



ENCURTIDOS – PICKLES - ENCORTITS

- KIMCHI** 2,50€
Fermentado de origen coreano con col china, nabo y chilis
Korean-origin fermented with napa cabbage, turnip and chilis
Fermentat d'origen coreà amb col xinesa, nap i xilis
- BAMBÚ** 2,50€
Encurtido en soja y vinagre de arroz
Pickled in soy sauce and rice vinegar
Encurtit en soja i vinagre d'arròs
- RAIZ DE LOTO** 2,50€
Encurtida con chilis lactofermentados y ajo
Pickled lotus root with lactofermented chillies and garlic
Arrel de lot encurtida amb xilis lactofermentats i all
- COL LOMBARDA** 2,50€
Lactofermentada con sal
Lacto-fermented red cabbage with salt
Lactofermentada amb sal
- ENCURTIDOS MIXTOS - MIXED PICKLES - ENCORTITS MIXTES** 6,00€
Kimchi, raíz de loto y col lombarda

PLATILLOS – TAPAS - PLATELLS

- CHIPS MIXTOS - MIXED CHIPS - XIPS MIXTES** 4,00€
Raíz de loto y yuca frita, con polvo especiado Sichuan (un punto de picante)
Lotus root and fried cassava, with Sichuan spice powder (a little spicy)
Arrel de lotus i iuca fregida, amb pols especiada Sichuan (un punt de picant)
- HUMMUS** 6,00€
Puré de garbanzos cocidos y pasta de sésamo con chips mixtos
Cooked chickpea puree and sesame paste with mixed chips
Puré de cigrons cuits i pasta de sèsam amb xips mixtes
- ENSALADA DE LOTO** 5,50€
Pepino, lechuga, encurtidos, piñones, vinagreta de arroz y miso
Cucumber, lettuce, pickles, pine nuts, rice and miso vinaigrette
Cogombre, enciam, confitats, pinyons, vinagreta d'arròs i miso
- ENSALADA YAM POLAMAI** 5,50€
Ensalada tailandesa de piña, manzana, tomate cherri, albahaca, cacahuete
Thai salad of pineapple, apple, cherry tomato, basil, peanut
Amanida tailandesa de pinya, poma, tomàquet cherri, alfàbrega, cacauet



PLATILLOS – TAPAS - PLATELLS

DUMPLING CRISTAL	5,50€
Masa de tapioca, tofu, zanahoria, nabo, aceite sésamo, miso, salsa romesco Tapioca dough, tofu, carrot, turnip, sesame oil, miso, romesco sauce Massa de tapioca, pastanaga, nap, oli sèsam, miso, salsa romesco	
WANTÁN FRITO	5,50€
Masa fina rellena de queso ricotta, espinaca, salsa cacahuete y tamarindo Thin dough stuffed with ricotta cheese, spinach, peanut and tamarind sauce Massa fina farcida de formatge ricotta i espinac, salsa cacahuete i tamarinde	
SHUMAI	5,50€
Masa de huevo rellena de arroz glutinoso, setas, aceituna con soja madurada Egg dough stuffed with glutinous rice, mushrooms, olives, dark soy sauce Massa d'ou farcida d'arròs glutinós, bolets, oliva amb soja madurada	
BAO DE CHAR SIU	5,50€
Bollo chino relleno de guiso de ternera en salsa de char siu Chinese bun stuffed with beef stew in char siu sauce Brioll xinès farcit de guisat de vedella amb salsa de xar siu	
GYOZA	5,50€
Ravioli asiático de ternera, aceite de sésamo, zanahoria con salsa romesco Asian ravioli stuffed with beef, sesame oil, carrot with romesco sauce Ravioli asiàtic farcit de vedella, oli de sèsam, pastanaga amb salsa romesco	
SAMOSA	5,50€
Empanadilla de cordero relleno de curry, leche de coco, salsa de cacahuete Lamb dumpling stuffed with curry, coconut milk, peanut sauce Empanadilla de xai farcit de curri, llet de coco, salsa de cacahuete	
ROLLITOS NEM RÁN	5,50€
Rollitos fritos de pato, cebolla y verduras, con salsa sweet chili Fried rolls of duck, onion and vegetables, with sweet chili sauce Rotllets fregits d'ànec, ceba i verdures, amb salsa sweet chili	
DUMPLING NEGRO	5,50€
Masa de tapioca y tinta de calamar, salmón, ternera, nata, albahaca, ali-oil de nabo amarillo Tapioca dough and squid ink, salmon, veal, cream, basil, yellow turnip ali-oil Massa de tapioca i tinta de calamar, salmó, vedella, nata, ali-oil de nap groc	

