

Secrets de la cuina Vietnamita

La cuina Vietnamita es caracteritza pels sabors frescos dels seus delicats i elaborats plats; aquests són els secrets de l'autèntica i saludable tradició culinària del Vietnam:

5 espècies essencials: Canyella, gíngebre, anís d'estrella, citronel·la i clau. Aquests 5 elements conformen la base per obtenir els 5 sabors típics de la nostra cuina: dolç, àcid, amarg, salat i umami (saborós).

Nước mắm: La salsa de peix està present en quasi tots els nostres plats i les nostres receptes: s'utilitza tant per marinar carns i peixos, com, sobretot, per donar un toc exòtic a les nostres salses.

Herbes i vegetals frescos: Menta, coriandre, enciam, alfàbrega, llima, bitxo ('guindilla') fresc... Aquestes i moltes altres herbes asiàtiques es combinen amb carns i peixos per obtenir l'harmonios equilibri entre el yin (fred) i el yang (calor).

Així, amb una acurada combinació d'herbes fresques i carns, i amb un ús selectiu d'espècies, s'aconsegueix el fi i delicat sabor dels nostres plats pels quals la cuina Vietnamita és considerada com una de les més saludables de tot el món.



Entrants

- 👍 **NEM** 8 8,00
GF Rotllets fregits de paper d'arròs farcits de carn i verdures.
S'emboliquen amb l'enciam i la menta.
- 👍 **GỎI CUỐN** 1 3 7 9 10 8,50
Rotllets frescos de paper d'arròs, farcits de gambes, fideus d'arròs, menta, enciam. Amb salsa de cacauets i sèsam.
v Opció vegana: Sense gambes, amb algues de mar
GF Opció sense gluten: Amb salsa sèsam
- 👍 **BÁNH CUỐN** 3 8 8,00
Canelons de pasta d'arròs al vapor farcits de llom de porc, verdures i amb topping de cebeta fregida.
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida. Amb cacauets.
- 👍 **THỊT VIỆT** 8 10 8,00
GF Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinós. Sobre base de tiretes de pastanaga, brots de soja i salsa de sèsam.
- TÔM CHIÊN** 3 4 5 7 10,50
Llangostins fregits cruixents servit amb sweet-chilli.
- BÁNH XÊP** 3 5 8 9 10 8,00
Raviolis de carn i verdures cuinats al:
Vapor ó Planxa ó Fregit
- GÀ BÁNH XÊP** 3 5 8 10 8,00
Empanadilles de pasta d'ou al vapor farcides de pollastre i gingebre.
Amb salsa de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 3 5 7 10 10,50
Llangostins embolicats en paper d'ou i cuinats al vapor.
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ** 3 7 8 9 10,00
Crep fregida de llangostins i sèsam. Amb salsa sweet-chilli.
- TEMPURA RAU CỬ** 3 8 10 8,50
Tempura vietnamita de verdures fregides: carbassó, ceba i pastanaga.
v Opció vegana: Amb salsa soja.

👍 **ASSORTIMENT D'ENTRANTS:** 10€/pers. (mín. 2 pers.)

- GF NEM: Rotllets vietnamites fregits de carn i verdures 8
- vGF NEM CUỐN: Rotllets frescos de gambes i vegetals 1 3 7 9 10
- GÀ BÁNH XÊP: Empanadilles al vapor de pollastre i gingebre 3 5 8 10
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ: Crep fregida de llangostins i sèsam 3 7 8 9
- vGF NỘM ĐU ĐÚ XANH: Amanida de papaia verda 1 3 8 9 10

Bún's: Fideus en amanida

- 👍 **BÚN BÒ XÀO** 1 3 8 10 8,50
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb vedella saltejada amb citronel·la, ceba, brots de soja, enciam, menta, papaia verda, topping de cebeta fregida i cacauets. Amb salsa de sèsam.
* Amb 2 rotllets NEM +3€
v Opció vegana: Amb bolets shitake.
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, sense salsa soja.
- 👍 **BÚN THỊT NU'Ó'NG** 1 3 8 10 9,00
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb broxetes de porc a la mel i citronela, enciam, brots de soja, menta, coriandre, cebeta fregida i cacauets. Amb salsa de sèsam.
* Amb 2 rotllets NEM +3€
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 8,50
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb tiretes de llom, enciam, brots de soja, menta, coriandre i cebeta fregida. Amb salsa de cacauets i sèsam.
v Opció vegana: Sense llom de porc.

