

Descobreix els nostres nous plats



Sopa de Miso al Palo Cortado

4,50 €

La clàssica sopa japonesa, a base de Dashi i Miso blanc, elevada al següent nivell amb el Palo Cortado de Jerez.

Carpaccio de Tonyina 10,50 €

Tall fi de tonyina tipus usuzukuri, amb una salsa a base de soja, xilis i oli de sèsam.

8 peces



Yakisoba Burrito

8,50 €

Street food fusió en aquest burrito farcit de yakisoba de pollastre i vegetals amb un toc de xili i soja.



Wok de verdure amb salsa Teriyaki 9,50 €

Saltejat de verdure al wok amb Teriyaki, Sèsam, Herbes fresques i xips de Lotus.

Nigiri Socarrat de Gambot

2,50 €

Arròs de sushi torrat i cruixent amb gambot i un toc d'all-i-oli de wasabi.



Nigiri Aburi de Salmó amb Maionesa de Wasabi

2,50 €

Nigiri Aburi de Salmó Noruec amb maionesa de wasabi gratinada amb torxa.



Nigiri Cruixient de Steak Tartar amb ou de Gautlla

3,20 €

Base d'Arròs cruixent amb Steak Tartar de Vedella major i Ou de Guatlla.



Spice Girl

12,90 €

Mossegades de tàrtar de tonyina vermella d'Almadra-va amb un punt picant, sobre un rotllet fresc i sucós a base d'alvocat, tomàquet, espàrrecs i cogombre, amb sèsam wasabi i un toc de maionesa japonesa.





Gyozes de Pollastre al Curri Japonès

6,80 €

Aromàtiques però suaus, amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi.

4 peces

Gyozes de Llagostí ¡Nova recepta!

7,60 €

Gyozes fregides de llagostí i verdures amb un toc de maionesa japonesa i herbes fresques.

4 peces



Doble Tonyina

17,50 €

Tonyina amb alvocat, tomàquet i maionesa japonesa, cobert amb més tonyina vermella, un toc de xili dolç, herbes fresques i salsa de soja, sèsam i sriracha.

Salmó Teriyaki

18,50 €

Salmó a la planxa, cuit al punt just, amb salsa teriyaki, amb arròs gessamí i amanida de brots tendres.



Miss Black Mamba

16.50 €

Uramaki farcit de salmó, alvocat i cogombre, cobert d'anguila a la graella, maionesa de tòfona, sèsam i salsa teriyaki.



Handroll

El format de moda al sushi per menjar amb la mà.

Llagostí Cruixient

4.50 €

Alga nori amb arròs avinagrat, llagostí cruixent, maionesa japonesa i un toc de japobrava, sèsam i ceba tendra.



Pollastre Katsu

Alga nori amb arròs avinagrat, alvocat, ceba tendra, pollastre katsu cruixent i salsa chipotle.

4.50 €

Tàrtar de Tonyina **4.90 €**

Alga nori amb arròs avinagrat, tàrtar de tonyina amb alvocat, salsa cremosa de bitxo dolç i ceba tendra.

El Tataki

Més ric del món

Tataki de tonyina vermella d'almadrava de Barbate

Flamejat amb mantega de soja i servit sobre maionesa de tótona, amb tocs de salsa sriracha, blat de moro torrat i herbes acabades de tallar.
(6 peces)

13,90 €

Més de 15 anys cuinant sushi.

*La millor tonyina,
la tonyina vermella d'almadrava
de Barbate de Petaca Noi.*

*El llom alt, la millor part
per fer Tataki.*

Entrants

VEG

Edamame

3,90 €



Tempura de Gambot Salvatge

amb salsa cremosa de xili dolç.

14,50 €

Per obrir boca, et recomanem la nostra deliciosa Tempura de Gambot Salvatge. És espectacular!

New!

Combo Gyozas

3 de carn i
3 de kale.

8,90 €



Gyozas de kale

Dumplings de Kale con verduras y especias (4 piezas).

6,80 €

Hummus

De cigrons i remolatxa, amb edamame, crudites de pastanaga, cogombre i colient de pasta wanton.

6,50 €



VEG

Arròs Natural / Arròs Picat

3,00 €



Gyozas de carn

Amb un toc de planxa i acompanyades de salsa amakuchi (4 peces).

