

Secretos de la Cocina Vietnamita

La cocina Vietnamita se caracteriza por los sabores frescos de sus delicados y elaborados platos; estos son los secretos de la auténtica y saludable tradición culinaria de Vietnam:

5 especias esenciales: Canela, jengibre, anís estrellado, citronela y clavo. Estos 5 elementos conforman la base para obtener los 5 sabores típicos de nuestra cocina: dulce, ácido, amargo, salado y umami (sabroso).

Nước mắm: La salsa de pescado está presente en casi todos nuestros platos y recetas: se usa tanto para marinar carnes y pescados, como, sobre todo, para dar un toque exótico a nuestras salsas.

Hierbas y vegetales frescos: Menta, cilantro, lechuga, albahaca, lima, guindilla fresca... Éstas y muchas otras hierbas asiáticas se combinan con carnes y pescados para obtener el armonioso equilibrio entre el yin (frío) y el yang (calor).

Así, con una cuidada combinación de hierbas frescas y carnes, y con un uso selectivo de especias, se consigue el fino y delicado sabor de nuestros platos por los que la cocina Vietnamita es considerada como una de las más saludables del mundo.



Entrantes

- 👍 **NEM** 8 7,50
GF Rollitos FRITOS de papel de arroz, rellenos de carne y verduras. Se envuelven con la lechuga y la menta.
- 👍 **GỎI CUỐN** 1 3 7 9 10 8,00
Rollos FRESCOS de papel de arroz, rellenos de gambas, fideos, menta, lechuga y vegetales frescos. Salsa de cacahuets y sésamo.
v Opción vegana: Sin gambas, con algas de mar
GF Opción sin gluten: Con salsa sésamo
- 👍 **BÁNH CUỐN** 3 8 7,50
Canelones de pasta de arroz al vapor rellenos de lomo de cerdo, verduras y con topping de cebolleta frita.
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita. Con cacahuets
- 👍 **THỊT VIÊN** 8 10 7,50
GF Albóndigas fritas de ternera y arroz glutinoso crujiente. Sobre base de tiritas de zanahoria, brotes de soja y salsa de sésamo.
- TÔM CHIÊN** 3 4 5 7 10,00
Langostinos fritos crujientes acompañado de salsa sweet-chilli.
- BÁNH XÊP** 3 5 8 9 10 7,50
Raviolis de carne y verduras cocinados al:
Vapor ó Plancha ó Fritos
- GÀ BÁNH XÊP** 3 5 8 10 7,50
Empanadillas de pasta de huevo al vapor rellenas de pollo y jengibre. Con salsa de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 3 5 7 10 10,00
Langostinos envueltos en papel de huevo y cocinados al vapor.
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ** 3 7 8 9 10,00
Crep frita de langostinos y sésamo. Con salsa sweet-chilli.
- TEMPURA RAU CỬ** 3 8 10 7,50
Tempura vietnamita de verduras fritas: calabacín, cebolla y zanahoria.
v Opción vegana: Con salsa soja.

- 👍 **SURTIDO DE ENTRANTES:** 9,50€/pers (mín. 2 pers)
- GF NEM: Rollitos vietnamitas fritos de carne y verduras 8
- v-GF GỎI CUỐN: Rollos frescos de gambas y vegetales 1 3 7 9 10
- GÀ BÁNH XÊP: Empanadillas al vapor de pollo y jengibre 3 5 8 10
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ: Crep frita de langostinos y sésamo 3 7 8 9
- v-GF NỘM ĐU ĐÚ XANH: Ensalada de papaya verde 1 3 8 9 10

Bún's: Fideos en ensalada

- 👍 **BÚN BÒ XÀO** 1 3 8 10 8,00
Ensalada tibia de fideos de arroz con ternera salteada a la citronela, cebolla, lechuga, brotes de soja, menta, papaya verde y topping de cebolleta frita y cacahuets. Con salsa de sésamo.
* Con 2 rollitos NEM +3€
v Opción vegana: Con setas shitake.
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita, sin salsa soja.
- 👍 **BÚN THỊT NU'Ó'NG** 1 3 8 10 8,50
Ensalada tibia de fideos de arroz con brochetas de cerdo a la miel y citronela, lechuga, brotes de soja, menta, cilantro, cebolleta frita y cacahuets. Con salsa de sésamo.
* Con 2 rollitos NEM +3€
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 8,00
Ensalada tibia de fideos de arroz con tiras de lomo, lechuga, brotes de soja, menta, cilantro y cebolleta frita. Con salsa de cacahuets y sésamo.
v Opción vegana: Sin lomo de cerdo.

