

**CARTA
MEDIODÍA**



KOYO
S U S H I



KOYO
S U S H I

Koyo se fundó el año 2015 para acercar la gastronomía asiática al mundo occidental.

Una cocina sofisticada y exótica, colorista, aromática y fresca, atrae la atención de los comensales que se sienten tentados a probar, a vivir la experiencia de esta especialidad.

Su estética lleva la imagen de esa cultura tan rica y diferente a la occidental.

Una tendencia gastronómica, cada vez más integrada en el mundo occidental.

MENÚ MEDIODÍA, DE LUNES A VIERNES

14,95€

Adulto

10,50€

Los niños entre
3 y 8 años

PIDE LO QUE VAYAS
A CONSUMIR, POR CADA
PLATO NO CONSUMIDO,
SE COBRARÁN

2,00€

El menú es para todos los comensales de la mesa. No incluye bebida ni postre. Es obligatorio un pedido mínimo de 1 bebida por persona. El orden de servicio de los platos varía según los tiempos de preparación de cada uno.

Precios en € i.v.a. incluido

MENÚ DEL DÍA

1. SOPA DE MISO

2. ENTRANTES O VAPOR O ARROZ

3. PASTA O FRITOS O WOK

4. URAMAKI (8U,) O MAKI (8U,) O NIGIRI (4U,)

Incluye
Primera bebida, café o postre

*Postre incluye de 312 hasta 318

13,95€

IVA INCLUIDO

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



CACAHUETE



PESCADO



HUEVOS



GRANOS
DE SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO



MOLUSCOS



MOSTAZA



SULFITOS

Si padece alguna alergia o intolerancia de algún alimento, avise al camarero.

Si pateix alguna al·lèrgia o intolerància d'alguns aliments, avisi al cambrer.

If you have an allergy or intolerance to any food, tell the waiter.

BEBIDAS

AGUA	2,50€
AGUA CON GAS VICHY	2,90€
REFRESCOS	2,80€
NESTEA, AQUARIUS, TÓNICA	2,90€
ZUMOS (MELOCOTÓN, PIÑA, NARANJA)	2,60€
CERVEZA SAPPORO O ASAHI	3,30€
JARRA DE SAKE	6,15€
COPA DE VINO	3,10€
SANGRÍA DE VINO	12,50€
SANGRÍA DE CAVA	15,95€
CERVEZA MORITZ	2,90€
CERVEZA MORITZ SIN ALCOHOL	2,90€
CERVEZA EPIDOR	3,05€
JARRA DE CERVEZA 1/2	4,15€

CAFÉS & INFUSIONES

CAFÉ SOLO	1,70€
CORTADO	1,90€
CAFÉ CON LECHE	2,00€
CAFÉ AMERICANO	1,90€
CARAJILLO	2,80€
TRIFÁSICO	2,80€
INFUSIÓN (TÉ VERDE, TÉ ROJO, MANZANILLA, POLEO MENTA Y FRUTAS DEL BOSQUE)	2,60€



VINOS Y CAVAS

BLANCOS

VINO DE LA CASA KOYO	10,95€
BACH BLANCO 3/8 (CATALUNYA)	7,50€
VIÑA SOL (CATALUNYA)	13,95€
SUMARROCA BLANCO (PENEDÉS)	12,95€
GRAN CARDIEL VERDEJO (RUEDA)	14,95€
VIÑA ESMERALDA (PENEDÉS)	16,95€
PERRO VERDE VERDEJO (RUEDA)	18,95€
BLANC PESCADOR (CATALUNYA)	12,95€
ALBARIÑO TERRAS GAUDAS (AÍAS BAIXAS)	21,95€

ROSADOS

VINO DE LA CASA KOYO	10,95€
BACH ROSADO 3/8 (CATALUNYA)	7,50€
TORRES DE CASTA (CATALUNYA)	12,95€
SUMARROCA ROSADO (PENEDÉS)	12,95€
LAMBRUSCO ROSADO (ITALIA)	11,95€
MATEUS ROSE (PORTUGAL)	12,95€

