

## ENTRANTES / STARTERS

Sopa Miso con Udon y Verduras Orientales) ----- <i>Sopa Miso amb Udon i Verdures Orientals</i> <i>Miso Soup with Udon and Oriental Vegetables</i>	€ 12,50
Crema de Marisco y Bogavante con Crujiente de Parmesano ----- <i>Crema de Marisc i llamàntol amb Cruixent de Parmesà</i> <i>Seafood and Lobster Cream with Crispy Parmesan</i>	€ 13,90
Ensalada de tomate raff y mozzarella de búfala y aceite de albahaca ----- <i>Amanida de Tomàquet Raff amb Formatge de Buffala i oli d'alfabrega</i> <i>Raff tomato salad, buffalo mozzarella and basil oil</i>	€ 13,00
Ensalada de Brotes y Germinados con Pato Pekin y Granada ----- <i>Amanida de Brots i Germinats amb Ànec Pekin i Mangrana</i> <i>Shoots and Tender Leafs Salad with Peking Duck and Granada</i>	€ 12,50
Milhojas de Gambas, Aguacate, Tomates Secos y reducción de Balsámico ----- <i>Milfulles de Gambes, Alvocat, Tomàquets Secs i reducció de Balsàmic</i> <i>Puff Pastry with Prawns, Avocado, dried Tomatoes and a Balsamic reduction</i>	€ 13,50
Carpaccio de Atún New Style con Espuma de Wasabi ----- <i>Carpaccio de Tonyina New Style amb Espuma de Wasabi</i> <i>New Style Tuna Carpaccio with Wasabi Foam</i>	€ 15,90
Carpaccio de Ternera con Bouquet de Rúcula y Queso Parmesano ----- <i>Carpaccio de Vedella amb Bouquet de Ruca y Formatge Parmesà</i> <i>Veal Carpaccio topped with Rocket Bouquet and Parmesan Cheese</i>	€ 15,50
Mid- Cuit de la Casa con Puré de Manzana, Frutos secos y Crujiente de Maicitos ----- <i>Mid-Cuit de la Casa amb Puré de Poma, Fruits secs i Cruixents de blat de moro</i> <i>Housemade Mid- Cuit with Apple Sauce, Nuts and Crispy young Maize.</i>	€ 18,50
Raviolón de Calabaza Asada y Nueces con Crema al Aroma de Ajo ----- <i>Ravioli de Carbassa rostida i Nous amb Crema a l'aroma d'All</i> <i>Roasted Pumpkin Ravioli with Nuts and a garlic flavoured Cream</i>	€ 15,50
<b>SHÔKO CLASSICS</b>	
Yakisoba de Cangrejo de Cáscara Blanca y Gambas ----- <i>Yakisoba de Cranc de Closca toba i Gambes</i> <i>Japanese Noodles of white shell Crab and Shrimps</i>	€ 18,50
Yakisoba de Pollo y Verduras Asiáticas ----- <i>Yakisoba de Pollastre i Verdures Asiàtiques</i> <i>Japanese Noodles with Chicken and Asian Vegetables</i>	€ 17,50
Paella Shôko de Bogavante y Cous-Cous ----- <i>Paella Shôko de llamàntol amb Cuscús</i> <i>Lobster Shôko Paella with Cous- Cous</i>	€ 28,00
Tempura de Langostinos y Vegetales ----- <i>Tempura de Llagostins i Vegetals</i> <i>King Prawns and Vegetable Tempura</i>	€ 15,90
Arroz Cantonés / Arròs Cantonès / Cantonese Rice -----	€ 12,00
Wok de Pollo de Corral y Albaca ----- <i>Wok de Pollastre de Granja i Alfàbrega</i> <i>Farm-raised Chicken Wok with Basil</i>	€ 17,50
Wok de Ternera con Shitake y Champiñones ----- <i>Wok de Vedella amb Shitake i Xampinyons</i> <i>Beef with Shitake and Mushrooms Wok</i>	€ 17,90
Wok de Rape y Marisco al Curri Rojo ----- <i>Wok de Rap i Marisc al Curri Vermell</i> <i>Monkfish with Prawns and Seafood in Red Curry Wok</i>	€ 16,00
Wok de Langostinos en salsa de Coco ----- <i>Wok de Llagostins amb Salsa de Coco</i> <i>King Prawns in Coconut Sauce Wok</i>	€ 18,00
Wok de Vegetales orientales y Tofu ----- <i>Wok de Vegetals orientals</i> <i>Oriental Vegetable Wok</i>	€ 14,00