Sopes

- 👍 **PHỞ' BÒ / Gà** 8 10 PETIT 9,00 / GRAN 12,50
GF Sopa de tallarines d'arròs amb brou perfumat vietnamita, coriandre, cebeta oriental i:
BÒ (vedella) ó Gà (pollastre)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 8,00
Sopa d'algues de mar amb ou i picada de llagostins. Picant.

Fideus & Tallarines saltejats

- 👍 **PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 8 10 8,00
vGF Tallarines d'arròs saltejats al curri vermell vietnamita i llet de coco (picant), amb verdures i:
BÒ (vedella) ó Gà (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)
- PHỞ' XÀO** 3 7 10 8,00
v Tallarines d'arròs saltejats amb verdures, salsa de soja i:
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
BÒ (vedella) ó Gà (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)
- BÚN XÀO** 3 7 10 8,00
v Fideus fins d'arròs saltejats amb verdures, salsa de soja i:
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
BÒ (vedella) ó Gà (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)

IMPORTANT ALÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS


1 CACAUETS 3 GLUTEN/BLAT 5 OUS 7 CRUSTACIS 9 SÈSAM
2 FRUITS SECS 4 LàCTIS 6 MOL·LUSCS 8 PEIX 10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN v ES POT PREPARAR VEGA



Amanides & Verdures

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑨ ⑩ 8,50
✓ Amanida de papaia verda amb brots de soja, menta, coriandre, anet i topping de cacauetes i cebeta fregida. Un punt picant.
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida.
- XÀ LÀCH TÁO** ③ ⑨ ⑩ 8,00
✓ Amanida d'algues de mar amb pastanaga, brots de soja y sèsam.
- XÀ LÀCH TÔM** ③ ⑦ ⑩ 8,00
Amanida de gambes, mèsclum d'enciams, brots de soja, menta, pastanaga y cebeta fregida. Amb salsa de sèsamo.
✓ Opció vegana: Sense gambes, amb cacauets.
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, amb cacauets
- RAU XÀO** ③ ⑩ 9,50
Bròquil saltejats amb bolets shitake.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- ĐẬU PHỤ XÀO MÈ** ③ ⑤ ⑧ ⑩ 9,00
Tofu fregit i saltejat al sèsam amb bròquil i cebeta oriental.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.

Arrossos

-  **CƠM VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 8,00
GF Arròs saltejat amb gambes, porc xá xíu, pernil, ou i verdures. Amb espècies vietnamites picants.
- CƠM XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 8,00
Arròs saltejat amb verdures, brots de soja, ou i pastanaga. Amb salsa soja.
✓ Opció vegana: Sense ou.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- CƠM** 3,00
GF Arròs blanc gessamí.

Marisc

- CÁ HỒI SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑧ ⑨ 11,00
GF Broxetes de salmó amb salsa saté (de cacauets i ametlles).
Acompanyat de fideus d'arròs.
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 13,00
GF Llangostins fregits i saltejats al ginebre i al pebre negre.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 13,00
Llangostins amb salsa Saté (de cacauets i ametlles).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 13,00
Llangostins amb cebeta oriental servits sobre planxa calenta.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.

 Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

www.capitoldevietnam.com

Aus

- 👍 **VỊT QUAY** 1 3 9 10 23,50
Ànec laquejat servit amb creps per embolicar junt amb papaia verda, menta i ceba de figueres. Amb salsa de cacauets i sèsam.
Inclou arròs saltejat amb verdures (Co'm Xào Rau)
- 👍 **VỊT INDOCHINE** 3 8 10 10,50
Confit d'ànec amb salsa a l'estil Indochine (un toc dulce i fumat).
- 👍 **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 9,00
GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gíngebre natural i cebeta oriental.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 10,00
Pollastre arrebossat amb fines i cruixents làmines d'ametlla. Amb salsa sweet-chilli.
- GÀ SA TÊ** 1 2 3 4 8 9 9,00
Pollastre amb salsa Saté (de cacauets i ametlles)

Carns

- 👍 **THỊT BÒ XÀO WOK** 3 9 10 13,50
Daus d'entrecot al punt saltejats amb citronela amb ceba, bròquil i bambú.
- 👍 **CÀ RI BÒ** 8 13,50
GF Daus d'entrecot amb salsa de curri vermell i llet de coco, ceba, bròquil i bambú. Acompanyat amb arròs blanc gessamí.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 9,00
Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental i servit sobre planxa calenta.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- 👍 **THỊT QUAY** 3 5 8 9 10 11,00
Panxeta de porc fregida i cruixent. Amb salsa sweet-chilli.
Acompanyat d'amanida de brots de soja, pastanaga i vinagreta de sèsam.
GF Opció sense gluten: Sense vinagreta de sèsam.
- 👍 **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 9,50
GF Broxetes de porc a la citronela i amb un toc de mel. Acompanyat de salsa sweet-chilli.
- 👍 **THỊT HEO KHO TÀU** 3 9,50
Panxeta de porc cuinat i guisat a foc lent... al pur estil Vietnamita.
Acompanyat d'arròs blanc gessamí.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 10,50
Llomets de porc rostit amb maceració vietnamita. Amb salsa de cacauets i sèsam.

IMPORTANT ALÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LàCTIS

6 MOL·LUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

V ES POT PREPARAR VEGÀ

Menú Grup

Tots els plats per compartir

16,50€/pers. (a partir de 4 pers. o més)

NEM ③

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XÉP ③⑤⑧⑨⑩

Raviolis de carn i verdures cuinats al vapor.

XÀ LÀCH TÔM ③⑦⑧⑩

Amanida de gambes, méscum, soja, menta, cebeta fregida, pastanaga.

GF Sin cebolla frita, con cacahuets

TEMPURA RAU CÚ ③⑤⑩

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

BÁNH CUÔ'N ③⑤

Canelons de pasta d'arròs al vapor de llom, verdures i cebeta fregida.

GF Sense cebeta fregida, amb cacauets

PHỞ' XÀO CÀ RI ⑦⑧⑩

GF Tallarines d'arròs al curri i llet de coco amb verdures i gambes

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, pernil, verdures i espècies picants.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental.

THỊT BÒ XÀO MÈ ③④⑤⑨⑩

Tires de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta.

GF Sense salsa soja

Menú 1 pers.

Escull 1 primer i 1 segon

17€/pers.

Primers

👍 **NEM** ③

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

👍 **PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ** ③⑩

GF Sopa de tallarines d'arròs amb: BÒ (vedella) o GÀ (pollastre). Amb brots de soja, coriandre i cebetes.

TEMPURA RAU CÚ ③⑤⑩

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

✓ Con salsa soja

BÚN THỊT XÁ XÍU ①③⑨⑩

Amanida de fideus d'arròs, tiretes de llom, brots de soja, menta, coriandre, cebeta fregida i salsa de cacauets.

✓ Sense tiretes de llom

Segons

GÀ HẤP MỠ' HÀNH**

Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental

👍 **THỊT BÒ XÀO MÈ**** ③④⑤⑨⑩

Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental.

GF Sense salsa soja

CÀ HỒI SA TẾ ①②③④⑧⑨

Broxetes de salmó amb salsa saté (de cacauets i ametlles) amb fideus d'arròs.

👍 **BÚN BÒ XÀO** ①③⑥⑩

Amanida tibida de fideus amb vedella saltejada a la citronela, soja, ceba, menta, papaia verda, cebeta fregida i cacahuets (i 2 rotllets nem).

GF Sense salsa soja, ni ceba fregida.

