



CHIHIRO

RESTAURANT JAPONÈS





INTRODUCCION:

-El restaurante CHIHIRO fue fundado con la marca origen de DELEIT SUSHI con mas de 4 locales en catalunya y mas de 8 años de experiencias en comida japonesa.

-Queremos presentaros el sabor auténtico de la cocina japonesa i asiática para que podáis disfrutar de sus mejores platos típicos.

-Nuestra buffet os permite degustar una variedad de mas de 140 especialidades en forma de tapas para que puedas probar un poco de todo y puedes pedir tantas como seas capaz de consumir.



INTRODUCTION:

-The CHIHIRO restaurant was founded with the original brand of DELEIT SUSHI with more than 4 stores in Catalonia and more than 8 years of experiences in Japanese food.

-We want to introduce you to the authentic flavor of Japanese and Asian cuisine so that you can enjoy its best typical dishes.

-Our buffet allows you to taste a variety of more than 140 specialties in the form of tapas so that you can try a little of everything and you can order as many as you are able to consume.



INTRODUCCIO:

-el restaurant chihiro va ser fundat amb la marca origen de deleit sushi amb més de 4 locals a catalunya i més de 8 anys d'experiències en menjar japonès.

-Volem presentar-vos el sabor autèntic de la cuina japonesa i fusion asiàtica perquè pugueu gaudir dels seus millors plats típics.

-la nostra bufet us permetrà degustar una varietat de més de 140 especialitats en forma de tapes perquè puguis tastar una mica de tot i en pots demanar tantes com siguis capaç de consumir.

BUFFET MEDIODÍA

LUNES A VIERNES AL MEDIODÍA

BUFET MIGDIA

DILLUNS A DIVENDRES AL MIGDIA

BUFFET
IL·LIMITAT

15.95€
IVA inclòs

Adult

9.95€
IVA inclòs

Nens

Los niños menos de 1m gratis entre
1m a 1.30m pagan buffet infantil

Els nens menys de 1m gratuït entre
1m a 1.30m paguen buffet infantil

***NO INCLUYE BEBIDA Y POSTRE**

***DOES NOT INCLUDE DRINK AND DESSERT**

***NO INCLOU BEGUDA I POSTRE**

MENU DE MIGDIA

(DILLUNS A DIVENDRES) *EXCEPTE FESTIUS

4 plats
a escollir

13.90€
IVA inclòs

POSTRES PER
MENU DE MIGDIA:

Gelat, logurt, Flan,
Pastis de xocolata,
Tiramisu

(NO INCLOU GERRA DE CERVESA I CERVESA JAPONESA)

INCLOU UNA BEGUDA, 1 POSTRE O CAFÈ

*Pots triar en tota la carta.

*Hi ha plats que té suplement

En una taula no pot haver-hi persones amb bufet i menu

*Tot el contingut d'aquesta carta: fotografies, textos i dissenys pertanyen en exclusiva a la marca registrada chihiro sushi. L'ús no autoritzat sera perseguit legalment

TAULA D'AL·LÈRGENS



CONTÉ
GLUTEN



CRUSTACIS



OUS



PEIX



CACAUTS



MILITAR



LACTEUS



FRUITS
DE CÀSCARA



API



MOSTASSA



GRANS
DE SÈSAM



DIÒXID DE SOFRE
I SULFITS



CLOIXES



ALTYAMUCES



PICANT



CARN

*Si patece alguna alergia o intolerancia de algun alimento avise al camarero.

*If you suffer from any allergy or intolerance to any food, notify the waiter.

***Si patiu alguna al·lèrgia o intolerància d'algun aliment aviseu el cambrer**

NORMES DEL RESTAURANT

*Por cada plato desperdiciado se cobra **2.00€**

*Es obligado un pedido mínimo de 1 bebida por persona.

*En una mesa no puede haber personas con buffet y menu.

* For each wasted dish, **2.00€** is charged

* A minimum order of 1 drink per person is required.

* At a table there cannot be people with buffet and menu.