Dear Customer: We remind you that de Club opens at 00:30 h.  
At this time, Restaurant Furniture will be removed. Thank you for enjoying the night with us at



## CARNES / MEAT

Lomo de Venado con Tatin de Chalotas glaseada, puré de Boniato y reducción de Oporto con Chocolate <i>Llom de cervol amb Tatin de escalunya glassejada, puré de Boniato i reducció d'Oporto amb Xocolata</i> <i>Loin of Venison with glazed Shallots Tatin, mashed sweet Potatoes and Port wine reduction with Chocolate</i>	€ 21,00
Pierna de Cabrito Confitada con Setas de Temporada, Castañas Y Demi-Glas de Jugo <i>Cuixa de Cabrit Confitada amb Bolets de temporada, castanyes i Demi-Glas de Suc</i> <i>Confit Roast Kid with Stew of season Mushrooms and chestnuts and Demi-Glas of Juice</i>	€ 21,00
Solomillo de Buey con Foie a la Parrilla, salsa de Manzana y puré de Patata Violeta <i>Filet de Bou amb Foie a la Graella, salsa de poma i puré de patata Violeta</i> <i>Filet of Beef with Grilled Foie, Apple sauce and mashed violet potatoes</i>	€ 23,00
Pollo de Corral al Curry Verde <i>Pollastre de Corral al Curri Verd</i> <i>Farm Raised Green Curry Chicken</i>	€ 18,50

## PESCADOS / FISH

Rodaballo a la Menta con Mil-Hojas de Cebolla Confitada y Patatas en Salsa de Curry Rojo <i>Turbot a la Menta amb Mil-fulles de Ceba Confitada i Patates en Salsa de Curri Vermell</i> <i>Turbot with Smoked Celery Purée and Sweetened Mushrooms, Potatoes and Red Curry sauce</i>	€ 23,00
Corvina al Grill con Risotto al Nero di Sepia y aroma de Lima <i>Corbina a la planxa amb Rissotto nero di Sèpia i a l'aroma de Lima</i> <i>Grilled Croaker with Nero di Sepia Risotto and aroma of Lime</i>	€ 21,00
Salmón al Grill con Puré de Celeri y Vinagreta de Cítricos y Frutos Secos <i>Salmó a la Graella amb Puré de Celeri i Vinagreta de Cítrics i Fruits Secs</i> <i>Grilled Salmon with Celery puree, Citrus Vinegar and Nuts</i>	€ 17,90
Tataki de Atún Rojo con confitura de Pimientos y Salsa de Miso <i>Tataki de tonyina vermella amb confitura de pebrots i Salsa Miso</i> <i>Tuna Tataki with Red Pepper Jam and Miso Sauce</i>	€ 19,90
Banquete del Rey (Surtido del Mar a la plancha para 2) <i>(1/2 Bogavante, Langostinos, Calamares, Chipirones, Pulpo y Mejillones)</i> <i>Banquet del Rey (Assortiment del Mar a la plancha per 2)</i> <i>Kings Feast - Grilled Seafood Assortment for 2 (1/2 Lobster, Tiger Prawn, Squid, Baby Squid, Octopus, Mussels)</i>	€ 70,00

## GUARNICIONES / SIDE ORDERS

Arroz Blanco / Arròs Blanc // White Rice € 5,00	///	Arroz Cantonés / Arròs Cantonés / Cantonese Rice € 6,00
---	-----	---

## SHOKO SUSHI

Sushi Moriawase (12 piezas Maki, Nigiri, Sashimi)	€ 21,00
Sashimi de Pescado (15 piezas)	€ 21,00
Nigiri (10 piezas)	€ 21,00
Shoko Roll (8 piezas)	€ 16,00
Hot Sushi (9 piezas)	€ 18,00
Plato Especial de Sushi para 2 <i>8 Salmon Sashimi, 4 Tuna Sashimi, 8 Shoko roll, 6 Salmon Niguri, 2 Tuna Niguri, 2 Anguila Niguri, 2 Prawns Niguri</i>	€ 70,00
Plato Especial de Sushi para 4 <i>16 Salmon Sashimi, 8 Tuna Sashimi, 16 Shoko roll, 12 Salmon Niguri, 4 Tuna Niguri, 4 Anguila Niguri, 4 Prawns Niguri</i>	€ 140,00

8% IVA NO INCLUIDO / 8% VAT NOT INCLUDED (Service not included)