✓ Sense carn amb bolets shitake

Els segons marcats ** venen acompanyats amb arròs fregit de gambes, carn i picant

El menú GRUP es serveix a taula completa. Aquests menús no inclouen begudes ni postres

IMPORTANT ALÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

① CACAUETS

③ GLUTEN/BLAT

⑤ OUS

⑦ CRUSTACIS

⑨ SÈSAM

② FRUITS SECS

④ LÀCTIS

⑥ MOL·LUSCS

⑧ PEIX

⑩ SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

✓ ES POT PREPARAR VEGÀ



Degustació Tapes Viètnamites

Selecció dels 7 platets més Viètnamites

17€/pers. (a partir de 2 pers. o més)

NEM ③

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

GỎI CUỐN ①③⑦⑨⑩

Rotllos frescos de gambes, enciam, menta, fideus. Salsa de cacauets i sèsam.

GF Amb salsa vietnamita

v Sense gambes, amb algues

GÀ BÁNH XẾP ③⑤⑥⑩

Empanadilles de pasta d'ou al vapor de pollastre i gingebre. Amb salsa de tempura.

BÁNH XẾP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ ③⑦⑧⑨

Crep fregida de llagostins i sèsam. Amb salsa sweet-chilli.

BÁNH CUÔ'N ③⑧

Canelons de pasta d'arròs al vapor de llom, verdures i cebeta fregida.

GF Sense cebeta fregida

PHỞ' XÀO CÀ RI ⑦⑧⑩

GF Tallarines d'arròs al curri i llet de coco amb verdures i gambes.

v Sense gambes, amb bolets shitake

Degustació Tapes

+ THỊT BÒ XÀO ME

"Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental"

20,50€/pers.

mínim 2 pers.

Menú 2 pers.

Plats per compartir entre 2 pers.

16,50€/pers.

NEM ③

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XẾP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

THỊT VIÊN ③⑥⑩

GF Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinos i cruixent. Amb salsa de sèsam.

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, penill, verdures i picant.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre i cebeta oriental.

Menú 3 pers.

Plats per compartir entre 3 pers.

16,50€/pers.

NEM ③

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XẾP ③⑤⑥⑨⑩

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

TEMPURA RAU CỦ ③⑥⑩

v La nostra tempura de verdures: carbassó, ceba, pastanaga.

XÀ LÁCH TÔM ③⑦⑧⑩

Amanida de gambes, brots de soja, menta, ceba fregida, pastanaga.

GF Sense ceba fregida. Amb cacauets

CO'M VIỆT ⑤⑦⑩

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, penill, verdures i picant.

THỊT BÒ XÀO MÈ ③④⑥⑨⑩

Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental.

GF Sense soja

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre i cebeta oriental.

Aquests menús i degustacions es serveixen a taula completa. No inclouen begudes ni postres.

Menú Diari

Varietat pel dia a dia
1 primer + 1 segon + 1 beguda + 1 postre o cafè

11,50€/pers.*

IMPORTANT AL·LÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LàCTIS

6 MOL·LUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

V ES POT PREPARAR VEGÀ

Primers

AL·LÈRGENS

- 👍 **CANELONS** de massa d'arròs al vapor farcits de llom i verdures 3 8 GF
- 👍 **ROTLETS NEM** fregits de carn i verdures (embolicar amb enciam i menta) 8 GF
- 👍 **SOPA PHỞ de VEDELLA o POLLASTRE** amb tallarines d'arròs, coriandre i soja 8 10 GF
- 👍 **BÚN THỊT** Amanida de fideus d'arròs, tiretes de porc, menta, brots de soja, cebeta fregida amb salsa de cacauets i sèsam 1 3 9 10
- TALLARINES al CURRY i llet de coco** amb gambas i verdures (picant) 7 8 10 GF V
- TALLARINES amb SALSA SOJA** saltejats amb gambes i verdures 3 7 10 GF V
- RAVIOLIS** fregits de carn i verdures 3 5 8 9 10
- AMANIDA d'ALGAS** varies algues, brots de soja, sèsam 3 9 10
- AMANIDA VIỆT** mésclum, gambes, cebeta fregida, soja, pastanaga 3 7 8 10 GF
- VERDURES VARIADES** saltejades amb bolets, soja i fideus de soja 3 10 GF V
- TEMPURA VIỆT** verdures fregides (carbassó, pastanaga i ceba) 3 8 10 V

