



Kuyi Restaurant Japonés

BUFFET MIGDIA, NIT, CAP DE SETMANA I FESTIU

No inclou
beguda i postre.

*Cal consumir 1 beguda per persona.
*No es permet compartir el menú de bufet.
*Ha de ser el mateix tipus de menú per a tots els comensals de la taula.
*Demanen la quantitat que puguin consumir i tornin a demanar només quan s'acabi el menjar servit.

19.95€

Adulto
Person

BUFFET MEDIODÍA, NOCHE, FIN DE SEMANA Y FESTIVO

No incluye
bebida y postre.

*Es necesario consumir 1 bebida por persona.
*No se permite compartir el menú de buffet.
*Debe ser el mismo tipo de menú para todos los comensales de la mesa.
*Pidan la cantidad que puedan consumir y vuelvan a pedir sólo cuando se acabe la comida servida.

10.95€

Infantil / Children
3 - 8 Años

BUFFET NOON, NIGHT, WEEKEND AND HOLIDAY

Not include
drink and dessert.

*It is necessary to consume 1 drink per person.
*Buffet menu sharing is not allowed.
*Must be the same type of menu for all the diners at the table.
*Ask for the amount you can consume and order again only when it runs out the food served.
*If the food is not consumed, they will charge 5€ per Taper.

La comida
no consumida
se cobrarán

5€/Tàper

MENÚ MIGDIA (Dilluns a Divendres, Excepte festius)

- 4 Plats a triar
 - 1º Beguda
 - Postre o cafè
- Postre inclou de 160 a 167.

*Ha de ser el mateix tipus de menú per a tots els comensals de la taula.

12.95€

MENÚ MEDIODÍA (Lunes a Viernes, Excepto festivos)

- 4 Platos a elegir
 - 1º Bebida
 - Postre o cafè
- Postre incluye de 160 a 167.

*Debe ser el mismo tipo de menú para todos los comensales de la mesa

LUNCH MENU (Monday to Friday, Except holidays)

- 4 Dishes to choose
 - 1st Drink
 - Dessert or coffee
- Dessert includes from 160 to 167.

*Must be the same type of menu for all diners at the table

Plato Extra
Extra Dish

3€

Allèrgens Alérgenos / Allergy



Api
Apio
Celery



Gluten
Gluten
Gluten



Crustacis
Crustaceos
Crustaceans



Peix
Pescado
Fish



Soja
Soja
Soy



Lactis
Lácteos
Dairy



Mostassa
Mostaza
Mustard



Sèsam
Sésamo
Sesame



Tramussos
Altramuz
Lupines



Cacauet
Cacahuete
Peanut



Molluscs
Moluscos
Molluscs



Fruits de closca
Frutos secos
Closca fruits



Sulfite
Sulfites
Sulfite



Ou
Huevos
Egg

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment, avisi al cambrer.
Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento, avise al camarero.
If you suffer from any food allergy or intolerance, let the waiter know.

BUFFET LIBRE
SUSHI
寿司





1. EDAMAME V

Soja verd
Soja verde
Edamame



3. MANGO SALAD V

Amanida de mango
Ensalada de mango
Mango salad



6. WAKAME V

Alga japonesa
Alga japonesa
Japanese seaweed



2. SUNOMONO V

Amanida de cogombre
Ensalada de pepino
Cucumber salad



7. KAISO V

Alga verd
Alga verde
Green seaweed



5. MISO SHIRU

Sopa miso
Sopa miso
Miso soup



4. SALMON SALAD

Amanida de salmó
Ensalada de salmón
Salmon salad



8. TAKOYAKI (3u)

Bunuelos de pop
Buñuelos de pulpo
Octopus fritters





9.WAN TUN (4u)

Cranc i formatge
Cangrejo y queso
Crab and cheese



10.HARUMAKI (4u)

Rotllets vegetal
Rollitos vegetal
Vegetable rolls



11.KAREPAN (4u)

Samosa de curri
Samosa de curry
Curry samosa



16.PA FREGIT (2u)

