



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

- HUMMUS** 6,50€
Puré de garbanzos, pasta de sésamo con raíz de loto rebozada con langostino y arroz
Chickpea puree, sesame paste with lotus root battered with prawn and rice
Puré de cigró, pasta de sèsam amb arrel de lotus arrebossada amb llagostí i arròs
- ENSALADA DE LOTO** 6,00€
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** 6,00€
Ensalada tailandesa de piña, manzana, albahaca, cacahuete, salsa de tamarindo y pescado
Thai salad with pineapple, apple, basil, peanut, tamarind sauce and fish
Amanida tailandesa de pinya, poma, alfàbrega, cacauet, salsa de tamarinde i peix
- DUMPLING CRISTAL** 6,00€
Masa de tapioca, yuba, zanahoria, nabo, aceite sésamo, miso, salsa romesco
Tapioca dough, yuba, carrot, radish, sesame oil, miso, romesco sauce
Massa de tapioca, yuba, pastanaga, nap, oli sèsam, miso, salsa romesco
- WANTÁN FRITO** 6,00€
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** 6,00 €
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** 6,00€
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
- BAO DE CHAR SIU** 6,00€
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** 6,00€
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** 6,00€
Empanadilla rellena de cordero con curry, leche de coco, salsa de cacahuete y tamarindo
Dumpling stuffed with lamb with curry, coconut milk, peanut sauce and tamarind
Empanadilla farcida de xai amb curri, llet de coco, salsa de cacahuete i tamarinde
- ROLLITOS NEM RÁN** 6,00€
Rollitos de pato desmechado en salsa hoisin, cebolla y verduras, con salsa sweet chili
Rollo of shredded duck in hoisin sauce, onion and vegetables, with sweet chili sauce
Rotllets d'ànec desmetxat amb salsa hoisin, ceba i verdures, amb salsa sweet chili
- DUMPLING NEGRO** 6,00€
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** 11,00€
Tallarines de arroz, caldo al estilo vietnamita, albóndigas de ternera, brote de soja
Rice noodles, Vietnamese-style broth, beef meatballs, bean sprouts
Tallarins d'arròs, brou a l'estil vietnamita, mandonguilles de vedella, brot de soja
- TOM YUM** 🌶️ 11,00€
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
- MUSHROOM DUMPLING** 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)** 10,50€
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)** 10,50€
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)** 10,50€
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 ZHAIJANG** 10,50€
Pasta casera, pato picado frito con salsa zhajiang, pepino, cacahuete, brote de soja, cebolla
Homemade pasta, fried minced duck with zhajiang sauce, cucumber, peanuts, bean sprouts, onion
Pasta casolana, ànec picat fregit amb salsa zhajiang, cogombre, cacahuete, brot de soja, ceba

ARROCES - RICE - ARROSSOS

- HALLACA LOTO** 10,50€
Arroz thai glutinoso, leche coco, guiso de cerdo ibérico, pollo, jamón, hoja de loto
Thai glutinous rice, coconut milk, Iberian pork stew, chicken, ham, lotus leaf
Arròs thai glutinós, llet coco, guisat de porc ibèric, pollastre, pernil, fulla de lotus
- PANANG CURRY (opción vegana)** 10,50€
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)** 10,50€
Patata, yuba, pollo, zanahoria, nabo, setas, pak choi con arroz jazmín
Potato, yuba, chicken, carrot, radish, mushrooms, pak choi, jasmine rice
Patata, yuba, pollastre, pastanaga, bolets, pak choi amb arròs gessamí
- POLLO KATSU** 10,50€
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** 11,00€
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 10,00€

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 10,00€

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 CERDO IBÉRICO 11,00€

Y mejillones escabeche al estilo thai, kimchi, salsa tamarindo envuelto con lechuga trocadero
Iberian pork, Thai style pickled mussels, kimchi, tamarind sauce wrapped with trocadero lettuce
Amb musclos escabetx (estil thai) i kimchi embolica amb enciam roure

TACO DE TARTAR DE ATÚN 11,50€

Pan de gamba con tartar de atún al teriyaki, ají amarillo, wakame, especiado Sichuan
Fried prawn cracker, tuna tartare with teriyaki, yellow pepper, wakame, sichuan spice
Pa de gamba amb tàrtar de tonyina al teriyaki, ají groc, wakame, especiat sichuan

POTÓN SALTEADO AL ESTILO HONG KONG 15,00€

Salteado con cebolleta, soja negra fermentada, salsa teriyaki con sazón de fritura (panko, ajo frito, cebolla), puré de boniato y zanahoria
Sautéed GIANT SQUID with spring onion, fermented black soybeans, teriyaki sauce with frying seasoning (panko, fried garlic, onion), sweet potato and carrot puree
Saltejat amb ceba tendra, soja negra fermentada, salsa teriyaki amb saó de fregit (panko, all fregit, ceba), puré de moniato i pastanaga