Sopas

- 👍 **PHỞ' BÒ / GÀ** 8 10 PEQUEÑO 8,50 / GRANDE 12,00
GF Sopa de tallarines de arroz con caldo perfumado vietnamita, cilantro, cebolleta oriental y:
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 8,00
Sopa de algas de mar con huevo y picada de langostinos. Picante.

Fideos & Tallarines salteados

- 👍 **PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 8 10 7,50
v GF Tallarines de arroz salteados al curry rojo vietnamita y leche de coco (picante), con verduras y:
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NÀ'M (setas)
- PHỞ' XÀO** 3 7 10 7,50
v Tallarines de arroz salteados con verduras, salsa de soja y:
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NÀ'M (setas)
- BÚN XÀO** 3 7 10 7,50
v Fideos finos de arroz salteados con verduras, salsa de soja y:
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NÀ'M (setas)

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 v SE PUEDE PREPARAR VEGANO



Ensaladas & Verduras

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑨ ⑩ 8,00
✓ Ensalada de papaya verde con brotes de soja, menta, cilantro, eneldo y topping de cacahuets y cebolleta frita. Un punto picante.
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita.
- XÀ LÁCH TÁO** ③ ⑨ ⑩ 7,50
✓ Ensalada de algas de mar con zanahoria, brotes de soja y sésamo.
- XÀ LÁCH TÔM** ③ ⑦ ⑩ 7,50
Ensalada de gambas, mézclum de lechugas, brotes de soja, menta, zanahoria y cebolleta frita. Con salsa de sésamo.
✓ *Opción vegana: Sin gambas, con cacahuets.*
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita, con cacahuets.
- RAU XÀO** ③ ⑩ 8,50
Brócoli salteados con setas shitake.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
- ĐẬU PHỤ XÀO MÈ** ③ ⑤ ⑧ ⑩ 8,50
Tofu frito y salteado al sésamo con brócoli y cebolleta oriental.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.

Arroces

-  **CO'M VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 7,50
GF Arroz salteado con gambas, cerdo xá xú, jamón, huevo y verduras. Con especias vietnamitas picantes.
- CO'M XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 7,50
Arroz salteado con verduras, brotes de soja, huevo y zanahoria. Con salsa soja.
✓ *Opción vegana: Sin huevo.*
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
- CO'M** 2,50
GF Arroz blanco jazmín




Marisco

- CÁ HỒI SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑧ ⑨ 10,00
GF Pinchos de salmón con salsa saté (de cacahuets y almendras). Acompañado de fideos de arroz.
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 12,00
GF Langostinos fritos y salteados al jengibre y a la pimienta negra.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 12,00
Langostinos con salsa Saté (de cacahuets y almendras).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 12,00
Langostinos con cebolleta oriental servidos sobre plancha caliente.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja





 Los platos más AUTÉNTICOS y RECOMENDADOS

www.capitoldevietnam.com

Aves

-  **VỊT QUAY** 1 3 9 10 22,50
Pato laqueado servido con creps para envolver junto con papaya verde, menta y cebolla de figueras. Con salsa de cacahuets y sésamo.
Incluye arroz salteado con verduras (Co'm Xào Rau)
-  **VỊT INDOCHINE** 3 8 10 10,00
Confit de pato con salsa al estilo Indochine (un toque dulce y ahumado)
-  **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 8,20
GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 9,50
Pollo rebozado con finas y crujientes láminas de almendra. Con salsa sweet-chilli.
- GÀ SA TÊ** 1 2 3 4 8 9 8,50
Pollo con salsa Saté (de cacahuets y almendras)