SOPAS – SOUPS - SOPES

- RAMEN** 11,00€
Pasta casera, caldo de pato y miso, huevo, bambú, pak choi, ternera chashu
Homemade pasta, duck and miso broth, egg, bamboo, pak choi, beef chashu
Pasta casolana, brou d'ànec i miso, ou, bambú, pak choi, vedella chashu
- PHỞ** 10,50€
Tallarines de arroz, caldo al estilo vietnamita, albóndigas, brote de soja
Rice noodles, Vietnamese-style soup, meatballs, bean sprouts
Tallarins d'arròs, brou a l'estil vietnamita, mandonguilles, brot de soja
- TOM YUM** 🌶️ 10,50€
Tallarines de arroz, langostinos, calamar, caldo de lemongrass, hoja de lima
Rice noodles, shrimp, squid, lemongrass soup, lime leaf, chili
Tallarins d'arròs, llagostins, calamar, sopa de lemongrass, fulla de llima, chili
- MUSHROOM DUMPLINGS** 7,50€
Con caldo dashi de setas, relleno de seta shiitake, zanahoria y cebolla
With mushroom dashi broth, stuffed with shiitake mushroom, carrot, onion
Amb brou dashi de bolets, farcit de bolet shiitake, pastanaga i ceba

FIDEOS – NOODLES - FIDEUS

- PAD THAI (opción vegetariana)** 10,00€
Fideos de boniato salteados con brote de soja, langostino, huevo, cacahuete, katsuobushi (virutas de bonito secado, ahumado)
Stir-fried sweet potato noodles, bean sprout, shrimp, egg, peanut, katsuobushi (dried and smoked tuna shavings)
Fideus de boniato saltats, brot de soja, llagostí, ou, cacauet, katsuobushi (encenalls de bonic assecat, fumat)
- YAKISOBA (opción vegetariana)** 10,00€
Fideos japoneses salteados, *pollo*, pimientos, cebolla, polvo de jamón, sésamo
Japanese stir fry noodles, *chicken*, peppers, onion, ham powder, sesame
Fideus japonesos saltats, *pollastre*, pebrots, ceba, pols de pernil, sèsam
Opción ternera - option beef – opció vedella +1€
- COCO-CURRY YAKISOBA** 🌶️ (opción vegana) 10,00€
Fideos japoneses, verduras, pollo, sésamo, salsa de coco-curry, polvo de jamón
Noodles, vegetables, chicken, sesame, coconut curry sauce, ham powder
Fideus, verdures, pollastre, sèsam, salsa de coco-curry, pols de pernil
Opción ternera - option beef – opció vedella +1€
- PASTA ZHAJIANG** 10,00€
Pasta casera, guiso de pato picado, pepino, cacahuete, brote de soja, cebolla
Homemade pasta, minced duck stew, cucumber, peanut, bean sprout, onion
Pasta casolana, guisat d'ànec picat, cogombre, cacahuete, brot de soja, ceba

ARROCES –RICE - ARROSSOS

HALLACA LOTO	9,50€
Arroz glutinoso, leche coco, guiso de cerdo ibérico, pollo, jamón, hoja de loto Glutinous rice, coconut milk, Iberian pork stew, chicken, ham, lotus leaf Arròs glutinós, llet coco, guisat de porc ibèric, pollastre, pernil, fulla de lotus	
PANANG CURRY 🌶️ (opción vegana)	10,00€
Curry thai, leche de coco, pasta de cacahuete, pollo, verdura, arroz jazmín Thai curry, coconut milk, peanut paste, chicken, vegetables, jasmine rice Curry thai, llet de coco, pasta de cacauet, pollastre, verdura, arròs gessamí	
CURRY JAPONÉS (opción vegana)	10,00€
Patata, calabaza, pollo, zanahoria, setas, pak choi con arroz jazmín Potato, pumpkin, chicken, carrot, mushrooms, pak choi , jasmine rice Patata, carbassa, pollastre, pastanaga, bolets, pak choi amb arròs gessamí	
POLLO KATSU	10,00€
Filete de pollo frita rebozada en panko, salsa de sésamo, arroz jazmín Fried chicken fillet battered in panko, sesame sauce, jasmine rice Filet de pollastre fregida arrebossada en panko, salsa de sèsam, arròs	
SHACHA TERNERA	10,00€
Ternera, cebolla caramelizada, seta shiitake, huevo frito, arroz jazmín Beef, caramelized onion, shiitake mushroom, fried egg, jasmine rice Vedella, ceba caramel·litzada, bolet shiitake, ou ferrat, arròs gessamí	

