

# SAÔKO

*Restaurant & Lounge Club*



Nuestra cocina está basada en la fusión entre Oriente y Occidente, ofreciendo los mejores productos Mediterráneos del Mar y la Tierra con toques armónicos que nos llevan a conocer otras culturas gastronómicas, de la mano de nuestro Chef y su equipo.

*Our cuisine is based on the fusion between East and West, offering the best Mediterranean products from the Sea and Land with harmonic touches that lets us discover other gastronomic cultures, with the special care of our Chef and his team.*

*La nostra cuina està basada en una fusió entre l'Orient i l'Occident, oferint els millors productes Mediterranis de la Mar i de la Terra amb tocs harmònics que ens porten a conèixer altres cultures gastronòmiques, de la mà del nostre Xef y el seu equip.*



Al llegar la noche, el Restaurante se transforma en el club con las mejores fiestas temáticas de la escena nocturna de Barcelona.

Abrimos 365 días al año.

Restaurante de 11:00h a 00:00h y club 00:00h a 06:00h.

*When night falls the Restaurant transforms in to club hosting the best party's in the Barcelona night scene.*

*We are open 365 days a year.*

*Restaurant from 11:00h until 00:00h and club from 00:00h until 06:00h.*

A l'arribar la nit, el Restaurant es transforma en el club amb les millors festes temàtiques de l'escena nocturna de Barcelona.

Obrim 365 dies a l'any.

Restaurante de 11:00h a 00:00h i club 00:00h a 06:00h.

**SAÔKO**  
Restaurant & Lounge Club

# ENTRANTES

// STARTERS // PRIMERS

Gaspacho de Frambuesas salvajes con pan crujiente y yogur de yuzu. 12,50€

*Wild Raspberry Gazpacho with Crispy bread and yuzu yogurt.*

Gaspatxo de Gerds salvatges amb pa cruixent i iogurt de yuzu.



Ensalada de Gambas marinadas en togarashi, tartar de mango, aguacate y quinoa Roja. 14,90€

*Marinated Shrimp Salad in Togarashi and lime with avocado tartar, mango and Red quinoa.*

Amanida de Gambes marinades en Togarashi, tàrtar de mango, alvocat i quinoa vermella.



Tempura de Gambas y verduras ecológicas con salsa Ponzu. 15,90€

*Shrimp Tempura and organic vegetables with Ponzu sauce.*

Tempura de Gambes i verdures ecològiques amb salsa Ponzu.



“Torikatsu” Pollo de Corral rebozado con crema de maíz dulce y crudités de verduras ecológicas. 13,50€

*“Torikatsu” Poultry Chicken battered with cream of sweet corn and raw organic vegetables.*

“Torikatsu” Pollastre de pagès arrebossat amb crema de blat de moro dolç i crudités de verdures.



Carpaccio de ternera, muy Mediterráneo. 16,90€

*Veal Carpaccio, very Mediterranean.*

Carpaccio de vedella, molt Mediterrani.



Syumai de txangurro, mermelada de Manzana ácida y salsa de marisco al Lemongrass. 16,50€

*Syumai of King Crab, acid Apple marmalade and Seafood Sauce with a touch of Lemongrass.*

Syumai de txangurro, mermelada de Poma àcida i salsa de marisc al Lemongrass.



Tartar del Mar de nuestro Chef, tres tipos de tartar de pescado y marisco de la lonja. 17,90€

*Tartar of the Sea from our Chef, three types of fish tartar and seafood from the market.*

Tàrtar del Mar del nostre Xef, tres tipus de tàrtar de peix i marisc de la llotja.



Costilla de cerdo confitada con soja y miel con su puré de boniato asado y cuscús con aroma de menta. 15,50€

*Pork rib glazed with soy and honey with its grilled sweet potato puree and mint-flavoured couscous.*

Costella de porc confitada amb soja i mel sobre puré de moniato rostit i cuscús amb aroma de menta.



Ceviche de corvina con crema de rocoto y sus tres “T” : Alga Tosaka , maíz Tostado y Tobiko. 16,90€

*Croaker ceviche with cream of rocoto and its 3 “T”s: Tosaka Seaweed, Toasted corn and Tobiko.*

Ceviche de reig amb crema de rocoto i els seus tres “T”: Alga Tosaka, blat de moro Torrat i Tobiko.