Carnes

-  **THỊT BÒ LÚC LẮC** 3 9 10 13,00
Dados de entrecot al punto salteados a la citronela con cebolla, brócoli y bambú.
-  **CÀ RI BÒ** 8 13,00
GF Dados de entrecot con salsa de curry rojo y leche de coco, cebolla, brócoli y bambú. Viene con arroz blanco jazmín.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 8,50
Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental y servido sobre plancha caliente.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja
-  **THỊT QUAY** 3 5 8 9 10 10,00
Panceta de cerdo frita y crujiente. Con salsa sweet-chilli. Acompañado de ensalada de brotes de soja, zanahoria y vinagreta de sésamo.
GF Opción sin gluten: Sin vinagreta de sésamo.
-  **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 8,50
GF Pinchos de cerdo a la citronela y con un toque de miel. Acompañado de salsa sweet-chilli.
-  **THỊT HEO KHO TÀU** 3 8,50
Panceta de cerdo cocida y guisada a fuego lento... al puro estilo Vietnamita. Viene con arroz blanco jazmín.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 9,50
Lomitos de cerdo asado con macerado vietnamita. Con salsa de cacahuets y sésamo.

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

V SE PUEDE PREPARAR VEGANO

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 LÀCH TÔM 8 7 8 10

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

GF Sin cebolla frita, con cacahuets

TEMPURA RAU CỬ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

BÁNH CUÔ'N 8 8

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

GF Sin cebolleta frita, con cacahuets

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

TEMPURA RAU CỬ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

✓ Con salsa de sésamo

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 cacahuets.

✓ 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

CÀ HỒI SA TẾ 1 2 8 4 8 9

Pinchos de salmón con salsa saté (de cacahuets y almendras) con fideos de arroz.

👍 BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Ensalada tibia de fideos con ternera salteada a la citronela, soja, cebolla, menta, papaya verde, cebolla frita y cacahuets (con 2 rollitos nem).

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 ALÉRGICOS: 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 MOLLUSCOS

8 PESCADO

10 SOJA

GF SE PUEDE PREPARAR SIN GLUTEN

✓ SE PUEDE PREPARAR VEGANO



Degustación Tapas Viêtnamitas

Selección de los 7 platillos más Viêtnamitas

16€/pers (a partir de 2 pers o más)

NEM 3

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

GỎI CUỐN 1 3 7 9 10

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

GF Con salsa de sésamo

v Sin gambas, con algas

GÀ BÁNH XÊP 3 5 8 10

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

BÁNH XÊP 3 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 3 7 8 9

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

BÁNH CUÔ'N 3 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 3

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

BÁNH XÊP 3 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

THỊT VIÊN 3 5 10

GF Albóndigas fritas de ternera y arroz glutinoso y crujiente. Con salsa de sésamo.

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 3

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

BÁNH XÊP 3 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

TEMPURA RAU CỦ 3 8 10

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

XÀ LÁCH TÔM 3 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 3 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 Diario

Variedad para el día a día
1 primero + 1 segundo + 1 bebida + 1 postre

11,00€/pers*

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

V SE PUEDE PREPARAR VEGANO

Primeros

ALÉRGENOS

- 👍 **CANELONES** de masa de arroz al vapor rellenos de lomo y verduras 3 8 GF
- 👍 **ROLLITOS NEM** fritos de carne y verduras (envolver con lechuga y menta) 8 GF
- 👍 **SOPA PHỞ con TERNERA o POLLO** con tallarines de arroz, cilantro y soja 8 10 GF
- 👍 **BÚN THỊT** Ensalada de fideos de arroz, tiritas de cerdo, menta, brotes de soja, cebolleta frita con salsa de cacahuets y sésamo 1 3 9 10
- TALLARINES al CURRY y leche de coco** con gambas y verduras (picante) 7 8 10 GF V
- TALLARINES con SALSA DE SOJA** salteados con gambas y verduras 3 7 10 GF V
- RAVIOLIS** fritos de carne y verduras 3 5 8 9 10
- ENSALADA de ALGAS** diferentes algas, brotes de soja, sésamo 3 9 10
- ENSALADA VIỆT** mézclum, gambas, cebolla frita, soja, zanahoria 3 7 8 10 GF
- VERDURAS VARIADAS** salteadas con setas, soja y fideos de soja 3 10 GF V
- TEMPURA VIỆT** verduras fritas (calabacín, zanahoria y cebolla) 3 8 10 V