6,80 €



Sopa Miso

3,90 €



En- tran- ts



Wakame

5,90 €



New!

**Rotllets frescos amb
centollo i llagostins**

Amb maionesa japonesa, tomàquet, col,
pastanaga, xicoira, coriandre i menta,
acompanyats amb salsa ponzu.

8,50 €



New!

**Rotllets de Pollastre Katsu i
formatge de Cabra**

Rotllets frescos farcits de cruixent
pollastre katsu amb brots tendres, poma i
formatge de cabra, salsa de Xile dolç per
acompanyar.

8,20 €



**Ceviche de Gambot
Salvatje "à la minute"**

Amb ceba vermella, alvocat, suc de llimona
i un toc de kimchee i coriandre.

15,90 €



VEG

**Cruixent de
Albergínia amb miso**

Amb un toc de yuzu, panko tempura,
amb perletes de mel de canya, salsa wok
i maionesa vegetal.

8,20 €



Japobraves

Patates tempuritzades amb allioli de wasabi
i salsa de japobrava.

6,20 €



**Gyozes de llagostí
¡Nova recepta!**

Gyozes fregides de llagostí i verdures amb
un toc de maionesa japonesa i herbes
fresques. (4 peces).

7,60 €

Amanides

Amanida de Pollastre Katsu

Barreja de brots tendres, maionesa japonesa, pollastre katsu i pebrots picats..

10,90 €

Poke de Salmó / Poke de Tonyina

Amb base d'arròs, acompanyat de salmó noruec o de Tonyina Vermella d'Almadraba, alvocat, cogombre, surimi, tomàquet, alga wakame i amaniment de sèsam.

12,50 € / 13,90 €

Poke 100% Vegetal VEG

Quinoa, acompanyat de tofu, alvocat, tomàquet, cogombre, pastanaga, ceba morada, pebrots i amaniment de sèsam.

9,90 €

Amanida de Tonyina Vermella d'Almadraba confitada

Barreja de brots tendres amb Tonyina Roja d'Almadraba confitat en escabetx japonès, ou mollet, tomàquet, faves de soja i llavors de sèsam.

12,90 €

Amanida tropical de quinoa VEG

Amanida fresca de quinoa amb mango, maduixes, tomàquet, fulles de ruca i edamame, amanida amb llet de coco amb llima, herbes fresques i oli d'oliva verge extra.

11,00 €

Noodles freds de cogombre amb maionesa vegetal de gingebre VEG

Refrescant amanida de cogombre tallat en forma de noodles amb vinagreta de sèsam, herbes fresques i maionesa vegetal de llimona i gingebre.

5,80 €



Amanida de Pollastre Katsu

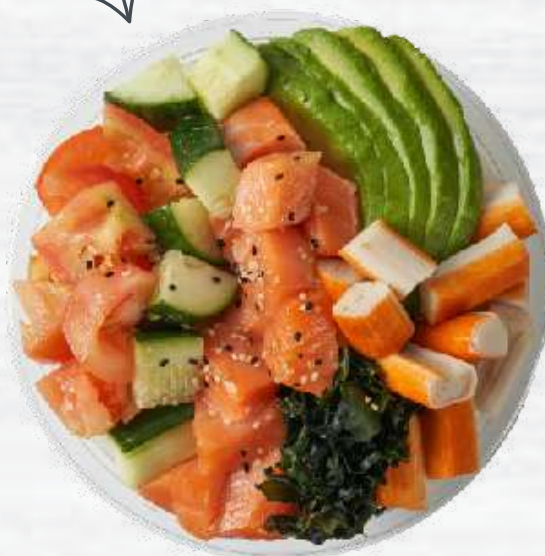
Amanida de Tonyina Vermella d'Almadraba confitada



Poke de Salmó

Poke 100% Vegetal

Amanida tropical de quinoa



Noodles fríos de pepino con mayonesa vegetal de jengibre



PVP IVA INCLÓS

Cooking

Yakisoba Vegetal
amb ou a baixa
temperatura



Yakisoba Vegetal amb ou a baixa temperatura

Noodles saltejats al wok amb verdures, bolets, ou i salsa de soja.

9,50 €

Yakisoba de Llagostins i Ploma

Noodles saltats al wok amb ploma, llagostins, verdures i salsa de soja.

12,90 €

Miss Sensacions

Arròs saltat amb verdures, ou, pollastre o vedella i salsa de soja.

