

## 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, citrònel·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 equilibrat 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 7,00  
**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 7,50  
Rotllets FRESCOS de paper d'arròs, farcits de gambes, fideus d'arròs, menta, enciam. Amb salsa de cacauets i sèsam.  
✓ *Opció vegana: Sense gambes, amb algues de mar*  
**GF** *Opció sense gluten: Amb salsa vietnamita*  
**V-GF** *Opció vegana&sense gluten: Sense gambes, amb papaia i sweetchilli*
-  **BÁNH CUỐN** 3 8 7,00  
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 VIÊN** 3 8 10 7,00  
Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinos. Sobre base de tiretes de pastanaga, brots de soja i salsa de tempura.  
**GF** *Opció sense gluten: Sense salsa tempura. Amb salsa vietnamita*
- TÔM CHIÊN** 3 4 5 7 10,00  
Llangostins fregits amb panko servit amb sweet-chilli.
- BÁNH XÊP** 3 5 8 9 10 7,00  
Raviolis de carn i verdures cuinats al:  
Vapor    ó    Planxa    ó    Fregit
- GÀ BÁNH XÊP** 3 5 8 10 7,00  
Empanadilles de pasta d'ou al vapor farcides de pollastre i gingebre.  
Amb salsa de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 3 5 7 10 10,00  
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 CÚ** 3 8 10 7,00  
Tempura vietnamita de verdures fregides: carbassó, ceba i pastanaga.  
✓ *Opció vegana: Amb salsa soja.*

 **ASSORTIMENT D'ENTRANTS:** 9,50€/pers (mín. 2 pers)

**GF** NEM: Rotllets vietnamites fregits de carn i verdures 8

**V-GF** NEM CUỐN: Rotllos 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

**V-GF** NỘM ĐU ĐÚ XANH: Amanida de papaia verda 1 3 8 10


 Els plats més **AUTÈNTICS** i **RECOMANATS**

[www.capitoldevietnam.com](http://www.capitoldevietnam.com)

## Bún's: Fideus en amanida

-  **BÚN BÒ XÀO** 1 3 3 10 7,50  
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb vedella saltejada amb citrònel·la, ceba, brots de soja, enciam, menta, papaia verda, topping de cebeta fregida i cacauets. Amb salsa vietnamita nước chấm.  
\* Amb 2 rotllets NEM +3€  
v Opció vegana: Amb bolets shitake. Amb salsa sweet-chilli i lima.  
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, sense salsa soja.
-  **BÚN THỊT NU'Ố'NG** 1 3 3 10 8,00  
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb broxetes de porc a la mel i citròneta, enciam, brots de soja, menta, coriandre, cebeta fregida i cacauets. Amb salsa vietnamita nước chấm.  
\* Amb 2 rotllets NEM +3€  
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 7,50  
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** 3 10 PETIT 7,50 / GRAN 11,00  
GF Sopa de tallarines d'arròs amb brou vietnamita, brots de soja, coriandre, cebeta oriental i:  
BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 7,50  
Sopa d'algues de mar amb ou, gamba i sípia trocejada. Picant.

## Fideus & Tallarines saltejats

-  **PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 3 10 7,00  
v-GF 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 7,00  
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 7,00  
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 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



## Amanides & Verdures

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑧ ⑩ 8,00  
Amanida de papaia verda amb brots de soja, menta, coriandre, anet i topping de cacauetes i cebeta fregida. Un punt picant.  
V Opció vegana: Sense salsa nước chấm. Amb sweet-chilli i llima  
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida.
- XÀ LÀNH TẮO** ③ ⑨ ⑩ 7,00  
V Amanida d'algues de mar amb pastanaga, brots de soja y sèsam.
- XÀ LÀNH TÔM** ③ ⑦ ⑧ ⑩ 7,00  
Amanida de gambes, méscum d'enciams, brots de soja, menta, pastanaga y cebeta fregida. Amb salsa vietnamita nước chấm.  
V Opció vegana: Sense gambes, amb cacauets i sweet-chilli i llima  
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, amb cacauets
- RAU XÀO** ③ ⑩ 8,00  
Bròquil saltejats amb bolets shitake.  
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.

## Arrossos

- CO'M VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 7,00  
GF Arròs saltejat amb gambes, porc xá xíu, pernil, ou i verdures. Amb espècies vietnamites picants.
- CO'M XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 7,00  
Arròs saltejat amb verdures, brots de soja, pebrot vermell, ou i pastanaga. Amb salsa soja.  
V Opció vegana: Sense ou.  
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- CO'M** 2,50  
GF Arròs blanc gessamí.

## Marisc & Peix

- MỤ'C CHIÊN TIÊU** ⑥ 10,00  
GF Sípia fregida i saltejada al gingebre i al pebre negre.
- MỤ'C XÀO BÔNG CẢI** ③ ⑥ ⑩ 10,00  
Sípia amb alls tendres i bròquil servida sobre planxa calenta. Amb  
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 12,00  
GF Llangostins fregits i saltejats al gingebre i al pebre negre.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 12,00  
Llangostins amb salsa Saté (de cacauets i ametlles).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 12,00  
Llangostins amb alls tendres servits sobre planxa calenta.  
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.

Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

[www.capitoldevietnam.com](http://www.capitoldevietnam.com)

# Aus

- 👍 **VỊT QUAY** 1 3 9 10 22,50  
Ànec laquejat servit amb creps per embolicar junt amb brots de soja, 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 9,70  
Confit d'ànec amb salsa a l'estil Indochine (un toc dulce i fumat).
- 👍 **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 8,20  
GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 9,00  
Pollastre arrebossat amb fines i cruixents làmines d'ametlla. Amb salsa sweet-chilli.
- GÀ SA TÊ** 1 2 3 8,20  
Pollastre amb salsa Saté (de cacauets i ametlles i picant)

# Carns

- 👍 **THỊT BÒ LÚC LẮC** 3 9 10 13,00  
Daus d'ENTRECOT al punt saltejats amb citronela amb ceba, bròquil i bambú.
- 👍 **CÀ RI BÒ** 8 13,00  
GF Daus d'ENTRECOT amb salsa de curri vermell i llet de coco, ceba i bambú. Acompanyat amb arròs blanc gessamí.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 8,20  
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 9,50  
Panxeta de porc fregida i cruixent. Amb salsa sweet-chilli. Acompanyat d'amanida de brots de soja, pastanaga, espinacs i vinagreta de sèsam.  
GF Opció sense gluten: Sense vinagreta de sèsam.
- 👍 **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 8,00  
GF Broxetes de porc a la citronela i amb un toc de mel. Acompanyat de salsa sweet-chilli.
- 👍 **THỊT HEO KHO TÀU** 3 8,00  
Panxeta de porc cuinat i guisat a foc lent... al pur estil Vietnamita! Acompanyat d'arròs blanc gessamí.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 9,00  
Llomets de porc rostit amb maceració vietnamita. Amb salsa de cacauets i sèsam.

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 MOLLUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

V ES POT PREPARAR VEGÀ



# Degustació Tapes Viètnamites

Selecció dels 7 platets més Viètnamites

16€/pers (a partir de 2 pers o més)

## NEM 8

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

## NEM CUỐN 1 8 7 9 10

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

**GF** Amb salsa vietnamita

**v** Sense gambes, amb algues

## GÀ BÁNH XẾP 8 5 8 10

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

## BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

## BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 8 7 8 9

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

## BÁNH CUỐ'N 8 8

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

**GF** Sense cebeta fregida

## PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

**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 MÈ

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

18,50€/pers

mínim 2 pers

## Menú 2 pers.

Plats per compartir entre 2 pers.

15€/pers

### NEM 8

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

### BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

### THỊT VIÊN 8 8 10

Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinós i cruixent.

**GF** Amb salsa vietnamita

### CO'M VIỆT 5 7 10

**GF** Arròs saltejat amb gambes, llom, pernill, 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.

15€/pers

### NEM 8

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

### BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

### TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

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

### XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

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

**GF** Sense ceba fregida. Amb cacauets

### CO'M VIỆT 5 7 10

**GF** Arròs saltejat amb gambes, llom, pernill, verdures i picant.

### THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

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 Grup

Tots els plats per compartir

15€/pers (a partir de 4 pers o més)

## NEM 8

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

## BÁNH XÉP 8 6 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinats al vapor.

## XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

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

GF Sin cebolla frita, con cacahuets

## TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

## BÁNH CUỐN 8 8

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

GF Sense cebeta fregida, amb cacauets

## PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

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

## CO'M VIỆT 6 7 10

GF Arròs saltejat amb gambes, lllom, 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 MỀ 8 4 8 9 10

Tires de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta.

GF Sense salsa soja

# Menú 1 pers.

Escull 1 primer i 1 segon

15,50€/pers

## Primers

### 👍 NEM 8

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

### 👍 PHỞ' BÒ | PHỞ' Gà 8 10

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

### TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

✓ Con salsa soja

### BÚN THỊT XÁ XÍU 1 8 9 10

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

✓ Sense tiretes de lllom

## Segons

### GÀ HẤP MỠ' HÀNH\*\*

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

### 👍 THỊT BÒ XÀO MỀ\*\* 8 4 8 9 10

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

GF Sense salsa soja

### MỤ' C XÀO Ó' T CHUÔNG\*\* 8 10

Sípia saltejada amb alls tendres i bròquil amb salsa de soja.

GF Sin salsa soja

### 👍 BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Amanida tibia de fideus d'arròs amb vedella saltejada a la citronela, soja, ceba, menta, papaia verda, cebeta fregida i cacahuets (amb 2 rotllets

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 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

✓ ES POT PREPARAR VEGÀ