# PRINCIPALES / MAIN COURSE / PRINCIPALS

Salmón "Glaseado en Miso" en lecho de ensalada de papaya, mango y su vinagreta de tamarindo. 24,90€

*Salmon "Glazed in Miso" on a papaya salad bed, mango and its tamarind vinaigrette.*

Salmó "Glasejat en Miso" en un llit d'amanida de papaia, mango i la seva vinagreta de tamarinde.



Lubina a la plancha con almejas al perfume de Albariño con base de crema de hinojo y Edamame. 26,00€

*Grilled Sea Bass with clams infused in an Albariño perfume with a base of fennel cream and Edamame.*

Llobarro a la planxa amb cloïsses al perfum d'Albariño amb una base de crema de fenoll i Edamame.



Pulpo a la brasa, tartar de tomate, perlas de quinoa y emulsión de olivas de Kalamata. 26,50€

*Grilled octopus, tomato tartar, quinoa pearls and Kalamata olive emulsion.*

Pop a la brasa, tàrtar de tomàquet, perles de quinoa i emulsió d'olives de Kalamata.



Tagliatelle con frutos del mar, albahaca fresca y tomatitos cherry. 22,50€

*Tagliatelle with sea food, fresh basil and cherry tomatoes.*

Tagliatelle amb fruits del mar, alfàbrega fresca i tomàquets cherry.



Solomillo de ternera a la brasa con foie, salsa del Perigueux con crujiente de trinxat violeta. 27,90€

*Grilled filet steak with foie and Perignueux sauce with a violet crisp trinxat.*

Filet de vedella a la brasa amb foie i salsa del Perigueux amb un cruixent de trinxat violeta.



Magret de pato en un nido de acelgas, mandarina y salsa hoisin. 24,90€

*Duck breast in a nest of chard, tangerine and hoisin sauce.*

Magret d'ànec en un niu de bledes, mandarina i salsa hoisin.



Entrecot de ternera con "Chimichurri" en dos colores: 26,00€

Las patatas al ajo con jengibre y una emulsión de pimientos asados.

*Veal sirloin with "chimichurri" in two colours:*

*Garlic and ginger potatoes with an emulsion of roasted peppers.*

Entrecot de vedella amb "Chimichurri" en dos colors:

Les patates a l'all i gíngebre amb una emulsió de pebrots rostits.



# Y EN PEQUEÑAS PORCIONES DE CAPRICHOS

/ SMALL PORTIONS OF WHIM / I EN PETITES PORCIONES DE CAPRITXO

El Bol de ensalada verde del huerto 5,00€

*The Green vegetable salad Bowl*

El Bol d'amanida verda de l'hort

El arroz blanco del Delta en su punto 5,00€

*White rice of the Delta*

L'arròs blanc del Delta en el seu punt

Las Patatas asadas con cariño 5,00€

*The roasted Potatoes with love*

Les Patates rostides amb carinyo

El Bol de Udon muy oriental 5,00€

*The Very Eastern Udon Bol*

El Bol d'Udon molt oriental



Las Patatas fritas irresistibles 5,00€

*The Irresistible French Fries*

Les Patates fregides irresistibles

Las Verduras orgánicas a la plancha 7,00€

*The grilled organic vegetables*

Les Verdures orgàniques a la planxa

El Edamame salteado con shichimi y sal marina 5,00€

*The sautéed Edamame with shichimi and sea salt*

L'Edamame saltejat amb shichimi i sal marina



# Woks

## YASAITAME

Verduras de nuestro huerto y vinagreta de frutas

*Vegetables from our orchard and fruit vinaigrette*

Verdures del nostre hort i vinagreta de fruites



16,90€

## YAKI UDON

Ternera gallega y setas orientales

*Galician veal and oriental mushrooms*

Vedella gallega i bolets orientals



24,00€

## WOK CANTONÉS

Pollo de corral y verduras ecológicas

*Poultry chicken and organic vegetables*

Pollastre de corral i verdures ecològiques



21,00€

## WOK DEL MAR

Langostinos y mariscos con salsa de ají amarillo y Coco

*Prawns and seafood with yellow ají and coconut sauce*

Llagostins i marisc amb salsa d'ají groc i Coco



23,00€

## ARROZ CANTONÉS

Arroz Cantonés con pollo, pato y gambas

*Cantonese Rice with chicken, duck and prawns*

Arròs Cantonès amb pollastre, ànec i gambes



15,90€

# SUSHI



## SPICY TUNA URAMAKI (8Uds) 26,00€

Uramaki de Atún, Aguacate y tartar picante de Atún rojo.  
*Tuna Uramaki, Avocado and Spicy Tuna tartar.*

Uramaki de Tonyina, Alvocat i tàrtar picant de Tonyina vermella.