Pan frito
Fried milk bread



18.BOLES DE SÈSAM (3u)

Bolas de sèsamo
Sesame balls



19.ALETES DE POLLASTRE (3u)

Alitas de pollo
Chicken wings



204.HARUMAKI CARN (4u)

Rotllets carn, pastanaga,mati
Rollitos carne,zanahoria,mati
Meat rolls, carrots, mati



205.HARUMAKI SAKE (4u)

Salmó,alga nori,verdures,esparrago
Salmón,alga nori,verduras,esparrago
Salmon, nori, vegetables, asparagus



206.PATATES FREGIDES

Patatas fritas
French fries



12.GYOZA EBI (3u)

Llagostí
Langostino
Prawn



13.SYOURONPOU (3u)

Carn y verdures
Carne y verduras
Pork and vegetable



14.GYOZA (4u)

Carn i verdures
Carne y verduras
Pork and vegetables



214.GYOZA VEGETAL (4u)

Gyoza vegetal
Vegetable gyoza



215.GYOZA FREGIDA (4u)

Carn i verdures
Carne y verduras
Pork and vegetables



15.GYOZA CHICKEN (4u)

Pollastre
Pollo
Chicken gyoza



17.KANI SHUMAI (3u)

Carn, cranc i bolet
Carne, cangrejo y seta
Pork, crab and mushroom



new

203.USAGI BAO (2u)

Bollo en forma conill(dolç)
Bollo en forma conejito(dulce)
Rabbit shaped steamed buns (sweet)



ARRÒS I FIDEUS | ARROZ Y FIDEOS RICE AND NOODLES 主食



20. YAKISOBA DE GAMBA

Prawn yakisoba with vegetables



21. YAKISOBA DE VERDURES

Yakisoba de verduras

Vegetables yakisoba



22. YAKISOBA DE VEDELLA

Yakisoba de ternera

Beef yakisoba with vegetables



23. YAKISOBA DE POLLASTRE

Yakisoba de pollo

Chicken yakisoba with vegetables



24. YAKIUDON DE GAMBA

Prawn udon noodles with vegetables



25. YAKIMESHI DE VERDURES

Yakimeshi de verduras

Vegetables fried rice



26. YAKIMESHI DE CURRI

Yakimeshi de curry (pollo y verduras)

Curry fried rice (chicken and vegetables)



27. YAKIMESHI DE GAMBA

Yakimeshi de gamba y verduras

Prawn fried rice with vegetables



28. YAKIMESHI DE POLLASTRE

Yakimeshi de pollo y verduras

Chicken fried rice with vegetables



29. FIDEUS D'ARRÒS AMB POLLASTRE I VERDURES

Fideos de arroz con pollo y verduras

Fried rice noodles with chicken and vegetables



30. FIDEUS D'ARRÒS AMB VERDURES

Fideos de arroz con verduras

Vegetables fried rice noodles



31. FIDEUS D'ARRÒS AL CURRI

Fideos de arroz al curry

Curry fried rice noodles



200. GOHAN

Arros blanc

Arroz blanco

Rice white



207. YAKIKOMEMEN

Vegetal

Vegetable



new



216.YAKITORI POLLASTRE

Pincho de pollo / Chicken skewer



32.YAKITORI GAMBA

Pincho de gamba / Prawn skewer



33.YAKITORI VEDELLA I FORMATGE

Pincho ternera y queso / Beef with cheese skewer



34.YAKITORI BOLET

Pincho de seta / Mushroom skewer



WOK

中華料理



36.GAMBA AL SAL I PEBRE

Gambas al sal y pimienta
Prawn with salt and pepper



37.AMAZU EBI

Gamba agredolça
Gamba agridulce
Sweet and sour prawn



38.AHIRU

Anec rostit
Pato asado
Roasted duck



39.TAKETORI (TERIYAKI)

Pollastre amb bambú i bolet
Pollo con bambú y seta
Chicken with bamboo and mushroom