10,90 €

Udon de Pollastre

Noodles saltejats al wok amb verdures i salsa de soja.

11,90 €



Cuinat mitjançant un mètode ancestral aconseguim un ou lleugerament quallat, on el rovell i la clara tenen una textura uniforme que no trobaràs a cap altre lloc.



Yakisoba de Llagostins i Ploma

Miss Sensacions



Udon de Pollastre



PVP IVA INCLÓS



Pollastre Katsu

Pollastre Katsu

En tempura panko amb arròs i maionesa japonesa.

10,90 €

Ebi Fry

Llagostins en panki tempura amb maionesa japonesa.

7,50 €



Ebi Fry

Tempura de Verdures Panko VEG

Amb maionesa vegetal i salsa de Xile dolç.

9,10 €



Yakitori de Pollastre de Corral

Amb salsa teriyaki o amb un toc picant (2 broquetes).

6,50 €

Pollastre Teriyaki

Pollo de corral marinado con salsa teriyaki, arroz y brotes tiernos.

10,70 €



Tempura de Verdures Panko

Yakitori de Pollastre de Corral



Pollastre Teriyaki





És una proteïna vegetal que ofereix l'experiència de la carn amb tots els beneficis dels vegetals.



Tàrtar de tonyina vermella amb ous de cruixent de Lotus



Miss BB

Nuevo pan



Wok 100% Vegetal

Katsu Sando

New!

Sandvitx Japonès daurat amb mantega i farcit d'alvocat i pollastre katsu, amb un toc de kimchi, brots tendres i maionesa de tòfona.

7,50 €

Wok 100% vegetal

VEG

Saltejat nikkei de quinoa amb un toc d'ají groc, vegetals i proteïna vegetal Heura®.

11,90 €

Tàrtar de tonyina vermella amb ous de cruixent de Lotus



Tàrtar de tonyina vermella d'Almadraba assaonada al moment, ous a baixa temperatura i cruixents xips d'arrel de Flor de Lotus.

16,40 €

Miss BB

Hamburgueses de Rubia Gallega, salsa tonkatsu, ruca i maionesa japonesa, amb el nostre deliciós "Brioche-Bun" al vapor i fregit (2 ut).

7,50 €

Yakisoba Burrito

New!

Street food fusió en aquest burrito farcit de yakisoba de pollastre i vegetals amb un toc de xili i soja.

8,50 €



Sandøs



**Sandvitxos japonesos autèntics
que et farà viatjar al Japó amb cada mos.**



Classic Katsu

Pa de brioix amb mantega salada farcit de costella de llom de porc arrebossada amb panko, col marinada, un toc de kimchi, la nostra salsa tonkatsu de mostassa i fulles de rúcula.

10,90 €



Hakobo San

Pernil i formatge gouda empanats amb Panko, amb col marinada amb kimuchi, fulles de rúcula i la nostra salsa especial tonkatsu amostazada.

9,90 €



Classic Chicken Katsu

Pit de pollastre empanat amb panko, amb col marinada amb kimuchi, fulles de rúcula i la nostra salsa especial tonkatsu amostazada.

11,90 €



Beef Burger Teriyaki

Hamburguesa de Vedella major de 200 g amb salsa teriyaki, rúcula, japobrava i làmines de cogombrets.

14,90 €



Chicken Teriyaki

Pit de pollastre a la planxa amb salsa teriyaki, rúcula, japobrava i làmines de cogombrets.

10,90 €



Royal Salmon

Salmó fumat amb ous a baixa temperatura i acabats a la planxa, brots tendres i deliciosa mantega de soja amakuchi.

13,90 €

Californias

(8 peces)

Formatge de cabra 6,50 €

Formatge de cabra, tomàquet sec, alvocat i fines herbes.

Salmó & Alvocat 8,50 €

Amb maionesa, cogombre i tempura.



Vegà 6,20 €

Tomàquet, espàrrec, cogombre, alvocat i sèsam aromatitzat amb wasabi.

Salmó & Formatge 8,50 €

Amb fines herbes.



Tonyina 8,90 €

Tonyina, alvocat, tomàquet, sèsam ume & kimchi i maionesa japonesa.

Mango & Pollastre 6,50 €

Pollastre de corral a la planxa, mango, formatge cremós i furikake noritama.