Segundos

(también puedes escoger un primero como segundo plato)

- POLLO a la LIMA** rebozado y con la salsa de lima 3 10
- POLLO PANKO** rebozado en pan rallado panko y con salsa sweet-chilli 3
- POLLO con CEBOLLETA ORIENTAL Y BRÓCOLI** al wok 3 10 GF
- 👍 **POLLO al VAPOR** con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental GF
- POLLO con SALSA SATÉ** salsa de cacahuets y almendras 1 2 3
- 👍 **CONFIT de PATO** con salsa Indochine (toque dulce y ahumado) 3 8 10
- PINCHOS** de cerdo a la citronela con toque de miel 8 GF
- TERNERA** con brocoli, cebolla y bambú (picante) 3 10 GF
- TERNERA con SETAS y BAMBÚ** salteados al wok 3 10 GF
- PINCHOS DE SALMÓN AL SATÉ** salsa de cacahuets y almendras 1 2 3 8
- TOFU AL SÉSAMO** con brócoli y cebolleta oriental 3 9 10 V

Bebida

Agua · Cerveza (estrella) ·
Refresco · Copa de vino

Postre o Café

Plátano o manzana frita
Brownie de plátano · Piña natural
Helado · Flan · Yogur · Macedonia

*Menú de mediodías 13h-15h45 de Lunes a Viernes (no festivos)

👍 Los platos más AUTÉNTICOS y RECOMENDADOS

www.capitoldevietnam.com



Menú Especial del Día

Platos más TIPICOS VIETNAMITAS

1 primero + 1 segundo + 1 bebida + 1 postre

14,50€*

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

V SE PUEDE PREPARAR VEGANO

Primeros

ALÉRGENOS



COMBINADO DE NEM'S

- . Rollitos fritos de carne para envolver con lechuga y menta
- . Rollos frescos de gambas, fideos, menta, vegetales frescos

8 GF
1 3 7 9 10 GF



COMBINADO DE BANH'S

- . Empanadillas de pollo y jengibre al vapor
- . Canelón de pasta de arroz relleno de carne y verduras al vapor

3 5 8 10
8 8 GF

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ

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

3 7 8 9



SOPA PHỞ BÒ(ternera) ó GÀ(pollo)

Sopa de tallarines de arroz, brotes de soja cebolleta, cilantro y:

8 10 GF

BÒ (ternera) ó GÀ (pollo)

Segundos

ALÉRGENOS

TÔM CHIÊN

Langostinos fritos crujientes con salsa sweet-chilli.

3 4 5 7

GÀ HÂ'P MỠ' HÀNH

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

GF

GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN

Pollo rebozado con finas y crujientes láminas de almendra. Con salsa sweet-chilli a parte.

2 8



XÁ XÍU

Lomitos de cerdo asado con maceración vietnamita. Con salsa de cacahuetes y sésamo.

1 3 9 10



THỊT BÒ XÀO MÈ

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental

3 4 8 9 10 GF



CÀ RI BÒ (supl. +2,50€)

Dados de ENTRECOT con salsa de curry y leche de coco, cebolla, brócoli y bambú. Este plato viene con arroz blanco jazmín.

8 GF

El segundo viene con arroz salteado con gambas, carne y verduras (picante)

5 7 10 GF

Bebida

Agua · Cerveza (estrella) · Refresco · Copa de vino

Postres

Helado caliente · Rollitos de choco · Brownie de choco y plátano con leche de coco
Helado · Flan · Yogur · Plátano/Manzana frita · Piña natural · Macedonia

*Menú de mediodías 13h-15h45 de Lunes a Viernes (no festivos)



Los platos más AUTÉNTICOS y RECOMENDADOS

www.capitoldevietnam.com