



(11:00hs - 18:00hs)

PRIMEROS - STARTERS - ENTRANTS

SUSHI MAKI DE GAMBA REBOZADA EN PANKO CON MAYONESA DE LIMA Y CEBOLLA FRITA
PRAWN SUSHI MAKI BREADED IN PANKO WITH LIME MAYONNAISE AND FRIED ONION
SUSHI MAKI DE GAMBA ARREBOSSADA EN PANKO AMB MAIONESA DE LLIMA I CEBA FREGIDA


ENSALADA DEL HUERTO CON QUESO DE CABRA, TARTAR DE MANGO Y TOMATE
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y FRUTOS SECOS (GF)

SALAD FROM OUR ORCHARD WITH GOAT CHEESE, MANGO AND TOMATO TARTARE
WITH MUSTARD VINAIGRETTE AND DRIED FRUITS (GF) 
AMANIDA DE L'HORT AMB FORMATGE DE CABRA, TARTAR DE MANGO I TOMÀQUET
AMB VINAGRETA DE MOSTASSA I FRUITS SECS (GF)

CREMA DE ALCACHOFAS Y PUERROS CON TOFU (GF) 
ARTICHOCKES AND LEEK CREAM WITH TOFU (GF)
CREMA DE CARXOFES I PORROS AMB TOFU (GF)


CANELÓN DE SETAS DE TEMPORADA CON BECHAMEL Y SALSA DE TOMATES ASADOS
SEASONAL MUSHROOMS CANNELONI WITH BECHAMEL AND ROASTED TOMATOES SAUCE
CANELÓ DE BOLETS DE TEMPORADA AMB BEIXAMEL I SALSA DE TOMÀQUETS ROSTITS

SEGUNDOS - MAIN COURSES - SEGONS


PESCADO DEL DÍA GUISADO CON VERDURITAS PAK CHOI Y MISO (GF) 
STEWED FISH OF THE DAY WITH PAK CHOI VEGETABLES AND MISO (GF)
PEIX DEL DIA GUISAT AMB VERDURETES PAK CHOI I MISO (GF)

PECHUGA DE POLLO MARINADA, COCIDA A BAJA TEMPERATURA, CREMA DE COLIFLOR,
VERDURAS AL VAPOR Y SALSA PONZU DE LA CASA
MARINATED CHICKEN BREAST, COOKED AT LOW TEMPERATURE, CAULIFLOWER CREAM,
STEAMED VEGETABLES AND HOMEMADE PONZU SAUCE
PIT DE POLLASTRE MARINADA, CUINAT A BAIXA TEMPERATURA, CREMA DE COLIFLOR,
VERDURES AL VAPOR I SALSA PONZU DE LA CASA

ESPAQUETI CON PESTO DE TOMATES, FRUTOS SECOS Y MOZZARELLA RAYADA
SPAGHETTI WITH TOMATO PESTO, DRIED FRUITS AND GRATED MOZZARELLA
ESPAQUETI AMB PESTO DE TOMÀQUETS, FRUITS SECS I MOZZARELLA RATLLADA

BISTEC DE TERNERA RUBIA GALLEGA ACOMPAÑADO DE PATATAS Y PIMIENTOS CON SALSA DE MOJITO (GF) (+4€) 
ROASTED GALICIAN VEAL IN GALICIAN ACCOMPANIED BY POTATOES AND PEPPERS WITH MOJITO SAUCE (GF) (+4€)
BISTEC DE VEDELLA ROSSA GALLEGA ACOMPANYADA DE PATATES I PEBROTS AMB SALSA DE MOJITO (GF) (+4€)

POSTRES - DESSERTS - POSTRES

ARROZ CON LECHE Y CANELA (GF) 
RICE WITH MILK AND CINNAMON (GF)
ARRÒS AMB LLET I CANYELLA (GF)

MOUSSE DE SÉSAMO NEGRO Y COULIS DE COCO
BLACK SESAME MOUSSE AND COCONUT COULIS
MOUSSE DE SÈSAM NEGRE I COULIS DE COCO

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

HELADO DEL DIA CON NEULAS
ICE CREAM OF THE DAY WITH NEULAS
GELAT DEL DIA AMB NEULAS

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 café 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
d
í
a

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