## HOT SUSHI SALMÓN (8 Uds.) 21,00€

Maki relleno de Salmón con tobiko, aguacate y queso.

*Maki Salmon filled with tobiko, avocado and cheese.*

Maki farcit de Salmó amb tobiko, alvocat i formatge.



## SASHIMI (15Uds) 26,00€

4 Atún, 4 Salmón, 3 Hamachis, 3 Toro, 1 Vieira.

*4 Tuna, 4 Salmon, 3 Hamachis, 3 Toro, 1 Scallop.*

4 Tonyina, 4 Salmó, 3 Hamachis, 3 Toro, 1 Vieira.



## SHÔKO ROLL (8Uds) 21,00€

Uramaki relleno de Salmón soasado, tartar picante de Salmón, crujiente de arroz e Ikura.

*Uramaki filled with Salmon, spicy Salmon tartar, crispy of rice and Ikura.*

Uramaki farcit de Salmó soasado, tàrtar picant de Salmó, cruixent d'arròs e Ikura.



## SELECCIÓN DE NIGUIRIS (8Uds) 22,90€

2 Atún, 2 Salmón, 2 Hamachi, 1 Ebi y 1 Ikura.

*2 Tuna, 2 Salmon, 2 Hamachi, 1 Ebi and 1 Ikura.*

2 Tonyina, 2 Salmó, 2 Hamachi, 1 Ebi i 1 Ikura.



## MORIAWASE SUSHI (12Uds) 24,00€

2 piezas de Uramaki (Salmón, Atún y Aguacate), 4 piezas de Niguiris (1 Salmón, 1 Atún, 1 Hamachi y 1 Ebi), 6 piezas de Sashimi (2 Salmón, 2 Atún y 2 Hamachis).

*2 pieces of Uramaki (Salmon, Tuna and Avocado), 4 pieces of Niguiris (1 Salmon, 1 Tuna, 1 Hamachi and 1 Ebi), 6 pieces of Sashimi (2 Salmon, 2 Tuna and 2 Hamachis).*

2 peces d'Uramaki (Salmó, Tonyina i alvocat), 4 peces de niguiris (1 Salmó, 1 Tonyina, 1 Hamachi i 1 Ebi), 6 peces de Sashimi (2 Salmó, 2 Tonyina i 2 Hamachis).



## SALMÓN FUSIÓN (8Uds) 20,50€

Uramaki relleno de mango y queso con salmón soasado y salsa Teriyaki.

*Uramaki filled with mango and cheese with salmon and Teriyaki sauce.*

Uramaki farcit de mango i formatge amb salmó soasado i salsa Teriyaki.



## EBI ROLL (8Uds) 20,90€

Uramaki de Ebi Tempura, aguacate y kanikama.

*Tempura Ebi Uramaki, avocado and kanikama filling.*

Uramaki de Ebi Tempura, alvocat i kanikama.



## OMAKASE SUSHI (35Uds) 78,00€

Selección del Chef / Chef's Selection / Selecció del Xef.








## UMAMI SUSHI (70Uds) 140,00€

Selección del Chef / Chef's Selection / Selecció del Xef.



# TAPAS

<b>Patatas bravas</b> <i>Traditional Spanish spicy potatoes</i> Patates braves 	6,00€
<b>Mejillones al vapor o plancha</b> <i>Steamed or grilled mussels</i> Musclos al vapor o planxa 	12,00€
<b>Pulpo a la Gallega</b> <i>Galician styled octopus with potatoes and paprika emulsion</i> Pop a la Gallega  	16,00€
<b>Calamares al ajo y perejil</b> <i>Squid marinated with garlic and parsley</i> Calamars amb all i julivert 	14,50€
<b>Almejas a la plancha</b> <i>Grilled Clams</i> Cloïsses a la planxa 	16,00€
<b>Croqueta de jamón con emulsión de trufa</b> (precio/unidad) <i>Ham croquettes with truffle emulsion (price/unit)</i> Croqueta de pernil amb emulsió de tòfona (preu/unitat)  	2,50€
<b>Selección de pescaditos fritos con alioli</b> <i>Selection of fried fish with alioli (garlic mayonnaise)</i> Selecció de peixets fregits amb all i oli    	14,50€
<b>Gambas a la plancha</b> <i>Grilled prawns</i> Gambes a la planxa 	32,00€
<b>Jamón ibérico y pan con tomate</b> <i>Iberian ham and bread with tomato</i> Pernil ibèric amb pa amb tomàquet 	21,00€
<b>Crocante de pollo estilo japonés "Tori no karaage"</b> <i>Japanese style chicken crunch "Tori no karaage"</i> Crocant de pollastre estil japonès "Tori no karaage"    	9,50€
<b>Gyozas de langostino y cerdo confitado</b> <i>Shrimp and glazed pork dumplings</i> Gyozas de llagostí i porc confitat    	9,50€