***per cada plat desaprofitat es cobra 2.00€.**

***És obligada una comanda mínima d'1 beguda per persona.**

***En una taula no hi pot haver persones amb bufet i menu**

ENTRANTE



04

Ensalada Marisco

Seafood Salad

Amanida marisc



401 Ensalada pollo katsu

Chicken katsu salad

Amanida pollastre katsu



402 Ensalada vegetal

Salad vegetable

Amanida vegetal





1

01.Wakame
Wakame / **Wakame**



2

02.Wakame picante
Spicy wakame / **wakame picant**



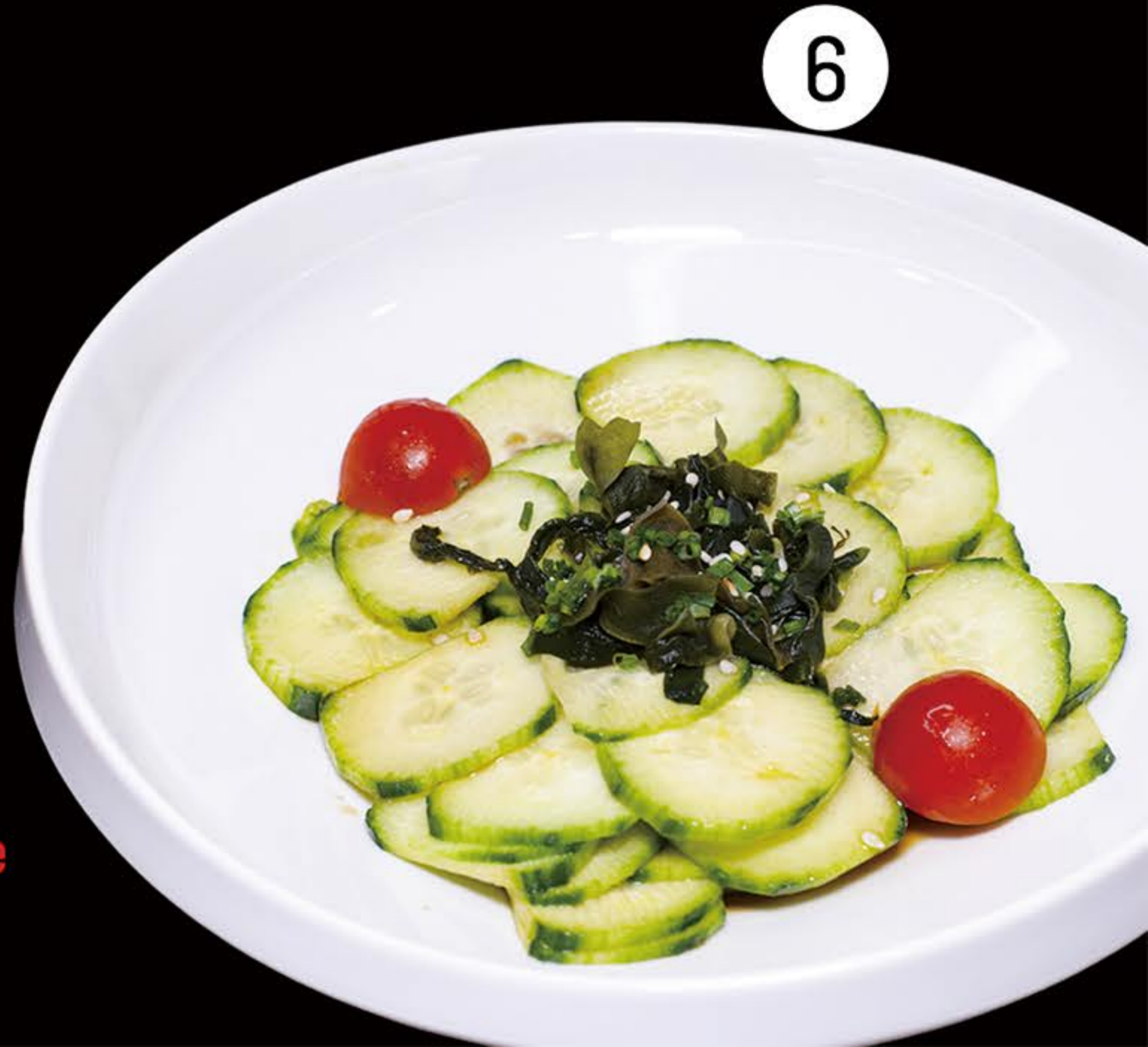
3

03.Edamame
Edamame / **Edamame**



5

05.Ensalada de la casa
Homemade salad
Amanida de la casa



6

06.Surinomo Pepino
Surinomo Cucumber / **Surinom cogombre**



SOPA



09. Sopa Marisco

Seafood Soup /
Sopa marisc



07



Sopa Miso

Miso soup / Sopa miso



08

Sopa Agripicante

Hot and sour soup
Sopa agripicant



PLANCHA Y FREIR



10

Guabao (1u)