40.TORINIKU

Pollastre amb salsa picant
Pollo con salsa picante
Chicken with spicy sauce



41.GYOTA

Vedella Japonesa(Cru)
Ternera Japonesa(Cruda)
Japanese Beef(Raw)



42.ROKKOTSU (2u)

Costelles de porc
Costillas de cerdo
Pork ribs



201.RAISU-POLLASTRE CURRI

Raisu-pollo curry
Raisu-chicken



202.VEDELLA AMB VERDURES

Ternera con verduras
Beef with vegetables





35.FORMATGE FREGIT (4u)

Queso frito
Fried cheese



43.EBI TEMPURA (2u)

Tempura llagostí
Tempura langostino
Shrimp tempura



45.TEMPURA VEGETAL

Tempura de verduras
Vegetables Tempura



46.TEMPURA PEIX

Tempura pescado con patatas fritas
Tempura fish with french fries



47.MATI EBI (3u)

Gamba amb tàrtar cranc
Gamba con tartar cangrejo
Prawn with crab tartar



48.POLLASTRE EN QUIMONO

Pollo en kimono
Kimono chicken



new

217.LEMON CHICKEN

POLLASTRE A LA LLIMONA
POLLO AL LIMÓN



49.TOFU FREGIT (4u)

Tofu frito
Fried tofu



new

50.TEMPURA NASU

Alberginia amb mel
Berenjena con miel
Eggplant with honey





51.VIEIRA A LA PLANXA
Vieira a la plancha / Grilled scallop



52.SALMÓ ROSTIT
Salmón asado / Roasted salmon



53.SALMÓ A LA PLANXA
Salmón a la plancha / Grilled salmon



54.REJOS
Squid tentacles



55.LLAGOSTÍ A LA PLANXA
Langostino a la plancha / Grilled shrimp



56.CLOÏSSA A LA PLANXA
Almeja a la plancha / Grilled clams



57.SÍPIA A LA PLANXA
Sepia a la plancha / Grilled squid





new

58.NIGIRI TONYINA FLAMEADO (4u)

Atun flameado con salsa anguila
Flamed tuna with eel sauce



59.NIGIRI SALMÓ FLAMEJAT (4u)

Nigiri salmón flameado / Flamed Salmon nigiri



60.NIGIRI SALMÓ (4u)

Nigiri de salmón / Salmon nigiri



61.NIGIRI TONYINA (4u)

Nigiri atún / Tuna nigiri



62.NIGIRI GAMBA (4u)

Nigiri gamba / Prawn nigiri



63.NIGIRI ANGUILA (2u)

Nigiri anguila / Eel nigiri



65.NIGIRI POP (2u)

Nigiri pulpo / Octopus nigiri



GUNKAN 2u | SASHIMI 4u

軍艦とお刺身



66.MASAGO GUNKAN

Ous de peix
Huevas de pez
Fish roe



67.SAKE GUNKAN

Salmó,alvocat
Salmón,aguacate
Salmon,avocado



new

218.SPICY SAKE

Salmó picant
Salmón picante
Spicy salmon



68.MAGURO GUNKAN

Tonyina,alvocat
Atún,aguacate
Tuna,avocado



69.GUNKAN FLOR

Salmó,formatge
Salmón,queso
Salmon,cheese



72.SASHIMI SALMÓ

Sashimi salmón
Salmon sashimi



73.SASHIMI TONYINA

Sashimi atún
Tuna sashimi



HOSOMAKI 8u

細卷



70. TEMPURA MAKI
Salmó, formatge, kataifi, salsa mango
Salmón, queso, kataifi, salsa mango
Salmon, cheese, kataifi, mango sauce