AL ESTILO DE LOTO – LOTO'S STYLE - A L'ESTIL DE LOTO

WOK DE VERDURAS	9,50€
Col china, pimientos, cebolla, setas, tofú esponjoso y salsa hoisin Chinese cabbage, peppers, onion, mushrooms, fluffy tofu and hoisin sauce Col xinesa, pebrots, ceba, bolets, tofú esponjós i salsa hoisin Opción ternera - option beef – opció vedella +1€	
PAD KA-PRAO	9,50€
Salteado tailandés, verduras, piña, mango, cacahuete con salsa sweet-chili Thai stir fry, vegetables, pineapple, mango, peanut with sweet-chili sauce Saltat tailandès, verdures, pinya, mango, cacauet amb salsa sweet-chili Opción pollo - option chicken – opció pollastre +1€	
CARRILLERA DE TERNERA	12,00€
Estofada con verduras, ñoquis de arroz coreano frito en salsa agriicante y queso parmesano BEEF CHEEK stew with vegetables, fried Korean rice gnocchi in a sour sauce, Parmesan cheese Estofada amb verdures, nyoquis d'arròs coreà fregit amb salsa agriicant i formatge parmesà	

AL ESTILO DE LOTO – LOTO'S STYLE - A L'ESTIL DE LOTO

SSAM DE SECRETO IBÉRICO	11,00€
Con mejillones escabeche (estilo thai) y kimchi, lechuga roble With pickled mussels (thai style) and kimchi, oak lettuce Amb musclos escabetx (estil thai) i kimchi embolica amb enciam roure	
SÁNDWICH DE SECRETO IBÉRICO	10,00€
A la plancha, col lombarda fermentada, salsa lechón filipina, chips de yuca Grilled, fermented red cabbage, Philippine lechón sauce, yuca chips A la planxa, col llombarda fermentada, salsa garrí filipina, xips de iuca	
SÁNDWICH BICOL-EXPRESS 🍴	10,00€
Guiso filipino de seta portobello, leche de coco, chili, tomate, chips de yuca Filipino portobello mushroom stew, coconut milk, chili, tomato, yucca chips Guisat filipí de bolet portobello, llet de coco, chili, tomàquet, xips de iuca	
PULPO SALTEADO AL ESTILO HONG KONG	15,00€
Salteado con cebolleta, soja negra fermentada, salsa teriyaki con sazón de fritura (panko, ajo, cebolla), puré de boniato y zanahoria Sautéed OCTOPUS with spring onion, fermented black soybeans, teriyaki sauce with frying seasoning (panko, garlic, onion), mashed sweet potato and carrot Saltejat amb ceba tendra, soja negra fermentada, salsa teriyaki amb saó de fregit (panko, all, ceba), puré de moniato i pastanaga	
CHOCO EN TEMPURA NEGRA	11,00€
Con alioli de nabo amarillo y fideos de arroz fritos Cuttlefish in black tempura with yellow turnip alioli and fried rice noodles Amb allioli de nap groc i fideus d'arròs fregits	
TACO DE TARTAR DE ATÚN	11,00€
Pan de gamba con tartar de atún al teriyaki, ají amarillo, wakame y polvo de cilantro Shrimp bread with teriyaki tuna tartare, yellow pepper, wakame, coriander powder Pa de gamba amb tàrtar de tonyina al teriyaki, ají groc, wakame i pols de coriandre	
PEZ MANTEQUILLA	13,50€
Con hoja de lima, verduras salteadas, ensaladilla de albahaca, cilantro, pimiento rojo aderezo con miso BUTTERFISH with lime leaf, sautéed vegetables, basil, coriander, red pepper salad with miso dressing Amb fulla de llima, verdures saltejades i amanida d'alfàbrega, coriandre, pebrot vermell amanit amb miso	
COSTILLA DE TERNERA	15,50€
A baja temperatura 78°C en soja dulce, salsa de ají panca, puré de maíz dulce BEEF RIBS at low temperature 78°C in sweet soy, panca chili sauce, sweet corn puree A baixa temperatura 78°C en soja dolça, salsa d'ají panca, puré de blat de moro dolç	