Segons

(també es pot escollir un primer com a segon plat)

- POLLASTRE a la LLIMA** arrebossat i amb salsa de llima 3 10
- POLLASTRE PANKO** arrebossat amb pa ratllat panko i salsa sweet-chilli 3
- POLLASTRE amb CEBETA ORIENTAL I BRÒQUIL** al wok 3 10 GF
- 👍 **POLLASTRE al VAPOR** amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental GF
- POLLASTRE amb SALSA SATÉ** salsa de cacauets i ametlles 1 2 3
- 👍 **CONFIT d'ÀNEC** amb salsa Indochine (toc dolç i fumat) 3 8 10
- BROXETES** de porc a la citronela amb toc de mel 8 GF
- VEDELLA** amb brocoli, ceba i bambú (picant) 3 10 GF
- VEDELLA amb BOLETS i BAMBÚ** saltejats al wok 3 10 GF
- BROXETES DE SALMÓ AL SATÉ** salsa de cacauets i ametlles 1 2 3 3
- TOFU AL SÈSAM** amb bròquil i cebeta oriental 3 9 10 V

Beguda

Aigua · Cervesa (estrella) ·
Refresc · Copa de vi

Postre o Cafè

Plàtan o poma fregida
Brownie · Pinya natural
Gelats · Flan · logur · Macedònia

*Menú de migdies 13h-15h45 de Dilluns a Divendres (no festius)

👍 Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

www.capitoldevietnam.com



Menú Especial del Dia

Els plats més TIPICS VIETNAMITES

1 primer + 1 segon + 1 beguda + 1 postre o cafè

15,50€/pers.*

IMPORTANT AL·LÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LàCTIS

6 MOL·LUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

V ES POT PREPARAR VEGÀ

Primers

AL·LÈRGENS



COMBINAT DE NEM'S

- . Rotllets fregits de carn per embolicar amb enciam i menta
- . Rotllos frescos de gambes, fideus, menta, vegetals frescos

8 GF
1 3 7 9 10 GF



COMBINAT DE BANH'S

- . Empanadilles de pollastre i gingebre al vapor
- . Caneló de pasta d'arròs farcit de llom i verdures al vapor

3 5 8 10
8 8 GF

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ

Crep fregida de llagostins i sèsam. Amb salsa sweet-chilli.

3 7 8 9



SOPA PHỞ BÒ(vedella) ó GÀ(pollastre)

Sopa de tallarines d'arròs, brots de soja cebeta, coriandre i:

BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre)

8 10 GF

Segons

AL·LÈRGENS

TÔM CHIÊN

Llagostins fregits cruixents amb salsa sweet-chilli

3 4 5 7

GÀ HÂ'P MỠ' HÀNH

Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental

GF

GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN

Pollastre arrebossat amb fines i cruixents llàmines d'ametlla. Amb salsa sweet-chilli a part.

2 8



XÁ XÍU

Llomets de porc rostit amb macerat vietnamita. Amb salsa de cacauets i sèsam.

1 3 9 10



THỊT BÒ XÀO MÈ

Tirites de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental

3 4 8 9 10 GF



CÀ RI BÒ (supl. +2,50€)

Daus d'ENTRECOT amb salsa de curri i llet de coco, ceba, bròquil i bambú. Aquest plat es serveix amb arròs blanc gessamí.

8 GF

El segon ve amb arròs saltejat amb gambes, carn i verdures (picant)

5 7 10 GF

Beguda

Aigua · Cervesa (estrella) · Refresc · Copa de ví

Postres

Gelat calent · Rotllets de xocolata · Brownie amb llet de coco

Gelat · Flan · Iogur · Plàtan/Poma fregida · Pinya natural · Macedonia

*Menú de migdies 13h-15h45 de Dilluns a Divendres (no festius)



Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

www.capitoldevietnam.com