71. TEMPURA SAKE MAKI
Salmó, teriyaki
Salmón, teriyaki
Breaded, teriyaki



219. SPICY TEMPURA MAKI
Salmó, salmó picant
Salmón, salmón picante
Salmon, spicy salmon



new



74. MAKI SALMÓ
Maki salmón
Salmon maki



75. MAKI TONYINA
Maki atún
Tuna maki



76. MAKI FORMATGE
Maki queso
Cheese maki



77. MAKI COGOMBRE
Maki pepino
Cucumber Maki



78. MAKI MANGO
Mango maki



79. MAKI ALVOCAT
Maki aguacate
Avocado Maki



81. MAKI SALMÓ ALVOCAT
Maki Salmón, aguacate
Salmon avocado Maki



FUTOMAKI 5u

太卷



82. LEON MAKI (FRITO)
Salmó, tonyina, alvocat, teriyaki, maionesa
Salmón, atún, aguacate, teriyaki, mayonesa
Salmon, tuna, avocado, teriyaki, mayonnaise



83. KARAAGE MAKI
Pollatre, enciam, formatge, teriyaki
Pollo, lechuga, queso, teriyaki



84. FUTO EBI
Temp. llagostí, enciam, formatge, teriyaki
Temp. langostino, lechuga, queso, teriyaki
Prawn tempura, lettuce, cheese, teriyaki



85. KAN MAKI (FRITO)
Salmó, alvocat, formatge
Salmón, aguacate, queso
Salmon, avocado, cheese



86. TEMPURA BANANA MAKI
Plàtan, sirope xocolata
Plátano, sirope chocolate
Banana, chocolate sauce





88.KUYI MAKI

Gamba,ceba fregida,alvocat,salmó
Gamba,cebolla frita,aguacate,salmón
Prawn,fried onion,avocado,salmon



89.GU MAKI

Salmó,tongina,alvocat,masago
Salmón,atún,aguacate,masago
Salmon,tuna,avocado,masago



new

90.EBI KATAIFI ROLL

Tempura llagostí, kataifi
Tempura langostino,kataifi
Prawn tempura, kataifi



91.EBI MAKI

Tempura llagostí,ceba fregida
Tempura langostino,Cebolla frita
Shrimp tempura,fried onion,teriyaki



92.CRUNCHY CALIFORNIA

Surimi,alvocat,ceba fregida
Surimi,aguacate,cebolla frita
Surimi,avocado,fried onion



96.BANANA MAKI

Maki plàtan
Maki plátano



97.SAKE MANGO ROLL

Salmó,mango
Salmón,mango
Mango,salmon



102.ICHIGO ROLL

Maduixa,formatge,salmó
Fresa,queso,salmón
Strawberry,cheese,salmon



103.SAKE CALIFORNIA

Salmó,alvocat
Salmón,aguacate
Salmon,avocado



104.CRUNCHY SAKE ROLL

Salmó,alvocat,ceba fregida
Salmón,aguacate,cebolla frita
Salmon,avocado,fried onion,teriyaki



105.SAKE PHILADELPHIA ROLL

Salmó,formatge
Salmón,queso
Salmon,cheese



106.MASAGO ROLL

Salmó,alvocat,masago
Salmón,aguacate,masago
Salmon,avocado,masago



107.MAGURO CALIFORNIA

Tongina,alvocat
Atún,aguacate
Tuna,avocado



108.UNAGUI ROLL

Anguila,alvocat
Anguila,aguacate
Eel,avocado



109.AVOCADO ROLL

Alvocat,formatge,salmó flamejat
Aguacate,queso,salmón flameado
Avocado,cheese,flamed salmon





110. PHILADELPHIA CALIFORNIA

Salmó, queso, alvocat
Salmón, queso, aguacate
Salmon, cheese, avocado



new

111. SPICY EBI ROLL

Temp. llagostí, alvocat, salmó flamejat, formatge
Temp. langostino, aguacate, salmón flameado, queso
Prawn tempura, avocado, flamed salmon, cheese



112. EBI TEMPURA ROLL

Temp. llagostí, alvocat, formatge
Temp. langostino, aguacate, queso
Shrimp tempura, avocado, cheese



113. SPICY SAKE ROLL

Salmó, alvocat, sichimi
Salmón, aguacate, sichimi
Salmon, avocado, sichimi



114. SPICY MAGURO ROLL

Tonyina, alvocat, sichimi
Atún, aguacate, sichimi
Tuna, avocado, sichimi



115. EBI FLAMED ROLL

Temp. llagostí, salmó flamejat
Temp. langostino, salmón flameado
Shrimp tempura, flamed salmon