El millor sushi fet al moment perquè gaudeixis cada mos.

Makis

(6 peces)

Salmó Noruec

6,20 €

Tonyina Vermella

6,90 €

Formatge & Mango Spicy

4,90 €





Ou de Guatlla amb tòfona
2,70 €



Anguilla & Foie
Flamejat amb salsa teriyaki.
3,20 €



Salmó Noruec
2,00 €



Ou de Guatlla & Anguilla
3,00 €

Ni gi ris



Salmó & Alvocat
2,20 €



Salmó & Formatge Cremós
2,20 €



Brie flamejat amb Tòfona
2,50 €



Tonyina Vermella
2,80 €



Gambt Salvatge
2,20 €



Oshi Sushi
Foie gras micuit amb poma i finca capa de caramel d'or (2/4 peces).
4,50 € / 8,00 €

Tàrtars, sashimis i tatakis

Bun Tartar

Deliciós "Brioche-Bun" al vapor i fregit, amb alvocat i tàrtar de boví, salsa de chiles sriracha i maionesa de tòfona.

7,40 €



Sashimi Tonyina Vermella d'Almadrava (4/8 peces)

8,90 € / 16,90 €

Sashimi Salmó Noruec (4/8 peces)

6,90 € / 12,80 €

Sashimi Mixt Tonyina & Salmó (6/8 peces)

10,20 € / 15,00 €



New!

Beef Cake

Tàrtar de boví picat a ganivet, amb ceba finament picada, sobre base d'arròs crocant i alvocat amb cruixents de massa wanton.

13,90 €

New!

Salmó Cake

Tàrtar de salmó amb maionesa de yuzu, alvocat i un toc d'algues i tobiko wasabi, sobre base d'arròs crocant.

13,50 €

New!

Tonyina Cake

Tonyina vermella d'Almadraba amanida amb un toc de soja, siriratha i oli d'oliva, tomàquet, làmines d'alvocat i ous de tobiko wasabi sobre base d'arròs crocant.

16,90 €



Tataki de Tonyina Vermella d'Almadrava

Amb ceba, sal Maldon i Oli d'Oliva Verge Extra (6 peces).

13,50 €

A Miss Sushi disposem de la millor Tonyina Roja d'Almadraba de barbat, que destaca pel sabor superior i la qualitat garantida.



Éxits

(8 peces)



Tin

New!

Salmó i formatge cremós, cobert de salmó fumat i maionesa de tòfona flamejada, ous de tobiko, teriyaki i filaments de bitxo (8/4 peces).

14,90 € / 7,50 €



Drac

Arròs i alga nori, amb temprua de gambes i espàrrecs, servit amb maionesa japonesa i salsa teriyaki (8/4 peces).

11,90 € / 6,00 €



Tasty Tuna

Farciment de maduixots, formatge cremós i ruca, recobert de tonyina, amb salses de Xile dolç i teriyaki i sèsam vermell.

12,90 €



Crispy Crab

New!

Carn de txangurro del Cantàbric, llagostí en tempura, maionesa japonesa, espàrrec i massago (8/4 peces).

12,50 € / 6,50 €



Crazy Gamba Tempura

Embolicat en paper d'arròs, amb spicy gamba en tempura, enciam habitat, espàrrecs, menta, coriandre, maionesa i salsa sriratxa (8/4 peces).

9,90 € / 5,00 €



Tobiko Salmó

Salmó i formatge cremós recobert de tobiko (8/4 peces).

9,50 € / 4,80 €



Crazy Tonyina

Embolicat en paper d'arròs, amb tonyina, alvocat, maionesa japonesa, tomàquet, coriandre, menta, xicoira i schimi amb salsa sriratxa (8/4 peces).

10,50 € / 5,50 €



Mèxic

Alvocat, formatge de cabra i tomàquet sec, recobert de blat de moro torrat, servit amb totopos i salsa xile chipotle (8/4 peces).

9,50 € / 5,00 €



Salmó Surf

Tempuritzat de salmó i formatge cremós, cobert amb tàrtar de salmó i fines herbes, maionesa japonesa i salsa teriyaki (6 peces).

9,50 €



New!