(Carne cerdo marinado)

(Marinated pork)

(Carn porc marinat)



11 Gyoza de Pollo (4u)

Chicken Gyoza

Gyoza de pollastre



12 Gyoza de Verdura (4u)

Vegetable Gyoza

Gyoza de verdura



13



Crystal gyoza Gamba (3u)

Crystal gyoza Gamba
Crystal gyoza gamba



14



Siumai (3u)

Siumai / Siumai



415



Xiao long bao (3u)

Verdura y carne / Verdura i carn



15



Panecillo Japonesa (2u)

Steamed bums / Panet japonès



16



Rollito Verdura (4u)

Vegetable Roll / Rotllet verdura



17



Rollo Vietnam (2u)

Vietnam roll / **Rotlle vietnam**



18



Wantu frito (4u)

Fried wonton / **Wantu fregit**



19



Patata fritas

French fries / **Patata fregides**

20



Nuggets de pollo (4u)

Chicken nugget / **Nugget**



21



Koroke (2u)

Koroke / **Koroke**



(patata, queso)

22

Bola sesamo (3u)
Sesame ball / **Bola sèsam**



23

Tempura gamba (3u)
Shrimp tempura / **Tempura gamba**



24

Ebi kimono
Fried shrimp / **Ebi kimono**



25

Pollo katsu
Katsu chicken / **Pollastre katsu**



26

Pollo karaage
Karaage chicken
Pollastre karaage



27

27.Takoyaki (3u)
Octopus ball / **Takoyaki**



28



Pato asado

Roasted duck / Ànec rostit



29



Esparragos a la plancha

Grilled asparagus / Espàrrecs a la planxa



30



Pincho de ternera (2u)

Veal skewer / Broqueta de vedella



31



Pincho de pollo (2u)

Chicken skewer / Broqueta de pollastre



32



Pincho de gamba (2u)

Prawn skewer / Broqueta de gamba



33



Pincho de sepia (2u)