TINTOS

VINO DE LA CASA KOYO	10,95€
BACH TINTO 3/8 (CATALUNYA)	7,50€
SUMARROCA TINTO (PENEDÉS)	12,95€
FINCA RESALSO ROBLE (RIBERA DEL DUERO)	16,95€
CUNE CRIANZA (RIOJA)	13,95€
RAMON BILBAO CRIANZA (RIOJA)	15,95€
EL COTO CRIANZA (RIOJA)	14,95€
PROTO CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)	23,95€
MARQUES RISCAL (RIOJA)	23,95€

CAVA

VERÉMA BRUT NATURAL	11,95€
SUMARROCA CAVA BRUT NATURAL	13,95€
VEREMA BRUT ROSADO	12,95€
JUVE CAMPS RESERVA FAMILIA	23,95€

ENTRANTES

1. SOPA DE MISO



2. SOPA AGRIPICANTE



3.RAMEN



ENTRANTES

8. ENSALADA DE SALMÓN



ENTRANTES



5.
ENSALADA DE
LA CASA



6.
ENSALADA DELUXE
CESAR CON POLLO



9. ENSALADA DE LANGOSTINOS EN TEMPURA



NEW



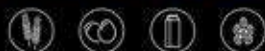
4. WAKAME



ENTRANTES



13.PAN BAO DE POLLO



12. EDAMAME




DIM SUM

14. SHOU MAI ④



15. GYOZA DE POLLO ④



A long, white rectangular plate is filled with four pan-fried gyoza dumplings. Each dumpling is crescent-shaped with a golden-brown, slightly charred bottom edge and a translucent, steamed top. They are arranged in a diagonal line on a large, vibrant green bamboo leaf that serves as a natural plating element. The background is dark, making the white plate and green leaf stand out.

17.GYOZA A LA PLANCHA
(carne y verduras)

A round white plate features five fried gyoza dumplings. These dumplings are smaller and more rounded than the ones in the top image, with a deep golden-brown, crispy-looking exterior. They are lined up on a green bamboo leaf. To the right of the dumplings is a small, white, textured ceramic bowl filled with a bright red dipping sauce. The plate is set against a dark background.

18.GYOZA FRITA
(carne y verduras)



ARROZ



21. ARROZ DE
LA CASA



22. ARROZ CON POLLO
TERIYAKI



NEW

23. POLLO CON SALSA
PIMIENTA | ARROZ
BLANCO



24.
ARROZ 5
SABORES



ARROZ



25.
ARROZ CON
MARISCO



26.
ARROZ NEGRO
CON VERDURAS



28.UDON CON GAMBAS



30.FIDEOS DE ARROZ
CON VERDURAS



27.YAKISOBA CON VERDURAS



29. TALLARINES CON
GAMBAS I CIGALA



NEW



FRITOS



32.LANGOSTINO
EN KIMONO



31.POLLO EN
KIMONO



FRITOS

33. WAN TUN FRITO
(CANGREJO Y QUESO)



34. ATADITO VEGETAL



35.
CROQUETA DE SETAS
Y TRUFA



FRITOS



36.PATATAS FRITAS



38.PAN FRITO  



37.TAKOYAKI DE PULPO





39.COSTILLA ESTILO JAPONÉS



40.HARUMAKI VEGETAL



41.TEMPURA DE VERDURAS



Fritos

FRITOS

NEW

45.SAMOSAS AL CURRY
(POLLO Y VERDURAS)