116. KARAGGE ROLL

Pollastre, alvocat, ceba fregida
Pollo, aguacate, cebolla frita
Chicken, avocado, fried onion



new

118. VEGETAL ROLL

Mango, cogombre, alvocat
Mango, pepino, aguacate
Mango, cucumber, avocado



new

119. GREEN ROLL

Wakame, cogombre i alvocat
Wakame, pepino y aguacate
Green seaweed, cucumber and avocado



170. COOKED SALMON ROLL

Salmó cuit, alvocat, kataifi
Salmón cocido, aguacate, kataifi
Cooked salmon, avocado, kataifi



new

171. SPICY COOKED SALMON ROLL

Salmó cuit, formatge, salmó flamejat, picant
Salmón cocido, queso, salmón flameado, picante
Cooked salmon, cheese, flamed salmon, spicy



172. AHIRU ROLL

Anec rostit, cogombre
Pato asado, pepino
Roasted duck, cucumber



173. SAKE SURIMI ROLL

Surimi, alvocat, salmó flamejat
Surimi, aguacate, salmón flameado
Surimi, aguacate, flamed salmon



new

174. FRESH ROLL

Gamba, salmó i cogombre
Gamba, salmón y pepino
Prawn, salmon and cucumber



new

175. SPICY AVOCADO ROLL

Alvocat, formatge, salmó picant
Aguacate, queso, salmón picante
Avocado, cheese, spicy salmon





93.SAKE TEMAKI

Salmó,alvocat,enciam,ceba fregida,teriyaki,maionesa
Salmón,aguacate,lechuga,cebolla frita,teriyaki,mayonesa
Salmon,avocado,lettuce,fried onion,teriyaki,mayonnaise



94.MAGURO TEMAKI

Tonyina,alvocat,enciam,ceba fregida,teriyaki,maionesa
Atún,aguacate,lechuga,cebolla frita,teriyaki,mayonesa
Tuna,avocado,lettuce,fried onion,teriyaki,mayonnaise



95.CHICKEN TEMAKI

Pollastre arrebossat,enciam,teriyaki
Pollo rebozado,lechuga,teriyaki
Fried chicken,lettuce,teriyaki



ESPECIAL

SPECIAL 特別料理



99.TARTAR SUSHI

Salmó,tonyina,alvocat i salses
Salmón,atún,aguacate y salsas
Salmon,tuna,avocado and sauces



210.CHIPS (2u)

Chips amb salmó picant
Chips con salmón picante
Chips with spicy salmon



208.SALMÓ PASSION FRUIT

Salmó amb mango,salsa maracuyá
Salmón con mango,salsa maracuyá
Salmon with mango,passion fruit sauce



209.SALMON POKE

Salmó,edamame,alvocat,wakame i salsa poke
Salmón,edamame,aguacate,wakame y salsa poke
Salmon,edamame,avocado,wakame and poke sauce



98.TARTAR DE SALMÓN

Salmó amb ceba picada a sota i salsa especial
Salmón con cebolla picada debajo y salsa especial
Salmon with chopped onion underneath and special sauce



ONIGIRI

おにぎり



100.AHIRU ONIGIRI

Onigiri d'ànec
Onigiri de pato
Duck onigiri



101.ONIGIRI

Fil de porc sec amb alga cruixent
Hilo de cerdo seco con alga crujiente
Dried pork floss with crispy seaweed



POSTRE

DESSERT デザート

NO INCLOU A BUFFET / NO INCLUYE EN BUFFET / NOT INCLUDED IN BUFFET



160.TIRAMISU

Tiramisu / Tiramisu

2.80€



161.LITXIS

Lichis / Lychees

1.95€



162.FLAM DE VAINILLA

Flan de vainilla / Vanilla flan

1.80€



163.IOGURT

Yogur / Yoghurt

1.80€



166.PASTÍS DE WHISKY(GELAT)