# PAELLAS



**PAELLA DE MAR** 22,95€ (p.p.)

Sepia, Gambas, Mejillones y Almejas

SEA FOOD PAELLA

*Cuttlefish, Prawns, Mussels and Clams*

PAELLA DE MAR

Sèpia, Gambes, Cloïsses i Musclos



**PAELLA DE MONTAÑA**

20,90€ (p.p.)

Pollo de granja y verduras

RUSTIC PAELLA

*Free range chicken and vegetables*

PAELLA DE MUNTANYA

Pollastre de granja i verdures

**PAELLA MAR Y MONTAÑA**

21,50€ (p.p.)

Sepia, Gambas, Mejillones, Almejas y Pollo de granja

SEA AND LAND PAELLA

*Cuttlefish, Prawns, Mussels, Clams and free range chicken*

PAELLA MAR I MUNTANYA

Sèpia, Gambes, Musclos, Cloïsses i Pollastre de granja



**ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE**

29,00€ (p.p.)

RICE WITH LOBSTER AND BROTH

ARRÒS CALDÓS DE LLAMÀNTOL



**MARISCADA A LA PLANCHA (PARA 1 PERSONA)**

70,00€

Bogavante, Gambas, Langostinos, Cigalas, Almejas, Mejillones, Calamares

GRILLED SEAFOOD PLATTER (FOR 1 PERSON)

*Lobster, Prawns, King Prawns, Crayfish, Clams, Mussels, Squids*

MARISCADA A LA PLANXA (PER 1 PERSONA)

Llamàntol, Gambes, Llagostins, Escamarlans, Cloïsses, Musclos, Calamars



**MARISCADA A LA PLANCHA (PARA 2 PERSONES)**

135,00€

Bogavante, Gambas, Langostinos, Cigalas, Almejas, Mejillones, Calamares

GRILLED SEAFOOD PLATTER (FOR 2 PEOPLE)

*Lobster, Prawns, King Prawns, Crayfish, Clams, Mussels, Squids*

MARISCADA A LA PLANXA (PER 2 PERSONES)

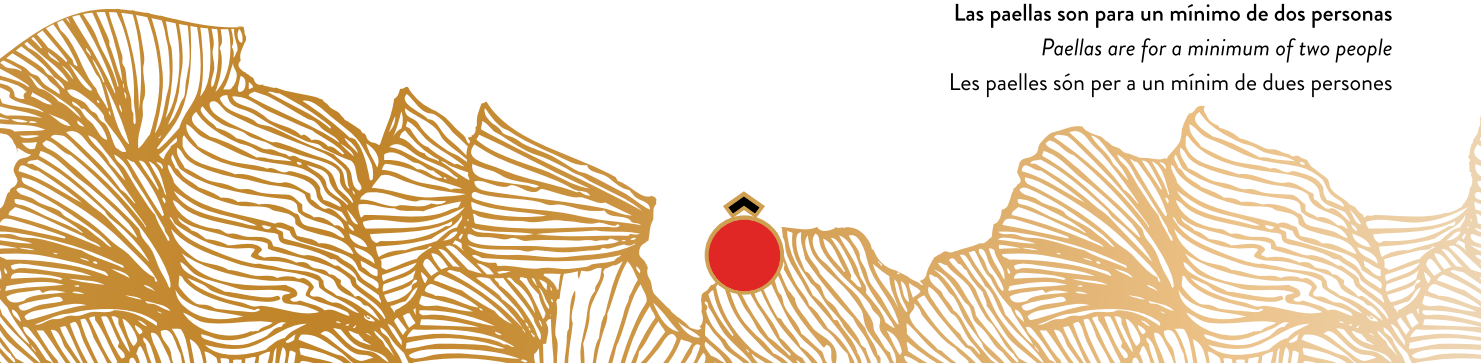
Llamàntol, Gambes, Llagostins, Escamarlans, Cloïsses, Musclos, Calamars



Las paellas son para un mínimo de dos personas

*Paellas are for a minimum of two people*

Les paelles són per a un mínim de dues persones



# POSTRES

/ DESSERTS / POSTRES

## AMAZONIA

9,50€

Cheesecake con espuma de fruta de la pasión y albaricoque, tierra de cacahuete, dados de mango fresco y una emulsión de chocolate dulce.