44.
BOLAS DE SESAMO



FRITOS

NEW

47.POLLO AL LIMON



NEW

48.POLLO ESTILO
JAPONÉS





51.
ENTRECOT A LA PLANCHA



53.
ALMEJAS A LA PLANCHA



PLANCHA

55.
PINCHO DE
GAMBAS



56.
PINCHO DE
POLLO



57.
PINCHO DE
SETAS



PINCHOS

PLANCHA



58.
SEPIA A LA
PLANCHA



62.ESPARRAGOS



PLANCHA



59. REJOS



60. PULPITOS
A LA PLANCHA



61. LANGOSTINOS
A LA PLANCHA



PLANCHA





72.
GAMBAS
AGRIDULCES



76.
POLLO CON
TERIYAKI



WOK

WOK

73. TERNERA CON PATATA, SALSA DE PIMIENTA



WOK



74.
TERNERA EN
SALSA PICANTE



75.
TERNERA
CON TERIYAKI



MAKI 4U



101.
SALMÓN

Maki salmón



102.
ATÚN

Maki atún



106.
SALMÓN AGUACATE

Maki salmón, aguacate



107.
AGUACATE

Maki aguacate

MAKI 4u



103. TEMPURA

Tempura de salmón, philadelphia,
kataifi y salsa de mango



104. TEMPURA AGUACATE

Tempura de salmón, Azuma arroz, salsa
de aguacate y salsa teriyaki



105. TEMPURA PICANTE

Tempura de salmón, philadelphia,
salmón picante, pistacho y salsa anguila



URAMAKI 4U



108.
SALMÓN, AGUACATE



109.
SALMÓN PHILADELPHIA
Ura salmón, aguacate, philadelphia, pistacho



110.
SALMÓN PICANTE

Ura salmón, aguacate, salmón picante,
salsa teriyaki y mayonesa picante,





111.

SALMÓN BBQ

Ura salmón frito, aguacate, cebolla crujiente y salsa teriyaki



URAMAKI 4U



113.

KING ROLL

Ura philadelphia, aguacate, salmón flameado, pistacho y salsa anguila



114.

ATÚN AGUACATE

Ura atun, aguacate



URAMAKI 4U

115. MANGO FRESH

Ura atun, aguacate, salmón mango y mayonesa japonesa





119.TIGRE ROLL

Ura tempura de langostino,salmón,
mayonesa,salsa anguila y salsa rucula



117.EBITEN

Ura tempura de langostino,
kataifi,mayonesa y salsa anguila



URAMAKI 4u

URAMAKI 4U

120.

CHICKEN ROLL

Ura pollo frito y
mayonesa especial



121. CLASSIC

Ura surimi, aguacate, gambas, tobiko
y mayonesa japonesa



URAMAKI 4U



124.

GREEN VEGETAL

Ura pepino, aguacate, mango,
Azuma arroz y salsa de mango



125.

BANANA

Ura platano y salsa de mango



126.

BLACK ANGEL ROLL

Ura tempura de langostino, kataifi, mayonesa
especial y salsa aguacate



127.

CALIFORNIA

Ura salmón, aguacate y salsa aguacate



FUTO MAKI 6u

128.

TEMPURA LANGOSTINO,

Tempura de langostino, philadelphia,
aguacate y salsa anguila



129.

TEMPURA SALMÓN

Tempura de salmón, philadelphia,
aguacate, cebolla crujiente, mayonesa
japonesa y salsa teriyaki



130.

SALMÓN, SÉSAMO Y SALSA AGUACATE



TEMAKIZUSHI 10



131.

POLLO FRITO, PISTACHO Y SALSA ANGUILA



GUNKAN 2U



132. SALMÓN

Gunkan salmón, aguacate, sésamo,
salsa picante y salsa teriyaki



133. TOBIKO NARANJA

Gunkan tobiko naranja



135. CRUJIENTE SALMÓN

Crujiente hoja de arroz, salmón picante, philadelphia, aguacate y salsa anguila



GUNKAN 2U

NIGIRI 2U

136. SALMÓN

Nigiri salmón



137. SALMÓN FLAMEADO

Nigiri salmón flameado



141. GAMBAS

Nigiri gambas y
salsa teriyaki



142. SALMÓN PICANTE

Nigiri arroz negro, salmón
flameado, salmón picante
y salsa anguila





144.