AL ESTILO DE LOTO – LOTO'S STYLE - A L'ESTIL DE LOTO

CONFIT DE PATO 13,50€

Confitado 12 horas en 75°C, salsa anticucho, puré de boniato y zanahoria

DUCK CONFIT 12 hours at 75°C, anticucho sauce, sweet potato and carrot puree

Confitat 12 hores en 75°C, salsa anticutxú, puré de moniato i pastanaga

MAGRET DE PATO 15,50€

A baja temperatura 12 horas en 58°C, salsa de majuelo y puré de boniato y zanahoria

DUCK MAGRET at low temperature 12 hours at 58°C, hawthorn sauce and sweet potato and carrot puree

A baixa temperatura 12 hores en 58°C, salsa de borinot i puré de moniato i pastanaga

POSTRES – DESSERTS - POSTRES

NIDO 5,50€

De Té Matcha, crujiente de pasta Kataifi con crema de té matcha, almendra, polvo de menta y frambuesa

Crunchy Kataifi pasta with matcha tea cream, almond, mint powder and raspberry

De Te Matcha, cruixent de pasta Kataifi amb crema de te matxa, ametlla, pols de menta i gerds

HARUMAKI 5,50€

Rollito relleno de queso mascarpone, guayaba, nueces con miel y helado de pistacho

Roll stuffed with mascarpone cheese, guava, walnuts with honey, pistachio ice cream

Rotllet farcit de formatge mascarpone, guaiaba, nous amb mel i gelat de pistatxo

CROQUETE DE CHOCOLATE 5,50€

Negro con jengibre, baileys, chocolate blanco de té matcha

Dark CHOCOLATE CROQUETTE with ginger, baileys, matcha tea white chocolate

croqueta de xocolata negra amb gingebre, baileys, xocolata blanca de te matxa

MILHOJAS 5,50€

De tiramisú crema con anko (pasta de judías rojas dulces)

Tiramisu cream with anko (sweet red bean paste)

De tiramisú crema amb anko (pasta de mongetes vermelles dolces)

TARTA DE QUESO 5,50€

Al estilo japonés, con un punto de té matcha y mermelada de fruta del bosque






Japanese-style CHEESECAKE, with a hint of matcha tea and forest fruit jam

Pastís de formatge a l'estil japonès, crema te matxa, melmelada de fruita del bosc

CÓCTELES

COCO LOTO 8,50€ SAKE JAPONÉS, LICOR CHINO 56º, COCO, LIMA	LOTO MULE 9,50€ RON, MARACUYA, LIMA
ESPRESSO MARTINI 8,50€ EXPRESSO, KAHLUA, VODKA	APEROL SPRITZ 8,50€ APEROL, CAVA, SODA
MARGARITA PEKÍN 8,50€ COINTREAU, LICOR CHINO, LIMA	MIMOSA 6,50€ NARANJA, CAVA
MOJITO TAMARINDO 8,50€ RON, TAMARINDO, LIMA, MENTA	MOJITO MARACUYA Y FRUTO ROJO 8,50€ RON, MARACUYA, FRUTO ROJO, LIMA, MENTA
GIN TONIC BOMBAY 8,50€	GIN TONIC BEEFEATER 7,50€

SANGRÍA

TINTO DE VERANO- SUMMER RED WINE  4,50€	
SANGRÍA DE VINO TINTO  6,00€	 15,00€
SANGRÍA DE CAVA  6,50€	 16,00€

BEBIDAS CASERAS 0% Acl.

MAJUELO 3,50€ FRUTO DE ESPINO CHINO, TÉ JAZMÍN, LIMA
TAMARINDO 3,50€ TAMARINDO, MENTA
VIETNAMESE WAVES 5,50€ JENGIBRE, LEMONGRASS, LIMA, MAJUELO
SAIGON VIBES 5,50€ TAMARINDO, JENGIBRE, LEMONGRASS, SODA
ASIAN LADY 5,50€ FRUTA DEL BOSQUE, MARACUYÁ, JENGIBRE, SODA