Cuttlefish skewer / Broqueta de sípia



ARROS I FIDEUS



36

Arroz frito yakimesi

Yakimesi Fried Rice

Arròs fregit yakimesi



37

Arros frito gambas

Shrimp fried rice

Arròs fregit gambes



38

Yakisoba pollo

Chicken fried rice

Yakisoba pollastre





39 **Yakisoba ternera**

Beef fried noodles

Yakisoba vedella



40 **Fideos de arros con verdura**

Vegetable rice noodles

Fideus d'arros amb verdura



41 **Fideos de arros con gamba**

Rice noodles with prawns

Fideus d'arròs amb gamba



42 **Yakiudon de mariscos**

Seafood yakiudon

Yakiudon de marisc



43 **Katsudon de cerdo**

Pork katsudon

Katsudon de porc



44 **Oyakodon de pollo**

Chicken oyakodon

Oyakodon de pollastre



SALTEADOS



51

Ternera salsa picante

Beef hot sauce

Vedella salsa picant



50 **Ternera con salsa ostra**

Veal with oyster sauce

Vedella amb salsa ostra



52 **Pollo al curry**

Chicken curry

Pollastre al curri





53 Pollo agridulce

Bittersweet chicken
Pollastre agredolç



54 Pollo y setas con teriyaki

Chicken and mushrooms with teriyaki
Pollastre i bolets amb teriyaki



55 Gamba con salsa ostra

Prawn with oyster sauce
Gamba amb salsa ostra



56 Gamba al sal y pimienta

Prawn with salt and pepper
Gamba al sal i pebre



57

Salteado de verduras

Sauteed vegetables
Salteats de verdures

ESPECIALES



60 Bistec
Steak / Bistec



62 Sake salmón
Grilled salmon / Sake salmó



61



Gambón a la plancha (2u)
Grilled shrimp / **Gambo planxa**



64



Almeja
Clam / **Cloïssa**



65



Vieira (2u)
Scallop / **Vieira**



66



Olla de calamar
Squid pot / **Olla de calamar**



67



Olla de gamba
Shrimp pot / **Olla de gamba**



MAKI



71 Salmón (8u)

Salmon / **Salmó**



72 Atún (8u)

Tuna / **Tonyina**



73 Aguacate (8u)

Avocado / **Alvocat**



74 Anguila (8u)

Eel / **Anguilla**





75 Pepino (8u)
Cucumber / **Cogombre**



76 Cebolla con queso (8u)
Onion with cheese
Ceba amb formatge



77 Futomaki salmón cocido, mango y lechuga (4u)
Futomaki Cooked Salmon, Mango and Lettuce

Futomaki salmó cuit, mànec i enciam



78 Futomaki de Salmón y aguacate (4u)
Salmon and Avocado Futomaki

Futomaki de Salmó i alvocat



79 Futomaki de atun cocido lechuga y queso (4u)
Cooked tuna futomaki, lettuce and cheese

Futomaki de tonyina cuita enciam i formatge



NIGIRI

80



Salmón (2u)

Salmon / **Salmó**



81



Atún (2u)

Tuna / **Tonyina**



82



Dorada (2u)

Gold / **Daurada**



83



Aguacate (2u)

Avocado / **Alvocat**

84



Langostino (2u)

Prawn / **Llagostí**



85



+1€
suplemento

Anguila (2u)
Anguilla / Anguilla



86



Salmón flameado (2u)

Salmon flamed / Salmó flamejat



87



+1€
suplemento

Atún flameado (2u)

Flamed tuna / Tonyina flamejat



88



Black Salmón (2u)

Black Salmon / Black Salmó



89



Black Salmón flameado (2u)

Black Salmon flamed
Black Salmó flamejat



891



+2.8€
suplemento

Nigiri foie (2u)

Nigiri foie / Nigiri foie



GUNKA

90



Tobiko (2u)

Tobiko / **Tobiko**



91



Salmón (2u)

Salmon / **Salmó**



92



Rosa Atún (2u)

Pink Tuna / **Rosa Tonyina**



93



Rosa Langostino surimi (2u)

Pink Prawn Surimi
Rosa Llagostí Surimi



94



Calabacin Salmón (2u)

Zucchini Salmon / **Carbassó Salmó**



95

Calabacin Aguacate mango (2u)

Zucchini Avocado Mango
Carbassina Alvocat màneg



96



Salmon envuelto con aguacate y masago (2u)

Salmon wrapped with avocado and masago
Salmó embolicat amb alvocat i massago



97



Salmon envuelto con queso (2u)

Salmon wrapped with cheese
Salmó embolicat amb formatge



98



+1€
suplemento

Special roll Salmón, rúcula, mango, teriyaki (2u)

Special roll Salmon, arugula, mango, teriyaki

Special roll Salmó, ruca, màneg, teriyaki



99

Special roll salmón flameado, rúcula, mango, teriyaki (2u)

Special roll flamed salmon, arugula, mango, teriyaki
Special roll salmó flamejat, ruca, màneg, teriyaki

+1€
suplemento



TEMAKI

101



Salmón, Aguacate (1u)

Salmon, Avocado / **Salmó, Alvocat**



102



Atún, Aguacate (1u)

Tuna, Avocado / **Tonyina, Alvocat**



103



Langostino cocido, Aguacate (1u)

Cooked prawn, Avocado
Llagostí cuit, Alvocat



104



Tempura Langostino, lechuga (1u)

Tempura Prawn, lettuce
Tempura Llagostí, enciam



CHIRASI

105



Salmón, aguacate, base arroz

Salmon, avocado, rice base

Salmó, alvocat, base arròs



106



Mixto salmón y atún, aguacate, base arroz

Mixed salmon and tuna, avocado, rice base

Mixt salmó i tonyina, alvocat, base arròs



107



Langostino con anguila, aguacate, base arroz

Shrimp with eel, avocado, rice base

Llagostí amb anguila, alvocat, base arròs



POKE BOL



108

SALMÓN BOL:

(aguacate, mango, wakame, salmon, cebolla frita, arroz)

(avocado, mango, wakame, salmon, fried onion, rice)

(alvocat, màneg, wakame, salmon, ceba fregida, arròs)



109

VEGETAL BOL:

