


PRIMEROS – STARTERS – ENTRANTS


SUSHI MAKI DE VEGETALES CON MOUSSE DE AGUACATE, CEBOLLA FRITA Y TERIYAKI
VEGETABLES SUSHI MAKI WITH AVOCADO MOUSSE, FRIED ONION AND TERIYAKI
SUSHI MAKI DE VEGETALS AMB MOUSSE D'ALVOCAT, CEBA FREGIDA I TERIYAKI

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS CON BUTIFARRA DE VIC
STEWED WHITE BEANS WITH VIC SAUSAGE
MONGETES BLANQUES ESTOFADES AMB BUTIFARRA DE VIC


CÓCTEL DE GAMBAS CON SALSA ROSA Y LECHUGA DE NUESTRO HUERTO (GF) 
PRAWN COCKTAIL WITH ROSE SAUCE AND LETTUCE FROM OUR GARDEN (GF)
CÒCTEL DE GAMBES AMB SALSA ROSA I ENCIAM DEL NOSTRE HORT (GF)

GYOZAS DE POLLO CON SALSA HOISIN Y ESCAROLA
CHICKEN GYOZAS WITH HOISIN SAUCE AND ENDIVE
GYOZAS DE POLLASTRE AMB SALSA HOISIN I ESCAROLA

SEGUNDOS – MAIN COURSES – SEGONS

PESCADO DEL DÍA EN GUIISO DE COLES DE INVIERNO, PAK CHOI Y CRUDITES DE BROTES TIERNOS (GF) 
FISH OF THE DAY WITH WINTER SPROUTS STEW, PAK CHOI AND GREEN SPROUTS CRUDITÉS (GF)
PEIX DEL DIA AMB GUISAT DE COLS D'HIVERN, PAK CHOI I CRUDITÉS DE BROTS TENDRES (GF)

ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA CON SALSA DE TOMATE Y PARMESANO
SPAGHETTI NAPOLITANA WITH TOMATO SAUCE AND PARMESAN
ESPAGUETIS A LA NAPOLITANA AMB SALSA DE TOMÀQUET I PARMESÀ

JAMONCITOS DE POLLO ASADO TRADICIONAL CON PATATAS PANADERA Y SALSA DEL ASADO (GF) 
TRADITIONAL ROASTED CHICKEN HAMS WITH BAKED POTATOES AND GRAVY SAUCE (GF)
PERNILETS DE POLLASTRE ROSTIT TRADICIONAL AMB PATATES PANADERA I SALSA DEL ROSTIT (GF)

MELOSO DE CORDERO COCIDO A BAJA TEMPERATURA, BONIATOS GLASEADOS Y TEXTURAS DE ALCACHOFAS (+4€)
SWEET LAMB COOKED AT LOW TEMPERATURE, GLAZED SWEET POTATOES AND TEXTURES OF ARTICHOKE (+4€)
MELÓS DE XAI CUIT A BAIXA TEMPERATURA, MONIATOS GLACEJATS I TEXTURES DE CARXOFES (+4€)

POSTRES – DESSERTS – POSTRES

TARTA DE COCO Y ARÁNDANOS
COCONUT AND BLUEBERRY CAKE
PASTÍS DE COCO I DE NABIUS

MOUSSE DE AÇAÍ, GEL DE FRAMBUESA Y PRALINÉ DE CHOCOLATE Y TURRÓN
AÇAÍ MOUSSE, RASPBERRY GEL AND CHOCOLATE PRALINE AND SOFT NOUGAT
MOUSSE D'AÇAÍ, GEL DE GERDS I PRALINÉ DE XOCOLATA I TURRÓ

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

HELADO DEL DÍA
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 café inclòs
Fines de semanas / Festivos / Weekends / Holidays 21,50€ (HORARIO: 11:00hs a 17:00hs)

www.shoko.biz

