



Degustación Tapas Việtnamicas

Selección de los 7 platillos más Việtnamicas

16€/pers (a partir de 2 pers o más)

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

NEM CUỐN 1 8 7 9 10

Rollos frescos de gambas, lechuga, menta, fideos. Salsa cacahuets y sésamo.

GF Con salsa vietnamita

v Sin gambas, con algas

GÀ BÁNH XÉP 8 5 8 10

Empanadillas de pasta de huevo al vapor de pollo y jengibre. Con salsa de tempura

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 8 7 8 9

Crep frita de langostinos y sésamo. Con salsa sweet-chilli.

BÁNH CUỐN 8 8

Canelones de pasta de arroz al vapor de lomo, verduras y cebolleta frita.

GF Sin cebolleta frita

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines de arroz al curry y leche de coco con verduras y gambas (picante).

v Sin gambas, con setas shitake

Degustación Tapas

THỊT BÒ XÀO MÈ

"Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental"

19€/pers

mínimo 2 pers

Menú 2 pers.

Platos para compartir entre 2 pers.

15€/pers

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

THỊT VIÊN 8 8 10

Albóndigas fritas de ternera y arroz glutinoso y crujiente.

GF Con salsa vietnamita

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo, jamón, verduras y picante.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre y cebolla oriental.

Menú 3 pers.

Platos para compartir entre 3 pers.

15€/pers

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

v Nuestra tempura de verduras de calabacín, cebolla y zanahoria.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Ensalada de gambas, soja, menta, cebolleta frita, zanahoria.

GF Sin cebolla frita. Con cacahuets

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo de cerdo, verduras y picante.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental.

GF Sin salsa soja

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre y cebolla oriental.

Estos menús y degustaciones se sirven a mesa completa. No incluyen bebidas ni postres.

Menú Grupo

Todos los platos para compartir
15€/pers (a partir de 4 pers o más)

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinados al vapor.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Ensalada de gambas, mézclum, soja, menta, cebolleta frita, zanahoria.

GF Sin cebolla frita, con cacahuetes

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

BÁNH CUỐN 8 8

Canelones de pasta de arroz al vapor de lomo verduras y cebolleta frita.

GF Sin cebolleta frita, con cacahuetes

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines de arroz al curry y leche de coco con verduras y gambas

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo, jamón, verduras y especias picantes.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta.

GF Sin salsa soja

Menú 1 pers.

Escoje 1 primero y 1 segundo
15,50€/pers

Primeros

👍 NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

👍 PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ 8 10

GF Sopa de tallarines de arroz con: BÒ (ternera) o GÀ (pollo). Con brotes de soja, cilantro y cebolla oriental.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

✓ Con salsa soja

BÚN THỊT XÁ XÍU 1 8 9 10

Ensalada de fideos de arroz, tiritas de lomo, brotes de soja, menta, cilantro, cebolla frita y salsa de cacahuetes.

✓ Sin tiritas de lomo

Segundos

GÀ HẤP MỠ' HÀNH**

Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.

👍 THỊT BÒ XÀO MÈ** 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental.

GF Sin salsa soja

MỤ' C XÀO Ó'T CHUÔNG** 8 10

Sepia salteada con ajos tiernos y brócoli con salsa de soja.

GF Sin salsa soja

👍 BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Ensalada tibia de fideos de arroz con ternera salteada a la citronela, soja, cebolla, menta, papaya verde, cebolla frita y cacahuetes (con 2

GF Sin salsa soja, sin cebolla frita

✓ Sin ternera, con setas shitake

Los segundos marcados ** vienen acompañados de arroz frito con gambas y carne picante

El menú de GRUPO se sirve a mesa completa. Estos menús no incluyen bebidas ni postres

IMPORTANTE ALÉRGENOS: AVISAR AL CAMARERO PARA PREPARAR ADECUADAMENTE SUS PLATOS

1 CACAHUETES

3 GLUTEN/TRIGO

5 HUEVOS

7 CRUSTACEOS

9 SESAMO

2 FRUTOS SECOS

4 LACTEOS

6 MOLUSCOS

8 PESCADO

10 SOJA

GF SE PUEDE PREPARAR SIN GLUTEN

✓ SE PUEDE PREPARAR VEGANO