

**SUSHIMORE GIRONA celebra la tradicional festividad Temps de Flors con la creación de un postre de inspiración floral que se podrá disfrutar en local y Take Away del 12 al 20 de mayo.**

Siguiendo nuestra política de cocina de autor, presentamos la última creación de nuestra Chef Bárbara Buenache, un Taco de sushi con *Nutella*, postre creado en exclusiva para Sushimore Girona.

El plato está compuesto por productos frescos , como fresas y plátanos, y chocolate, en una perfecta combinación con uno de los ingredientes estrella de nuestra cocina asiática: el arroz. También incorpora elementos florales en la composición, añadiendo un toque innovador y refrescante al paladar.

En concordancia con la celebración de Temps de Flors, este postre estará disponible en el local Sushimore de Girona del 12 al 20 de mayo de 2018, tanto para degustar en local como en el formato Take Away o pedido a domicilio.

También tendrá un papel protagonista en nuestra promoción de Rascas Flor de Temps, siendo uno de los atractivos premios que se pueden encontrar en las tarjetas de rasca gratuitas que se repartirán durante estas fechas en el local con dirección:

**SUSHIMORE**  
Carrer del Migdia, 1, 17002 Girona.