CHOCO (SEPIA) EN TEMPURA NEGRA 11,50€

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

TACO DE BICOL-EXPRES 11,50€

Estofado filipino, seta portobello, leche de coco, tomate, mayonesa de kimchi envuelto de crepes
Filipino stew, portobello mushroom, coconut milk, tomato, kimchi mayonnaise wrapped in crepes
Estofat filipí, bolet portobello, llet de coco, tomàquet, maionesa de kimchi embolicat de creps

KILAWIN (CEVICHE FILIPINO) 11,50€

Cerdo ibérico a la plancha, lima, leche coco, jengibre, pepino, cebolla, cilantro, brote soja
Grilled Iberian pork, lime, coconut milk, ginger, cucumber, onion, coriander, soybean sprouts
Porc ibèric a la planxa, llima, llet coco, gíngebre, cogombre, ceba, coriandre, brot soja

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 52°C, salsa de majuelo, puré de boniato y zanahoria
Duck magret at low temperature 12 hours 52°C, hawthorn sauce, sweet potato and carrot puree
A baixa temperatura 12 hores en 52°C, salsa de borinot, puré de boniato i pastanaga

POSTRES - DESSERTS - POSTRES

- NIDO** 6,00€
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** 6,00€
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** 6,00€
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** 6,00€
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** 6,00€
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€~~ CAFÉ, KAHLUA, VODKA

MARGARITA PEKÍN

~~8,50€~~ CYNTHIA REAU, LICOR CHINO, LIMA

MOJITO TAMARINDO

~~8,50€~~ TAMARINDO, LIMA, MENTA

GIN TONIC BOMBAY

8,50€

LOTO MULE

~~9,50€~~ RON, MARACUYA, LIMA, GINGER BEER

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

SANGRÍA

TINTO DE VERANO- SUMMER RED WINE

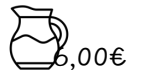
4,50€

SANGRÍA DE VINO TINTO- RED WINE

15,00€

SANGRÍA DE CAVA- SPARKLING WINE

16,00€



BEBIDAS CASERAS 0% Adl.

MAJUELO

~~5,50€~~ FRUTO DE ESPINO CHINO, TÉ JAZMÍN, LIMA / CHINESE HAWTHORN FRUIT, JASMINE TEA, LIME

TAMARINDO

~~3,50€~~ TAMARINDO, MENTA / TAMARIND, MINT

VIETNAMESE WAVES

~~5,50€~~ JENGIBRE, LEMONGRASS, LIMA, MAJUELO / GINGER, LEMONGRASS, LIME, MAJUELO

SAIGON VIBES

~~5,50€~~ TAMARINDO, JENGIBRE, HOJA DE LIMA, SODA / TAMARIND, GINGER, LIME LEAF, SODA

ASIAN LADY

~~5,50€~~ FRUTOS ROJOS, MARACUYÁ, JENGIBRE, SODA / BERRIES, PASSION FRUIT, GINGER, 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€
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	2,80€
AGUA CON GAS - SPARKLING WATER - AIGUA AMB GAS 50CL	2,80€
VICHY CATALÁN 30CL	2,80€
COCA COLA 35CL	2,80€
NESTEA 30CL	2,80€
FANTA NARANJA 35CL	2,80€
SPRITE 35CL	2,80€

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES

CAFÉ SOLO	1,70€	JENGIBRE CON LIMÓN	2,30€
CORTADO	1,90€	TÉ DE ROOIBOS	2,30€
CAFÉ CON LECHE	2,10€	TÉ JAZMÍN	2,30€
CAFÉ AMERICANO	2,00€	TÉ VERDE	2,00€
CAPUCCINO	3,00€	TÉ NEGRO	2,00€
CARAJILLO	3,00€	TÉ ROJO	2,00€
TRIFASICO	3,20€	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	3,00€
VINO BLANCO - WHITE WINE - VI BLANC, ECOLÓGICO	3,00€
CAVA (SPARKLING WHITE WINE), BRUT NATURE	3,50€
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	15,50€
VILA DO CORPUS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS	17,50€

VINOS TINTOS - RED WINES - VINS NEGRES

ARRELIMUM, TEMPRANILLO, CARIÑENA, Penedés	14,50€
VIRIDIANA, TEMPRANILLO, RIBERA DE DUERO	19,50€
BAI GORRI, TEMPRANILLO, RIOJA	25,50€

VINO ROSADO - ROSÉ WINE - VI ROSAT

SUMARROCA ECO ROSAT, Penedés	14,50€
------------------------------------	--------

CAVAS (SPARKLING WHITE WINE)

VEREMA BRUT NATURE, CATALUÑA	14,50€
MIQUEL PONS BRUT NATURE RESERVA, CATALUÑA	18,50€

SAKE FRÍO - COLD SAKE - SAKE FRED

JARRA DE SAKE 25CL - JAPÓN, 14.5º	9,50€
SAKE SHOGUN 18CL - JAPÓN, 13º	9,50€
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€