(aguacate, pepino, mango, zanahoria, wakame, cebolla frita, arroz)

(avocado, cucumber, mango, carrot, wakame, fried onion, rice)

(alvocat, cogombre, màneg, pastanaga, wakame, ceba fregida, arròs)



SPOON TARTAR

SOLO BUFFET
DE NOCHE

112 Spoon Ebi (2u)

(Surimi, langostino, pepino, masago, sesamo)

(Surimi, prawn, cucumber, masago, sesame)

(Surimi, llagostí, cogombre, massago, sèsam)



SOLO BUFFET
DE NOCHE

113 SpoonFish (2u)

(Salmón, atún, dorada, aguacate, masago, sesamo)

(Salmon, tuna, sea bream, avocado, masago, sesame)

(Salmó, tonyina, daurada, alvocat, massago, sèsam)



TARTAR



114 Salmón, aguacate, masago, pasta kataifi y Base de arroz

Salmon, avocado, masago, kataifi pasta i Rice base

Salmó, alvocat, massago, pasta kataifi i Base d'arròs



115 Salmón, aguacate, pasta katifi y base de arroz negro

Salmon, avocado, katifi pasta and black rice base

Salmó, alvocat, pasta katifi i base d'arròs negre



TACO



- 116** Taco de salmón
(Salmón , aguacate, mango)
(Salmon, avocado, mango)
(Salmó, alvocat, mango)



- 117** Taco de atún
(Atún , aguacate, mango)
(Tuna, avocado, mango)
(Tonyina, alvocat, mango)



- 118** Taco de atún cocido
Cooked tuna taco
Tac de tonyina cuita



CALIFORNIA



120. Salmón,
Aguacate, sesamo (4u)

Salmon, Avocado, Sesame
Salmó, Alvocat, sèsam



121. Atún,
aguacate, sesamo (4u)

Tuna, avocado, sesame
Tonyina, alvocat, sèsam



122. Langostino
cocido, queso, aguacate,
sesamo (4u)

Cooked shrimp, cheese,
avocado, sesame

Llangostí cuit, formatge,
alvocat, sèsam



123. Aguacate,
pepino, lechuga (4u)

Avocado, cucumber, lettuce

Avocado, cucumber, lettuce



124. Salmón,
aguacate, masago (4u)

Salmon, avocado, masago

Salmón, avocado, masago





125.Salmón,aguacate,
cebolla frita (4u)

Salmon, avocado, fried onion

Salmó,alvocat,ceba fregida



126.Surimi,aguacate,
pepino,cebolla frita (4u)

Surimi, avocado, cucumber,
fried onion

Surimi, alvocat, cogombre,
ceba fregida



127.Salmón,aguacate
,lechuga(4u)

Salmon, avocado,lettuce

Salmó, alvocat



128.Langostino cocido,
aguacate, lechuga (4u)

Cooked shrimp, avocado
,lettuce

llagostí cuit, alvocat.



129.Atún,aguacate,
lechuga (4u)

Tonyina, alvocat, enciam

Tuna,avocado,lettuce



192.Atún cocido
aguacate sesamo (4u)

Cooked tuna avocado
sesame

Salmó cuit alvocat sèsam



TEMPURA ROLL 4U



130. Salmón, aguacate, queso, cebollino (4u)

Salmon, Avocado, Sesame

Salmó, alvocat, formatge, cibulet



131. Salmón, tempura gamba, cebollino (4u)

Salmon, shrimp tempura, chives

Salmó, tempura gamba, cibulet



132. Aguacate, queso, salmón y pasta de kataifi (4u)

Avocado, cheese, salmon and kataifi paste

Alvocat, formatge, salmó i pasta de kataifi



TEMPURA ROLL 4U



133. Salmón, queso fresco y fresa (4u)

Salmon, fresh cheese and strawberry

Salmó, formatge fresc i maduixa



134. Salmón, queso fresco y mango (4u)

Salmon, fresh cheese and mango

Salmó, formatge fresc i mànec



135



Gunkan de fresa (2u)

(Arroz negro, queso, fresa)

(Arròs negre, formatge, maduixa)

(Black rice, cheese, strawberry)



Gunkan de mango (2u)

(arroz negro, queso, mango)

(Arròs negre, formatge, mànec)

(Black rice, cheese, mango)