*Cheesecake with passion fruit and apricot foam, ground of peanut crumbs, fresh mango dices and a sweet chocolate emulsion.*

Cheesecake amb escuma de fruita de la passió i albercoc, terra de cacauet, daus de mango fresc i una emulsió de xocolata dolça.



## BITTERSWEET SIMPHONY

8,50€

Cilindro crujiente de mantequilla relleno de crema de limón, helado de yoghurt sobre un bizcocho de naranja y cremoso de lima.

*Crunchy butter cylinder filled with lemon cream, yoghurt ice cream on top of a sponge cake and creamy lime.*

Cilindre cruixent de mantega farcit de crema de llimona, gelat de iogurt sobre un pa de pessic de taronja i cremós de llima.



## TOKYO SUMMER

8,50€

Crema de jengibre con lichis frescos, sorbete de piña y Sake.

*Ginger cream with fresh lychees, pineapple sorbet and Sake.*

Crema de gíngebre amb litxis frescos, sorbet de pinya i Sake.



## DOLCE ESPRESSO

9,00€

Toffee, cremoso de chocolate blanco, bizcocho de café y mousse de cacao con café con leche.

*Toffee, creamy white chocolate, coffee biscuit, cocoa mousse with coffee and milk.*

Toffee, cremós de xocolata blanca, pa de pessic de café i mousse de cacau amb café amb llet.



## SHÔKOLATE LOVERS

12,00€

Pastel de mousse de chocolate negro con corazón de ganache de frutos rojos y crema de frambuesa helada.

*Black chocolate mousse cake with a heart of red fruit ganache and frosted raspberry cream.*

Pastís de mousse de xocolata negra amb cor de ganache de fruits vermells i crema de gerds gelada.



## TEXTURAS DE CHOCOLATE

14,00€

Para los que comparten y arriesgan, factor sorpresa.

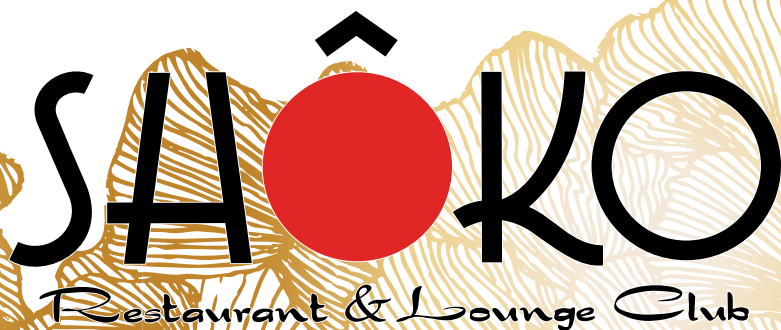


*For those who share and risk, it's a surprise factor.*

Per als que comparteixen i arrisequen, factor sorpresa.



*La mejor manera de librarse de la tentación es caer en ella.  
The only way to get rid of temptation is to yield to it.  
La millor manera de lliurar-se de la temptació és caure en ella.*

Oscar Wilde



**SAÔKO**  
Restaurant & Lounge Club

# Alérgenos / Allergens / Allèrgens



CEREALES  
CEREALS  
CEREALS



SÉSAMO  
SESAME  
SÈSAM



FRUTOS SECOS  
NUTS  
FRUITS SECS



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS  
CRUSTACIS



HUEVOS  
EGGS  
OUS



SOJA  
SOY  
SOJA



ALTRAMUCES  
LUPINS  
TRAMUSSOS



PESCADO  
FISH  
PEIX



MOSTAZA  
MUSTARD  
MOSTASSA



LÁCTEOS  
MILK  
LACTIS



APIO  
CELERY  
API



CACAHUETES  
PEANUTS  
CACAHUETS



MOLUSCOS  
MOLLUSCS  
MOL-LUSCS



SULFITOS  
SULPHITES  
SULFITS