Vegetal Vegetal

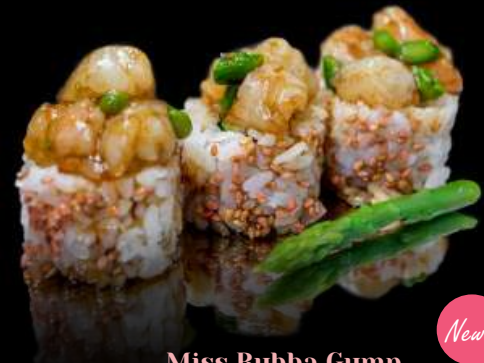
Rotllet embolicat en paper d'arròs, amb alvocat, tomàquet, espàrrecs, cogombre, julivert, anet, cibulet, brots tendres, maionesa vegetal, salsa sriratxa, oli d'oliva i soja (8/4 peces).

7,90 € / 4,00 €

Crunch!

Tempuritzat amb doble farcit de salmó, espàrrecs, surimi, alvocat, alga nori, maionesa japonesa i salsa teriyaki.

12,90 €



New!

Miss Bubba Gump

Farciment de llagostins en tempura i coronat amb tàrtar de gamba, amb esparàgraf, sèsam ume i tocs de maionesa japonesa, sriratxa, oli d'oliva i soja (8/4 peces).

13,90 € / 7,00 €

New!

Miss Velvet

Rollito de Salmó i Alvocat, amb cogombre, maionesa i molles de tempura, cobert de salsa cremosa de Xile dolça "aburi" i un toc de ratlladura de llima (8/4 peces).

9,90 / 5,00 €



Foie & Mango

Foie gras d'ànec i mànec caramel·litzat amb poma.

11,90 €



Tonyina Menja Gamba

Tonyina, llagostins en tempura i espàrrecs, amb salses teriyaki i chipotle i sèsam aromatitzat amb wasabi (8/4 peces).

14,50 € / 7,50 €



Miss Rollitos Premium

Salmó i formatge cremós.

9,30 € / 4,80 €



Crea el teu combo

Tria entre qualsevol dels plats següents per crear el teu combo perfecte:

Heu de seleccionar un mínim de 2 plats.

Califòrnies (4 peces)

Califòrnia Mango & Pollastre	3,40 €
Califòrnia Salmó i formatge	4,30 €
Califòrnia Salmó i alvocat	4,30 €
Califòrnia Vegà	3,20 €
Califòrnia de Formatge de cabra	3,40 €
Califòrnia Tonyina	4,50 €



Èxits (4 peces)

Èxit Tobiko salmó	4,80 €
Èxit Vegetal vegetal	4,00 €
Èxit Miss Rotllets Premium	4,80 €
Èxit Drac	6,00 €
Èxit Tin	7,50 €
Èxit Miss Bubba Gump	7,00 €
Èxit Tonyina menja gamba	7,50 €
Èxit Crazy tonyina	5,50 €
Èxit Crazy gamba tempura	5,00 €

Nigiris y Sashimis

Nigiri 2 tonyina + 2 salmó	7,80 €
Sashimi 2 tonyina + 2 salmó	6,20 €



Afageix +2€

Edamame
Wakame



Packs



New!

Red Carpet (24 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Califòrnies de Tonyina

26,90 €

Maki Mix (18 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy

13,50 €

Prêt-à-Porter (38 peces)

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Califòrnies de Tonyina
- 4 Califòrnies de Pollastre & Mango
- 4 Califòrnies Vegetal
- 6 Makis de Salmó
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Formatge & Mango Spicy
- 4 Nigiris de Salmó

32,50 €



One (12 peces)

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Rotllets Premium
- 2 Nigiris de Salmó
- 2 Nigiris de Tonyina

15,90 €





VEG

100% Vegetal (16 peces)

- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis d'Alvocat
- Amanida Wakame
- Faves d'Edamame

11,50 €



Balanced (22 peces)

- 8 Califòrnies de Salmó & Formatge
- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis de Tonyina

18,90 €



Uramaki Mix (16 peces)

- 4 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Califòrnies de Tonyina
- 4 Califòrnies de Pollastre & Mango
- 4 Califòrnies Vegetal

14,50 €



Wow! (60 peces)

