



ENCURTIDOS - PICKLES - ENCORTITS

- KIMCHI** 🌶️ 2,50€
Fermentado de origen coreano con col china, nabo y chilis
Korean-origin fermented with napa cabbage, radish and chilis
Fermentat d'origen coreà amb col xinesa, nap i xilis
- RAIZ DE LOTO** 2,50€
Encurtida con chilis - Pickled lotus root with chillies - Arrel de lot encurtida amb xilis
- COL LOMBARDA** 2,50€
Fermentada con sal - Fermented red cabbage with salt - Fermentada 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 yucca, 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
- DUMPLING CRISTAL** 5,50€
Masa de tapioca, tofu, zanahoria, nabo, aceite sésamo, miso, salsa romesco
Tapioca dough, tofu, carrot, radish, 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, salsa mojo verde de jalapeño
Egg dough stuffed with glutinous rice, mushrooms, olives, green jalapeno mojo sauce
Massa d'ou farcida d'arròs glutinós, bolets, oliva, salsa mojo verd de jalapeny

PLATILLOS - TAPAS - PLATELLS

- PASTEL DE NABO** 5,50€
Y arroz, chorizo ibérico, seta shiitake, ajo con mayonesa de kimchi
Turnip and rice cake, Iberian chorizo, shiitake mushrooms, garlic with kimchi mayonnaise
Pastís de nap i arròs, xoriço ibèric, bolet shiitake, all amb maionesa de kimchi
- BAO DE CHAR SIU** 5,50€
Bollo chino relleno de guiso de ternera en salsa de char siu, con salsa mole mexicana
Chinese bun stuffed with beef stew in char siu sauce, with Mexican mole sauce
Brioll xinès farcit de guisat de vedella en salsa de xar siu, amb salsa mola mexicana
- 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, beef, cream, basil, yellow radish 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 broth, 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, broth of lemongrass, lime leaf and chili
Tallarins d'arròs, llagostins, calamar, sopa de lemongrass, fulla de llima, chili
- SOPA SOBA FRÍA (opción vegana)** 🌶️ 10,50€
Con gazpacho de piña y pepino, fideos soba, manzana, kimchi, sesamo, ternera
With pineapple gazpacho and cucumber, soba noodles, apple, kimchi, sesame, beef
Amb gaspatxo de pinya i cogombre fideus soba, poma, kimchi, sesamo, vedella

FIDEOS - NOODLES - FIDEUS

- PAD THAI (opción vegetariana)** 10,00€
Fideos de boniato salteados con brote de soja, langostino, huevo, cacahuete, katsuobushi
Stir-fried sweet potato noodles, bean sprout, shrimp, egg, peanut, katsuobushi
Fideus de boniato saltats, brot de soja, llagostí, ou, cacauet, katsuobushi
- YAKISOBA (opción vegetariana)** 10,00€
Fideos japoneses, *pollo*, pimientos, cebolla, polvo de cebolla frita y katsuobushi, sésamo
Japanese noodles, *chicken*, peppers, onion, fried onion and katsuobushi powder, sesame
Fideus japonesos, *pollastre*, pebrots, ceba, pols de ceba fregida i katsuobushi, sèsam
Opción ternera - option beef – opció vedella +1€
- COCO-CURRY YAKISOBA (opción vegana)** 10,00€
Fideos, verduras, pollo, sésamo, salsa de coco-curry, polvo de cebolla frita y katsuobushi
Noodles, vegetables, chicken, sesame, coconut curry sauce, fried onion and katsuobushi powder
Fideus, verdures, pollastre, sèsam, salsa de coco-curry, pols de ceba fregida i katsuobushi
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** 10,00€
Arroz glutinoso, leche coco, guiso de cerdo ibérico, pollo, jamón, hoja de loto
Sticky 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, nabo, setas, pak choi con arroz jazmín
Potato, pumpkin, chicken, carrot, radish, 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 agripicante 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 agripicant i formatge parmesà

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

TACO DE TARTAR DE ATÚN 11,00€

Pan de gamba con tartar de atún al teriyaki, ají amarillo, wakame y polvo de cilantro
Fried prawn cracker, tuna tartare with teriyaki, yellow pepper, wakame, coriander powder
Pa de gamba amb tàrtar de tonyina al teriyaki, ají groc, wakame i pols de coriandre

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), sweet potato and carrot puree
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 crujientes
Cuttlefish in black tempura with yellow radish alioli sauce, crispy fried rice noodles
Amb allioli de nap groc i fideus d'arròs fregits

SÁNDWICH DE SECRETO IBÉRICO 10,00€

A la plancha, col lombarda fermentada, salsa lechón filipina, chips de yuca
Grilled Iberian secret, fermented red cabbage, Philippine lechón sauce, yucca 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 stew of portobello mushroom, coconut milk, chili, tomato, yucca chips
Guisat filipí de bolet portobello, llet de coco, chili, tomàquet, xips de iuca

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

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 sauce

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

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 boniato i pastanaga

MAGRET DE PATO 15,50€

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

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

A baixa temperatura 12 hores en 58°C, salsa de borinot, puré de boniato 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 and raspberry powder

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

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 touch of matcha tea mousse and forest fruit jam

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

TARTA SACHER DE CHOCOLATE 5,50€

Rellena de ganache, cobertura de sésamo negro, con helado de coco y rooibos

Filled with ganache, covered with black sesame paste, coconut and rooibos ice cream

Farcida de ganache, cobertura de sèsam negre, amb gelat de coco i rooibos

CÓCTELES

COCO LOTO 8,50€

SAKE JAPONÉS, LICOR
CHINO 56º, COCO, LIMA

ESPRESSO MARTINI 8,50€

EXPRESSO, KAHLUA, VODKA

MARGARITA PEKÍN 8,50€

COINTREAU, LICOR CHINO, LIMA

MOJITO TAMARINDO 8,50€

RON, TAMARINDO, LIMA, MENTA

GIN TONIC BOMBAY 8,50€

LOTO MULE 9,50€

RON, MARACUYA, LIMA

APEROL SPRITZ 8,50€

APEROL, CAVA, SODA

MIMOSA 6,50€

NARANJA, CAVA

MOJITO MARACUYA Y FRUTO ROJO
..... 8,50€

RON, MARACUYA, FRUTO ROJO, LIMA, MENTA

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% Alc.

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, HOJA DE LIMA, SODA

ASIAN LADY 5,50€

FRUTA DEL BOSQUE, MARACUYÁ, JENGIBRE, SODA

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

CAFÉ SOLO	1,50€	JENGIBRE CON LIMÓN	2,30€
CORTADO	1,70€	TÉ DE ROOIBOS	2,30€
CAFÉ CON LECHE	1,90€	TÉ JAZMÍN	2,30€
CAFÉ AMERICANO	1,80€	TÉ VERDE	2,00€
CAPUCCINO	2,80€	TÉ NEGRO	2,00€
CARAJILLO	2,80€	TÉ ROJO	2,00€
TRIFASICO	3,00€	POLEO MENTA	2,00€
+ HIELO - ICE	0,10€	MANZANILLA – CHAMOMILE	2,00€

COPA DE VINOS - WINE GLASS - COPA DE VINS

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

ARRELIMUM, 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 SHOGUN 1,8L - JAPÓN, 13º	32,50€
SAKE HAKUTSURU 1,8L - JAPÓN, 15º	48,00€