


SAÔKO

Restaurant & Lounge Club


(11:00hs - 18:00hs)

PRIMEROS - STARTERS - ENTRANTS

SUSHI SÁNDWICH DE MOUSSE DE ATÚN CON TERIYAKI
SUSHI SANDWICH OF TUNA MOUSSE WITH TERIYAKI
SUSHI SANDVITX DE MOUSSE DE TONYINA AMB TERIYAKI

ENSALADA DE PRIMAVERA CON LOMOS DE SARDINA AHUMADA Y SALSA CÉSAR (GF) 
SPRING SALAD WITH SMOKED SARDINE LOINS AND CAESAR SAUCE
AMANIDA DE PRIMAVERA AMB LLOMS DE SARDINA FUMADA I SALSA CÈSAR

ALBÓNDIGAS DE LENTEJAS Y QUÍNOA CON SALSA DE TOMATE A LA PROVENÇAL
LENTILS AND QUINOA MEATBALLS WITH PROVENÇAL TOMATO SAUCE
MANDONGUILLES DE LLENTIES I QUINOA AMB SALSA DE TOMÀQUET A LA PROVENÇAL


HUEVO POCHÉ CON PARMENTIER DE PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO (GF) 
POACHED EGG WITH POTATOES PARMENTIER AND IBERIAN HAM
OU POCHÉ AMB PERMENTIER DE PATATES I PERNIL IBÈRIC

SEGUNDOS - MAIN COURSES - SEGONS

PESCADO DEL DÍA CON RISOTTO DE LIMÓN Y SALSA CATALANA DE ESPINACAS Y FRUTOS SECOS (GF) 
FISH OF THE DAY WITH LEMON RISOTTO ACCOMPANIED WITH SPINACH AND NUTS SAUCE
PEIX DE LA LLOTJA AMB RISOTTO DE LLIMONA I SALSA D'ESPINACS I FRUITS SECS

LASAÑA DE VERDURAS DE TEMPORADA CON BECHAMEL DE CALABAZA Y PARMESANO
SEASONAL VEGETABLES LASAGNA WITH PUMPKIN BECHAMEL AND PARMESAN
LASANYA DE VERDURES DE TEMPORADA AMB BEIXAMEL DE CARBASSA I PARMESÀ


WOK DE POLLO CON GUINDILLA, ALBAHACA Y ARROZ AL JAZMÍN
CHICKEN WOK WITH CHILI, BASIL AND JASMINE SCENTED RICE
WOK DE POLLASTRE AMB BITXO, ALFÀBREGA I ARRÒS PERFUMAT AL GESSAMÍ

BROCHETA DE ENTRECOT DE TERNERA, CERDO Y VERDURAS CON PATATAS ASADAS Y
SALSA DE MANZANA CON MOSTAZA Y MIEL (GF) (+4€) 
BEEF, PORK AND VEGETABLES BROCHETTE WITH ROAST POTATOES AND
APPLE, MUSTARD AND HONEY SAUCE (+4€)
BROQUETA D'ENTRECOT DE VEDELLA, PORC I VERDURES AMB PATATES ROSTIDES,
SALSA DE POMA, MOSTASSA I MEL (+4€)

POSTRES - DESSERTS - POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE CON CONFITURA DE FRUTAS
CHOCOLATE AND FRUIT JAM CAKE
PASTÍS DE XOCOLATA I CONFITURA DE FRUITES

MOUSSE DE CARAMELO CON CRUMBLE Y MUESLI
CARAMEL MOUSSE WITH CRUMBLE AND MUESLI
MOUSSE DE CARAMEL AMB CRUMBLE I MUESLI

FRUTA DE TEMPORADA (GF) 
FRESH SEASONAL FRUIT
FRUITA DE TEMPORADA

HELADO DEL DIA
ICE CREAM OF THE DAY
GELAT DEL DIA

MENU: 16,50€

(IVA INCLUIDO, VAT INCLUDED, IVA INCLÒS)

Una bebida y un café incluido / One beverage and one coffee included/ Una beguda i un cafè inclòs
Fines de semanas / Festivos/ Weekends/ Holidays 21,50€ (HORARIO: 11:00hs a 17:00hs)

M
e
n
ú
.
d
e
.
M
e
d
i
.
O
M
d
í
u
a

L
u
n
c
h
t
i
m
e
.
M
e
n
ú

W
W
W
.
S
h
o
k
o
.
b
i
z