sauce*

Rice, Scallop, Truffle Sauce, Eel Sauce



suplemento  
+3€



*93. Nigiri foie flambead, tofona*

Arros, Foie, salsa de Tofona, salsa d'Anguila

*93. Nigiri Vieira flambeada con salsa de trufa*

Arroz, Foie, salsa de Trufa, salsa de Anguila

*Nigiri flambeed Scallop with truffle sauce*

Rice, Scallop, Foie Sauce, Eel Sauce



suplemento  
+3€



## TINTOS

NEGRES / RED

Sangre de Toro .....13.95€

D.O.Catalunya

Gamatxa - Merlot,Syrah Tempranillo

Bach Viño Extrísimo .....11.95€

D.O.Catalunya

Cabernet sauvigon,Merlot Tempranillo

Coto .....14.95€

D.O.Ca Rioja

Tempranillo

Marqués de Cacéres .....18.95€

D.O.Ca Rioja -CRIANZA-

Tempranillo,Gamacha tinta y Gtaciono

Vino de la casa .....9.95€

Copa vino tinto .....3.10€

## BLANCOS

BLANCS / WHITE

Viña sol .....14.95€

D.O.Catalunya

Gamacha blanca,Parellada

Viña Esmeralda .....18.95€

D.O.Penedès

Muscat i Gewurztraminer

Verdejo .....16.95€

D.O.Ruedo

Verdejo

Lolo .....19.95€

D.O.Rias Baixas

Albariño

Bach Extrisimo .....11.95€

D.O.Ribero del duero

Mcaveo,Xarel-lo

Vino de la casa .....9.95€

Pescador .....12.95€

Copa vino blanco .....3.10€

## ROSADOS

ROSATS / ROSÉ

Moustillant .....15.95€

D.O.Catalunya

Merlot,Syrah

Bach Extrísimo .....11.95€

D.O.Catalunya

Cabernet sauvignon,Merlot Tempranillo

Vino de la casa .....9.95€

Lambrusco -Emilia modenese- ..9.95€

Italia

## CAVIAS

Terrer de la creu .....15.95€

D.O.Cava

Parellada,Xarel-lo

Bacha extrisimo Brut nature ...13.95€

D.O.Cava

Macaveo

Anna codorniu Brut .....19.95€

## SANGRÍA

Sangría de Vino 1L .....14.95€

Sangría de Cava 1L .....16.95€

## 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€

## CAFÈS

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€



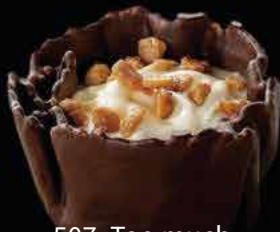
505. Monchi-daifuku  
(cheesecake, oreo, te verd, xocolata)  
505.Mochi-daifuku  
(cheesecake, oreo, té verde, chocolate)  
(cheesecake, oreo, green tea, chocolate)

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 blancanuci 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 souffle

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€