



## 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 (raíz de loto, col lombarda), piñones, vinagreta de arroz y miso  
Cucumber, lettuce, pickles (lotus root, red cabbage), pine nuts, rice and miso vinaigrette  
Cogombre, enciam, confitats (arrel de lotus, col llombarda), pinyons, vinagreta d'arròs i miso
- ENSALADA YAM POLAMAI** ..... 5,50€  
Ensalada tailandesa de piña, manzana, tomate cherri, pepino, albahaca, cacahuete  
Thai salad of pineapple, apple, cherry tomato, cucumber, basil, peanut  
Amanida tailandesa de pinya, poma, tomàquet cherri, Cogombre, 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

<b>PASTEL DE NABO</b> .....	5,50€
Chorizo ibérico, seta shiitake, ajo frito con mayonesa de kimchi	
Turnip cake, Iberian chorizo, shiitake mushrooms, fried garlic with kimchi mayonnaise	
Pastís de nap, xoriço ibèric, bolet shiitake, all amb maionesa de kimchi	
<b>BAO DE CHAR SIU</b> .....	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	
<b>GYOZA</b> .....	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	
<b>SAMOSA</b> .....	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	
<b>ROLLITOS NEM RÁN</b> .....	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	
<b>DUMPLING NEGRO</b> .....	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

<b>RAMEN</b> .....	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	
<b>PHỞ</b> .....	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	
<b>TOM YUM</b> 🌶️ .....	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	
<b>MUSHROOM DUMPLING</b> .....	9,50€
De setas mixtas y queso provolone en sopa dashi de seta shiitake y alga kombu	
Mixed mushrooms and provolone cheese in shiitake mushroom and kombu seaweed dashi soup	
De bolets mixtes i formatge provolone en sopa dashi de bolet shiitake i alga kombu	



## 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 fideo 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** ..... 15,50€

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, melmelada 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 .....	25,50€

### 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€