136



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS

FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Spicy roll



140. Salmón, aguacate (8u)

Salmon, avocado / **Salmó, alvocat**



141. Atún, aguacate (8u)

Tuna, avocado / **Tonyina, alvocat**



142. Langostino cocido, surimi y aguacate (8u)

Cooked shrimp, surimi and avocado
langostí cuit, surimi i alvocat



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS
FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



143. Salmón, aguacate, queso fresco (8u)

Salmón, aguacate, queso fresco
Salmó, alvocat, formatge fresc



144. Atún, aguacate, queso fresco, wakame (8u)

Tuna, avocado, fresh cheese, wakame
Tonyina, alvocat, formatge fresc, wakame



145. Arco iris (8u)

Rainbow / Arc iris



146. Tempura gamba, aguacate, salmón flameado (8u)

Tempura shrimp, avocado, flamed salmon
Tempura gamba, alvocat, salmó flamejat



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS
FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



147. Tempura gamba, almendra, salmón y queso flameado (8u)

Tempura prawn, almond, salmon and flamed cheese

Tempura gamba, ametlla, salmó i formatge flamejat



+1€
suplemento

148. Tempura gamba, esparrago, salmón flameado y aguacate (8u)

Tempura prawn, asparagus, flamed salmon and avocado

Tempura gamba, esparrac, salmó flamejat i alvocat



+1€
suplemento

149. Tempura gamba, mango, atún, aguacate, pasta kataifi (8u)

Tempura shrimp, mango, tuna, avocado, kataifi pasta

Tempura gamba, mànec, tonyina, alvocat, pasta kataifi



+1€
suplemento

150. Tempura gamba, aguacate, atún, wakame, pasta kataifi (8u)

Tempura shrimp, avocado, tuna, wakame, kataifi pasta

Tempura gamba, alvocat, tonyina, wakame, pasta kataifi



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS
FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



151. Pollo rebozado, aguacate, bacon, queso fresco, cebolla frita, masago (8u)

Breaded chicken, avocado, bacon, fresh cheese, fried onion, masago
Pollastre arrebossat, alvocat, bacó, ceba fregida, massago



152. Pollo rebozado, rúcula, queso flameado. (8u)

Breaded chicken, arugula, flamed cheese
Pollastre arrebossat, ruca, formatge flamejat



153. Pollo rebozado, aguacate, queso fresco, cebolla frita (8u)

Breaded chicken, avocado, fresh cheese, fried onion
Pollastre arrebossat, alvocat, formatge fresc, ceba fregida



154. Anguila, aguacate, salmón flameado, pasta kataifi (8u)

Eel, avocado, flamed salmon, kataifi pasta
Anguila, alvocat, salmó flamejat, pasta kataifi



+1€
suplemento

PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS
FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



+2.8€
suplemento

155. Foie gras, aguacate, salmón flameado, almendra (8u)

Foie gras, avocado, flamed salmon, almond

Foie gras, alvocat, salmó flamejat, ametlla



+2.8€
suplemento

156. Foie gras, mango, almendra con salsa de mango (8u)

Foie gras, mango, almond with mango sauce

Foie gras, mànec, ametlla amb salsa de mànec



+1€
suplemento

157. Tempura de gamba, aguacate, queso y anguila (8u)

Shrimp, avocado, cheese and eel tempura

Tempura de gamba, alvocat, formatge i anguila



158. Salmón cocido con aguacate y almendra (8u)

Salmon cooked with avocado and almonds

Salmon cuit amb alvocat i ametlla



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS
FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



+1€
suplemento

159. Tempura de gamba con aguacate (8u)

Shrimp tempura with avocado

Tempura de gamba amb alvocat



160. Arroz negro, salmón y aguacate (8u)

Black rice, salmon and avocado

Arròs negre, salmó i alvocat



161. Arroz negro, aguacate y tempura de gamba (8u)

Black rice, avocado and shrimp tempura

Arròs negre, alvocat i tempura de gamba



PER MENÚ DE MIGDIA
SÓN 4 UNITATS

FOR MENU OF THE DAY
ARE 4 UNITS

Especial Chihiro roll



162. Arroz negro, pollo rebozado y aguacate (8u)

Black rice, battered chicken and avocado

Arròs negre, pollastre arrebossat i alvocat



163. Salmón, aguacate, mango, pasta kataifi y arroz negro (8u)

Salmó, alvocat, mànec, pasta kataifi i arròs negre

Salmon, avocado, mango, kataifi pasta and black rice



164. Atún cocido, mango, pasta kataifi y arroz negro (8u)

Cooked tuna, mango, kataifi pasta and black rice

Tonyina cuita, mànec, pasta kataifi i arròs negre



190. Platano, nocilla y coconut (8u)

Platano, nocilla and coconut

Platà, nocilla i coconut

SASHIMI



+1€
suplemento

170.Salmón (3u)