COPA DE VINOS

VINO TINTO - RED WINE - VI NEGRE, ECOLÓGICO	2,90€
VINO BLANCO - WHITE WINE - VI BLANC, ECOLÓGICO	2,90€
CAVA (SPARKLING WHITE WINE), BRUT NATURE	3,30€
VINO DE CIRUELA - PLUM WINE - VI DE PRUNA	3,50€
VINO DE LITCHI - LYCHEE WINE - VI DE LITCHI	3,50€

BOTELLAS DE VINO - WINE BOTTLES - AMPOLLES DE VI

VINOS BLANCOS - WHITE WINES - VINS BLANCS

CABALLERO DE OLMEDO, VERDEJO, RUEDA	14,50€
VILA DO CORPUS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS	17,50€

VINOS TINTOS - RED WINES - VINS NEGRES

ARRELIUM, TEMPRANILLO, CARIÑENA, Penedés	13,50€
VIRIDIANA, TEMPRANILLO, RIBERA DE DUERO	19,50€
BAI GORRI, TEMPRANILLO, RIOJA	23,50€

VINO ROSADO - ROSÉ WINE - VI ROSAT

SUMARROCA ECO ROSAT, Penedés	13,50€
------------------------------------	--------

CAVAS (SPARKLING WHITE WINE)

VEREMA BRUT NATURE, CATALUÑA	13,50€
MIQUEL PONS BRUT NATURE RESERVA, CATALUÑA	17,50€

SAKE FRÍO - COLD SAKE - SAKE FRED

JARRA DE SAKE 25CL - JAPÓN, 14.5º	8,50€
SAKE CHUNG HA 30CL - COREA, 13º	8,00€
SAKE SHOGUN 18CL - JAPÓN, 13º	8,50€
SAKE OZEKI NAMA 30CL - JAPÓN, 13º	12,50€
SAKE ESPUMOSO YUZU 25CL - JAPÓN, 5º	13,50€
SAKE HAKUTSURU 1,8L - JAPÓN, 15º	48,00€

ESTRELLA DAMM - BARCELONA BEER

COPA DAMM 33CL	2,90€
CERVEZA CON LIMÓN 33CL	2,90€
JARRA 50CL	5,50€
JARRA 1L	10,50€
FREE DAMM 33CL	2,90€
VOLL DAMM 33CL	3,20€
TURIA 33CL (TOASTED BEER)	3,00€

CERVEZAS ASIÁTICAS - ASIAN BEERS - CERVESES ASIÀTIQUES

SINGHA 33CL – TAILANDIA (ALC. 5%)	3,70€
SAIGON 35CL – VIETNAM (ALC. 4,9%)	3,70€
TIGER 33CL – SINGAPUR (ALC. 5%)	3,70€
TSINGTAO 33CL – CHINA (ALC. 4,7%)	3,70€
ASAHI 33CL – JAPÓN (ALC. 5%)	3,70€
SAPPORO 33CL – JAPÓN (ALC. 4,9%)	3,70€

AGUA Y REFRESCOS - WATER AND SOFT DRINKS

AGUA – WATER - AIGUA 50CL	2,70€
AGUA CON GAS - SPARKLING WATER - AIGUA AMB GAS 50CL	2,70€
VICHY CATALÁN 30CL	2,70€
COCA COLA 35CL	2,70€
NESTEA 30CL	2,70€
FANTA NARANJA 35CL	2,70€
SPRITE 35CL	2,70€

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

CAFÉS – COFFEES - CAFÈS



CAFÉ SOLO – ESPRESSO - CAFÈ SOL	1,50€
CORTADO – TALLAT	1,70€
CAFÉ CON LECHE - COFFEE WITH MILK - CAFÈ AMB LLET	1,90€
CAFÉ AMERICANO - AMERICAN COFFEE - CAFÈ AMERICÀ	1,80€
CAPUCCINO	2,80€
CARAJILLO	2,80€
TRIFASICO	3,00€

TÉ E INFUSIONES



JENGIBRE CON LIMÓN - GINGER WITH LEMON	2,30€
TÉ DE ROOIBOS - ROOIBOS TEA - TE DE ROOIBOS	2,30€
TÉ JAZMÍN - JASMINE TEA - ET GESSAMÍ	2,30€
TÉ VERDE - GREEN TEA - TE VERD	2,00€
TÉ NEGRO – BLACK TEA – TE NEGRE	2,00€
TÉ ROJO - RED TEA - TE VERMELL	2,00€
POLEO MENTA - PENNYROYAL MINT	2,00€
MANZANILLA – CHAMOMILE – CAMAMILLA	2,00€