SALMÓN,

Tartar salmón, aguacate, almendra, mayonesa japonesa y salsa teriyaki



145. SALMÓN AGUACATE

Tartar salmón, aguacate, salsa ponzu y salsa aguacate



155. CHIPS 2u Chips patata, salmón picante, Azuma arroz y salsa aguacate



POSTRE

300.MOCHI

CHEESECAKE, COCO,
CHOCOLATE, OREO O
TÉ VERDE (1u)

4.50€



POSTRE



301.
TRUFAS
JAPONESAS (4u)
4.50€



302.
HELADO DE
MOJITO
4.50€



POSTRE

303.
HELADO DE
BAILEYS
4.95€



304.
DORAYAKI DE CHOCOLATE
4.50€



POSTRE



305.
COULANT DE
CHOCOLATE
4.95€



306.
TENTACIÓN DE
MANGO Y COCO
4.95€



POSTRE

307.
SINFONIA
3 CHOCOLATE
4.95€



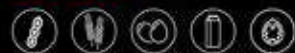
308.
SACHER NEGRA
CON TE VERDE
4.95€



POSTRE



309.
MAKIS HELADOS (5U)
5.95€



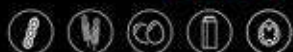
310.
HELADO DE
LIMÓN
4.50€



POSTRE

311.
TARTA BROWNIE CON
HELADO DE VAINILLA

5.95€



312.

HELADO

Fresa, limón, chocolate,
vainilla o té verde

5,35€ (3 BOLAS)

1,95€ (1 BOLA)



POSTRE



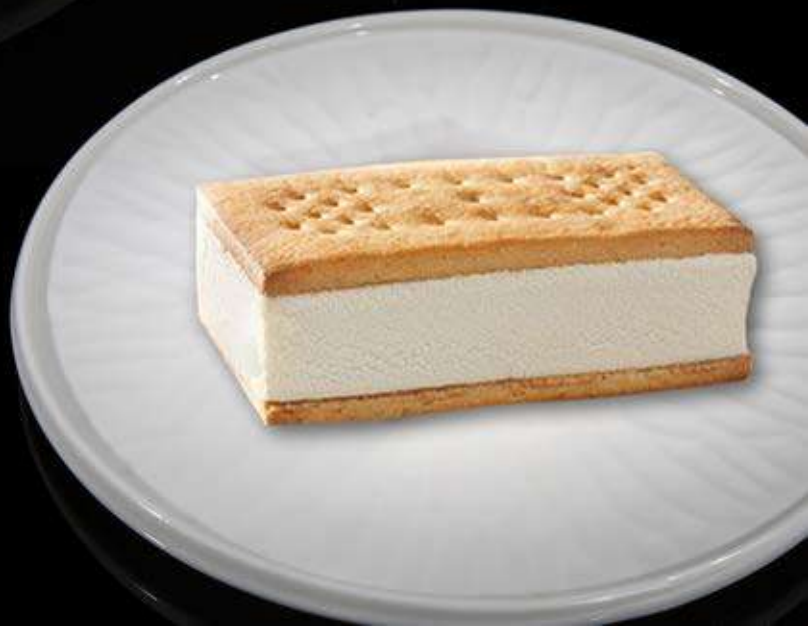
313.

TARTA DE QUESO

2.95€

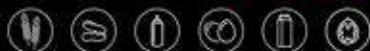


314.
SANDWICH
CREAM (1U)
2.50€



POSTRE

315.
CORNETTO
2.00€



316.
PROFITEROLES (4u)
3.50€



POSTRE



317.
TIRAMISU
2.95€



318.
TRUFAS (4U)
3.95€



w w w . k o y o s u s h i . e u

KOYO

S U S H I