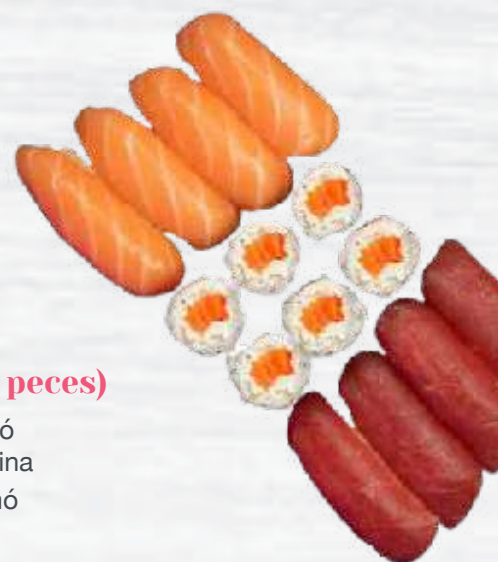
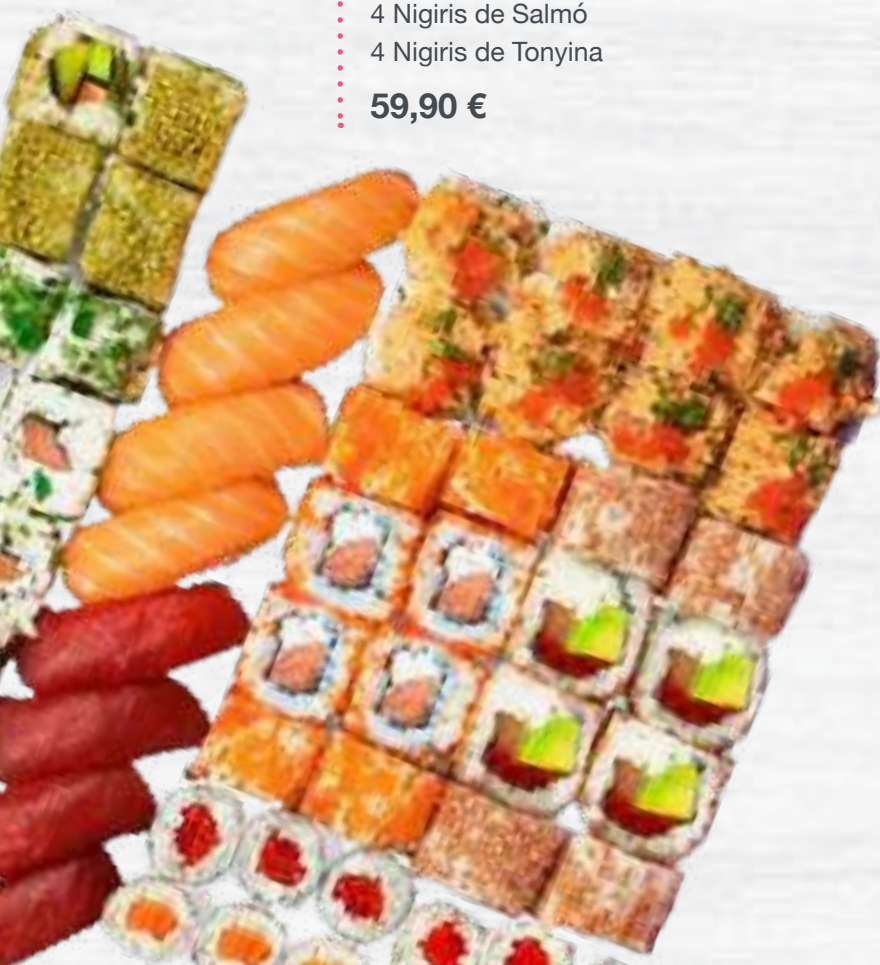
- 8 Tobiko Salmó
- 8 Crispy Crab
- 8 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 8 Califòrnies de Tonyina
- 8 Califòrnies Vegà
- 6 Makis de Tonyina
- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina

59,90 €

Noruega Mix (20 peces)

- 8 Tobiko Salmó
- 8 Califòrnies de Salmó & Alvocat
- 4 Nigiris de Salmó & Formatge

19,90 €



Business (14 peces)

- 6 Makis de Salmó
- 4 Nigiris de Tonyina
- 4 Nigiris de Salmó

17,90 €

Postres

el nostre costat més dolç

Franui

Terrina de gerds banyats en dues xocolates.

Tria entre xocolata amb llet o xocolata negra.

7,10 €



Mochis de Yuzu, Xocolata i Mango i fruita de la passió (2 peces)

Deliciosos mochis gelats per prendre en un o dos mos de plaer.