Tarta de whisky(Helado)
Whiskey tartar(Ice cream)

3.50€



167.SANDWICH NATA (1u)

2.50€



164.BOLA DE GELAT(1 BOLA)

Bola de helado(1 BOLA)

Ice cream ball

Limona/Limón/Lemon

Vainilla/Vainilla/Vanilla

Xocolata/Chocolate/Chocolate

Maduixa/Fresa/Strawberry

Te verd/Té verde/Green tea

1.95€



165.MOCHI (1u)

(Pasta japonesa/Japanese pasta)

Te verd/Té verde/Green tea

Mongeta vermella/Judía roja/Red bean

Sèsam/Sésamo/Sesame

1.95€



POSTRE

DESSERT

デザート

NO INCLOU A BUFFET / NO INCLUYE EN BUFFET / NOT INCLUDED IN BUFFET



180.DORAYAKI XOCOLATA

Dorayaki chocolate / Chocolate dorayaki

4.95€



182.SIMFONIA 3 XOCOLATES

Sinfonai 3 chocolates
Symphony 3 chocolates

4.95€



183.TÒFONA TE VERD Y SAKE (4u)

Trufa té verde y sake
Green tea truffle and sake

4.95€



184.TÒFONA (4u)

Trufas
Chocolate Truffle

4.95€



185.LA FLAMBUESA

Gerds / The raspberry

5.95€



186.MOCHI MADUIXA

Mochi fresa
Strawberry mochi

4.95€



187.MOCHI TE VERD

Mochi té verde
Green tea mochi

4.95€



192.MOCHI NUTELLA

Mochi nutella
Nutella mochi

4.95€



193.MOCHI MANGO I MARACUYÀ

Mochi mango i maracuyà
Mango and passion fruit mochi

4.95€



194.MOCHI CHEESECAKE

Mochi cheesecake
Cheesecake mochi

4.95€



189.MASCARPONE AMB FRUITS BOSCOS

Mascarpone con frutos bosques
Mascarpone with forest fruits

4.95€



190.SOUFFLÉ DE XOCOLATA

Soufflé de chocolate
Chocolate souffle

4.95€



191.GELAT DE BAILEYS

Helado de Baileys
Baileys ice cream

4.95€



VINOS RECOMENDADOS

BODEGAS ★🍷 MURIEL



133.MURIEL BLANCO 16,95 €

DOCA RIOJA

UVA VIURA

SABROSO, FRESCO Y PERSISTENTE



133.MURIEL CRIANZA 16,95 €

DOCA RIOJA

UVA TEMPRANILLO

FRUTA, FRESCO Y LIGERO



133.MURIEL ROSADO 16,95 €

DOCA RIOJA

UVA TEMPRANILLO

FRESCO, NÍTIDO Y EQUILIBRADO

OTROS VINOS RECOMENDADOS



145. PAZO LARROTEA 18,95 €

DO RÍAS BAIXAS

UVA ALBARIÑO

AROMÁTICO, FRESCO Y SALINO



137. VALDECURIEL 16,95 €

DO RIBERA DEL DUERO

UVA TEMPRANILLO

FRUTA, FRESCO Y SEDOSO



301. CAVA ROVELLATS BRUT 14,95 €

DO CAVA

UVAS PARELLADA Y MACABEO

AMPLIO, FINO E INTEGRADO

OTROS VINOS RECOMENDADOS



140. VALLOBERA

DO RIOJA
UVA TEMPRANILLO
SABROSO, AMPLIO Y FINO

16.95€

146. COTO DE HAYAS

DO CAMPO DE BORJA
UVA CHARDONAY
AROMÁTICO, FRUTAL Y LIGERO

14.95€



4.50€



136. ARCA DE NOE

DO RIOJA
UVA TEMPRANILLO
ELEGANTE, FRUTAL Y SEÑORIAL

