

# SAÔKO

Restaurant & Lounge Club

(11:00hs - 18:00hs)

## PRIMEROS - STARTERS - ENTRANTS

SUSHI MAKI CON GAMBA REBOZADA EN PANKO Y SALSA TERIYAKI  
SUSHI MAKI WITH PANKO FRIED SHRIMP AND TERIYAKI SAUCE  
SUSHI MAKI AMB GAMBA ARREBOSSADA AMB PANKO I SALSA TERIYAKI

CARPACCIO DE SALMÓN CON ENSALADA JAPONESA  
DE ALGAS WAKAME Y PEPINO CON MOUSSE DE AGUACATE  
SALMON CARPACCIO WITH WAKAME SEAWEED  
AND CUCUMBER JAPANESE SALAD WITH AVOCADO MOUSSE  
CARPACCIO DE SALMÓ AMB AMANIDA JAPONESA  
D'ALGUES WAKAME I COGOMBRE AMB MOUSSE D'ALVOCAT

SOPA FRÍA DE MELÓN CON JAMON IBÉRICO Y ESPUMA DE MENTA (GF)   
COLD MELON SOUP WITH IBERIAN HAM AND MINT FOAM  
SOPA FREDA DE MELÓ AMB PERNIL IBÈRIC I ESCUMA DE MENTA


TEMPURA DE VERDURAS DE PRIMAVERA CON SALSA AGRIDULCE DE SOJA Y MIEL DE CAÑA  
SPRING VEGETABLES TEMPURA WITH SWEET-AND-SOUR SOYA SAUCE AND CANE HONEY  
TEMPURA DE VERDURES DE PRIMAVERA AMB SALSA AGREDOLÇA DE SOJA I MEL DE CANYA

## SEGUNDOS - MAIN COURSES - SEGONS

PESCADO DE LA LONJA AL GRILL CON TEPPANYAKI DE VERDURAS  
GRILLED FISH OF THE DAY WITH VEGETABLES TEPPANYAKI  
PEIX DE LA LLOTJA A LA PLANXA AMB TEPPANYAKI DE VERDURES

MUSAKA DE TERNERA GALLEGA CON SALSA DE TOMATES ASADOS A LAS FINAS HIERBAS  
GALICIAN BEEF MUSAKA WITH ROASTED TOMATOES AND FINES HERBES SAUCE  
MUSAKA DE VEDELLA GALLEGA AMB SALSA DE TOMÀQUETS ROSTITS A LES FINES HERBES


ESPAGUETI AL PESTO CLÁSICO DE ALBAHACA Y PARMESANO  
SPAGHETTI WITH CLASSIC BASIL PESTO AND PARMESAN  
ESPAGUETI AMB PESTO CLÀSSIC D'ALFÀBREGA I PARMESÀ

MAGRET DE PATO CON GRATEN DE BONIATO Y QUESO DE CABRA  
CON SALSA DE HOISIN Y FRUTOS ROJOS (GF) (+4€)   
DUCK MAGRET WITH SWEET POTATO AND GOAT CHEESE GRATIN  
WITH HOISIN AND RED BERRIES SAUCE (4€)  
MAGRET D'ÀNEC AMB GRATINAT DE MONIATO I FORMATGE DE CABRA  
AMB SALSA HOISIN I FRUITS VERMELLS (+4€)

## POSTRES - DESSERTS - POSTRES

NATA CON FRESAS DE LUXE  
CREAM WITH STRAWBERRIES  
NATA AMB MADUIXES

TARTA DE MANGO, BIZCOCHO DE VAINILLA Y GEL DE FRUTAS TROPICALES  
MANGO, VANILLA AND TROPICAL FRUITS LAYERS CAKE  
PASTÍS DE MANGO, PA DE PESSIC DE VAINILLA I FRUITA TROPICAL

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  
.  
L  
u  
n  
c  
h  
t  
.  
M  
e  
d  
i  
.  
O  
M  
e  
n  
ú  
.  
a

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