5,20 €

Tiramisú de Té Matcha

Amb pa de pessic impregnat en aigua de roses.

5,90 €



Lemon Pie (per porció)

6,00 €



El Pastís de La meva Àvia (per porció)

6,00 €



Coulant de Xocolata

Amb salsa de xocolata negra i gelat de vainilla.

7,40 €



Miss Nutella Maduixa (6 peces)

5,60 €

Miss Nutella (6 peces)

5,20 €



Cheesecake de Xocolata Blanca

Amb salsa de xocolata blanca i negra.

5,90 €



L'única manera de transformar el sushi en una peça única és trencar tots els tòpics. Atreveix-te a tastar el nostre sushi dolç!



Gelats 100% naturals i artesanals

De Te Verde, Sorbet de Mandarina.

5,20 €



Amb aquest gelat col·labores en la tasca social de l'ONG Cesal

Bebidas y Cócteles



Cócteles

Mojito Sake	7,00€
Mojito Frutos Rojos	7,00€
Caipiroska Fresa	7,00€
Margarita Sake	7,00€

Combinados

RON

Brugal Añejo	7,00€
Santa Teresa	7,00€
Havana Club	8,00€

VODKA

Absolut y Absolut Raspberry	7,00€
Belvedere	12,00€

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	7,00€
Dewar's White Label	8,00€
Glenmorangie	12,00€

Licores

Baileys	6,00€
Patxaran Baines	4,00€
Vermut Reserva M.	5,00€

Gin

Pink Rives	7,00€
Seagram's	7,00€
5th	7,00€
Bombay Sapphire	7,00€
Hendrick's	12,00€
Brockman's	10,00€
Martin Miller's	10,00€
Bloom	10,00€
G'vine	10,00€

Miwi Kombucha

Ginger&Lemon	3,20€
Fresh Mojito	3,20€

Vinos

Copa Cava	4,50€
Copa Vino Tinto	3,50€
Copa Vino Blanco	2,75€
Copa Vino Rosado	2,75€
Tinto de Verano	2,50€ / 4,50€

Cervezas

Heineken caña	2,80€
Heineken botella	2,90€
Heineken 0%	2,90€
Cerveza al estilo japonés	3,50€
Cruzcampo Gran Reserva	3,50€
Cider Ladrón de Manzanas	2,50€

Cafés

Café solo	1,80€
Café cortado	1,80€
Café con leche	2,00€

Refrescos

Agua (500 cc / 1L)	2,00€ / 2,80€
Agua con gas	2,30€
Refrescos	2,90€
Aquarius / Nestea	2,90€
Zumo	2,70€

Tés

Earl Grey (té negro)	2,30€
Oolong (té azul)	2,30€
Darjeeling (afrutado)	2,30€
Chai (jengibre y canela)	2,30€
Green (té verde)	2,30€
Pu-erh Vainilla (té rojo y vainilla)	2,30€
Camomile (manzanilla)	2,30€
Rooibos (descafeinado)	2,30€
Mint (descafeinado)	2,30€
Fruit (descafeinado)	2,30€

Vinos



VINO BLANCO

COPA BLANCO SELECCIÓN	3,20€
MARTÍNEZ LA CUESTA D.O. Verdejo Verdejo 100%	16,00€
BARBAZUL D.O. Cádiz	18,00€
ENATE 234 CHARDONNAY D.O. Somontano	20,00€
GOTAS DE MAR D.O. Albariño	22,00€
MARQUÉS DE VIZHOJA D.O. Albariño Loureira	15,00€

VINO ROSADO

COPA ROSADO SELECCIÓN	3,20€
MARQUÉS DE RISCAL ROSADO D.O. Rioja	14,50€

VINO TINTO

COPA TINTO SELECCIÓN	3,50€
LA PLANTA D.O. Ribera Duero	21,00€
PAGO CAPELLANES ROBLE D.O. Ribera Duero	30,00€
PRUNO D.O. Ribera Duero	23,00€
LUIS CAÑAS D.O. Rioja	21,00€
RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O. Rioja	21,00€

FRIZZANTE

COPA ALMA ATLÁNTICA	3,90€
ALMA ATLÁNTICA MENCIA ROSÉ	19,00€
ALMA ATLÁNTICA ALBARIÑO & GODELLO	19,00€