14.95€

149. VALDAMOR

DO RÍAS BAIXAS
UVA ALBARIÑO
FRUTA, FRESCO Y AROMÁTICO

19.95€



BEGUDES BEBIDAS	DRINKS	飲み物
120.AIGUA MINERAL / AGUA MINERAL / MINERAL WATER.....	2.50€	
121.AIGUA AMB GAS / AGUA CON GAS / SODA WATER.....	2.95€	
122.REFRESCS / REFRESCOS / REFRESHMENTS.....	2.90€	
123.CERVESA / CERVEZA / BEER.....	2.90€	
303.GERRA DE CERVEZA / JARRA DE CERVEZA / JUG OF BEER.....	3.95€	
124.CERVESA JAPONESA / CERVEZA JAPONESA / JAPANESE BEER.....	3.40€	
125.GERRETA DE SAKE / JARRITA DE SAKE / SMALL JUG OF SAKE.....	5.95€	
126.GERRA DE SAGRIA / JARRA DE SANGRÍA / WINE SANGRIA.....	13.50€	
127.COPA VI DE LA CASA / COPA VINO DE LA CASA / GLASS OF WINE.....	3.15€	
128.SAGRIA DE CAVA / SANGRÍA DE CAVA / CHAMPAGNE SANGRIA.....	17.95€	
129.SUCS / ZUMOS / JUICES.....	2.90€	
VI ROSAT VINO ROSADO	PINK WINE	ロゼワイン
130.LAMBRUSCO.....	10.95€	
131.VI ROSAT / VINO ROSADO DE LA CASA / HOUSE PINK WINE	10.95€	
132.1/2 TORRES DE CASTA.....	7.95€	
133.MURIEL.....	16.95€	
VI NEGRO VINO TINTO	RED WINE	赤ワイン
134.VI NEGRE / VINO TINTO DE LA CASA / HOUSE RED WINE.....	10.95€	
135.MARQUES DE CACERES.....	15.95€	
136.ARCA DE NOE.....	14.95€	
133.MURIEL.....	16.95€	
137.VALEDLCURIEL ROBLE.....	16.95€	
138.CUNE.....	15.95€	
139.1/2 CUNE.....	7.95€	
140.VALLOBERA.....	16.95€	
VI BLANC VINO BLANCO	WHITE WINE	白ワイン
141.VI BLANC / VINO BLANCO DE LA CASA / HOUSE WHITE WINE.....	10.95€	
142.BLANC PESCADOR.....	13.95€	
143.VIÑA SOL.....	14.95€	
144.1/2 VIÑA SOL.....	7.95€	
145.PAZO CILLEIRO ALBARIÑO.....	18.95€	
146.COTO DE HAYAS CHARDONNAY.....	14.95€ (COPA/GLASS/4.50€)	
133.MURIEL.....	16.95€	
147.VIÑA ESMERALDA.....	17.95€	
148.EL PERRO VERDE.....	20.95€	
149.VALDAMOR ALBARIÑO.....	19.95€	
CAVA	CHAMPAGNE	シャンパン
301.CAVA BRUT NATURE / CHAMPAGNE BRUT NATURE.....	14.95€	
302.CAVA ANNA CORDORNIU / CHAMPAGNE ANNA CORDORNIU.....	17.95€	
CAFE	COFFEE	コーヒー
150.CAFÈ / CAFÉ / ESPRESSO.....	1.70€	
151.TALLAT / CORTADO / ESPRESSO WITH A DASH MILK.....	1.90€	
152.CAFÈ AMB LLET / CAFÉ CON LECHE / LATTE.....	2.10€	
153.CIGALÓ / CARAJILLO / ESPRESSO WITH LIQUOR.....	2.90€	
154.TRIFÀSIC / TRIFÁSICO /ESPRESSO WITH A DASH MILK AND LIQUOR.....	2.90€	
INFUSION INFUSIONES	TEA	お茶
156.INFUSIONS / INFUSIONES / INFUSIONS.....	2.10€	
157.TE VERD / TÉ VERDE / GREEN TEA.....	2.10€	
158.TE JAPONES /TÉ JAPONES / JAPANESE TEA	2.80€	