Salmon / **Salmó**



+2€
suplemento

171.Salmón y atún (6u)

Salmon and tuna

Salmó i tonyina



+2€
suplemento

172.Sashimi variado 6u ,
mixt sashimi

Varied sashimi ,mixt sashimi

Salmó tonyina i daurada



SASHIMI



+1€
suplemento

173. Tiras de salmón con salsa especial

Salmon

Tires de salmó amb salsa especial



174. Carpacio de salmón con salsa ponzu

Carpacio of salmon with ponzu sauce

Carpaccio de salmó amb salsa ponzu



+1€
suplemento



+1€
suplemento



175. Carpacio variada con salsa ponzu

Varied carpacio with ponzu sauce

Carpaccio variada amb salsa ponzu



SASHIMI



+1€
suplemento

176. Carpacio de ternera

Carpacio of veal

Carpacio de vedella



177. Tataki de salmón (4u)

Salmon tataki

Tataki de salmó



+1€
suplemento



+2€
suplemento

178. Tataki de atún (4u)

Tuna tataki

Tataki de tonyina



REFRESCOS

Refresco (Cola,Fanta,Aquarius,Nestea,Sprite,Tonica)	3.00€
Aigua	
Agua 50cl	2.80€
Aigua	
Agua con gas 50cl Aigua amb gas 50cl	3.00€
Zumo naranja/piña/melocotón Suc taronja/pinya/préssec	3.00€
Red bull	3.00€



CERVEZAS

COPA DE CERVEZA Copa de cervesa	2.95€
JARRA DE CERVEZA 0.50CL Gerra de cervesa 0.50CL	4.50€
MORITZ	2.95€
HENEIKEN	3.00€
EPIDOR	3.20€
ASAHI	3.50€
SAPORO	3.50€
KIRIN	3.50€



CAFÉS

CAFÉ solo Cafè sol	1.60€
Cortado Tallat	1.70€
CAFÉ CON LECHE Cafè amb llet	1.80€
CAFÉ AMERICANO Cafè americà	1.80€
Trifásico Trifàsic	3.00€
Carajillo	3.00€
INFUSIONES piramide	2.00€
Té japonés	2.70€
Jarra de sake 320ml Gerra de sake 320ml	6.50€



POSTRE

NO INCLUIDO EN EL BUFFET



201.Chocolate con cacahuete
tentación helada

Xocolata amb cacauet temptació gelada
5.20€



202.Too much queso fresco membrillo
y ratafia

Too molt formatge fresc codony i ratafia
5.50€



203.Convent mojito

Convent mojito
5.50€



204.Convent baileys

Convent baileys
5.50€



205.Mochi-daifuku

(Oreo,cheesecake,fresa,té verde,chocolate)
(Oreo,cheesecake,maduixa,te verd,xocolata)

5.20€



206.Trufas japonesas
(té verde,sake) 4u

(te verd, sake)

5.20€



207.Too much vainilla y
nueces de macadamia

Too much vainilla i nous de macadàmia
5.50€



208.Yogur y frambuesa

logurt i gerds

5.20€



sin gluten

POSTRE

NO INCLUIDO EN EL BUFFET



209.Coco y mango tentación helada
Coco i mànec temptació gelada
5.20€



210.Coco y frutos del bosque
tentación helada
Coco i fruits del bosc temptació gelada
5.20€



211.Dorayaki
(Chocolate)
(Xocolata)
4.20€



212.Café y stracciatella
Cafè i stracciatella
5.20€



213.Mascarpone y frutos
del bosque
Mascarpone i fruits del bosc
5.20€



214.Chocolate blanco nucleo de
fruto rojos
Xocolata blanca nucli de fruit vermells
5.20€



215.Chocolate y fresa
Xocolata i maduixa
5.20€



216.Coulant
Coulant
4.50€

TINTO



Bach Viña Extrísima Tinto (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)

D.O. Catalunya

Nota de tast:
en boca Entrada suave, envolvente, con grato recuerdo a fruta confitada. Equilibrado, cálido, con taninos suaves y buena persistencia.

 10.95€  3.10€



Sangre De Toro Tinto (Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)

D.O. Catalunya

Nota de tast:
Aroma fresco a fruta roja Suave y aterciopelado con un final largo y persistente sobre un fondo de frutas confitadas.

 12.95€



Coto Tinto (Tempranillo)

D.O. Ca. Rioja

Nota de tast:
En boca es persistente frescor de la fruta además de notas de vainilla y aromas a roble tostado, destaca además lo sedoso de sus taninos.

 14.95€



Marqués De Cáceres Crianza Tinto (Tempranillo, Garnacha Tinta, Graciano)

D.O. Ca. Rioja

Nota de tast:
Muy armónico y estructurado. Un vino alegre y carnoso en boca que está cargado de sabores.

 17.95€



Protos Tinto Crianza (Tempranillo)

D.O. Ca. Rioja

Nota de tast:
Potente e intenso, con sabores a frutas rojas con notas de especias, madera y coco y recuerdos minerals. Vino equilibrado y de final largo ligeramente ahumado.

 29.95€

BLANCO



Bach extrisima blanco (Macabeo, Xarel·lo)

Nota de tast:

Envolvente y dulce con sabores a orejones, vainilla, piel de naranja, y aromas de mile.

D.O. Catalunya

 10.95€  3.10€



Ojo plato (verdejo)

Nota de tast:

fresco y muy largo con un final ligeramente amargo

D.O RUEDA

 12.95€



Viña Sol torres (Garnacha blanca, Parellada)

Nota de tast:

Fragancia a frutas con hueso, melocotón y nísperos maduros, con un ligero toque a jengibre. Un vino muy fresco con suaves tonos a fruta y especias.

D.O catalunya

 14.95€



Viña esmeralda (Gewürztraminer, Moscatel)

Nota de tast:

Aroma a fruta fresca, frutas tropicales y cítricos sobre un fondo de flores y recuerdos a miel Sensual, vivo y muy refrescante gracias a su punta final de acidez.

D.O. Penedès

 17.95€



Leiras Blanco (Albariño)

Nota de tast:

Envolvente, fresco, equilibrado y con el característico toque mineral de Val do Salnés. Destacan las notas cítricas en retronasal.

D.O. Rías Baixas

 19.95€

ROSADO



Bach Extrísimo Rosado
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)

Nota de tast:
Vino fresco, sabroso y con volumen, de gran frescor y paso elegante. Recuerdo aromático prolongado de fresa y frambuesa

D.O. Catalunya

 10.95€  3.10€



Gramona Moustillant Rosado
(syrah,merlot)

Nota de tast:
Magnífica frescura final.Predominan aromas de fruta roja (fresillas silvestres, arándanos)

D.O.PENEDÈS

 15.95€

LAMBRUSCO



Lambrusco
(LAMBRUSCO EMILIA LA MODENESE ROSADO)

Nota de tast:
fruta,fresco, ligeramente dulce.

D.O.PENEDÈS

 10.95€



Lambrusco
(LAMBRUSCO EMILIA LA MODENESE TINTO)

Nota de tast:
aromas de frambuesa y arándano,acidez moderada, bien equilibrado con un toque de fruta.

D.O.PENEDÈS

 10.95€

CAVA



Roger de Flor Brut Nature
(Macabeo, Parellada, Xarel·lo)

Nota de tast:
aromas agradables a fruta verde i citricos. notas de frutas secos o pan tostado.

D.O CAVA

 11.95€



Cava Bach Extrísimo Brut Nature
(MACABEO)

Nota de tast:
Aromas de las variedades (manzana, cítricos, flor de almendro)
Burbujas finas y equilibrada acidez.

D.O CAVA

 13.95€

SANGRIA



SANGRIA VINO 1L

 13.95€



SANGRIA CAVA 1L

 15.95€



 **934 441 409**

 **www.restchihiro.com**

 **Calle rial llarg s/n local 2 arenys de mar
08350 (centro comercial rial llarg)**