



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 en sal - Fermented red cabbage in salt - Fermentada en sal
- ENCURTIDOS MIXTOS - MIXED PICKLES - ENCORTITS MIXTES** 6,00€
Kimchi, raíz de loto y col lombarda

PLATILLOS - TAPAS - PLATELLS

- ENSALADA DE LOTO** 6,00€
Lechuga, encurtidos caseros, pepino, tomate cherry, piñones, vinagreta de arroz y miso
Lettuce, homemade pickles, cucumber, cherry tomato, pine nuts, rice and miso vinaigrette
Enciam, confitats casolans, cogombre, tomàquet cherry, 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 and fish sauce
Amanida tailandesa de pinya, poma, alfàbrega, cacauet, salsa de tamarinde i peix
- DUMPLING CRISTAL** 6,00€
Masa de tapioca, tofu ahumado, bambú, zanahoria, nabo, aceite sésamo, miso, salsa romesco
Tapioca dough, smoked tofu, bamboo, carrot, radish, sesame oil, miso, romesco sauce
Massa de tapioca, tofu fumat, bambú, pastanaga, nap, oli sèsam, miso, salsa romesco
- WANTÁN FRITO** 6,00€
Masa fina rellena de queso ricotta, espinaca, salsa de 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
- CROQUETA DE TAKOYAKI** 6,00 €
Pulpo, katsuobushi, jengibre encurtido, cebolleta, mayonesa de kimchi
Octopus, katsuobushi, pickled ginger, spring onion, kimchi mayonnaise
Polp, katsuobushi, jingebre adobat, ceba tendra, maionesa de kimchi

PLATILLOS - TAPAS - PLATELLS

- PASTEL DE NABO** 6,00€
Harina de arroz, chorizo ibérico, seta shiitake, ajo frito con mayonesa de kimchi
Turnip, rice flour, iberian chorizo, shiitake mushrooms, fried garlic with kimchi mayonnaise
Nap, farina d'arròs, 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 and tamarind sauce
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
Rollos 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
- UKOY** 6,00€
Tortilla de camarones, ajo, perejil, raíz de loto encurtida, mousse de foie, salsa de guayaba
Shrimp omelet, garlic, parsley, pickled lotus root, foie mousse, guava sauce
Truita de gambetes, all, julivert, arrel de lotus adobada, mousse de foie, salsa de guaiaba

SOPAS - SOUPS - SOPES

- RAMEN** 11,00€
Pasta casera fresca, caldo de pato y miso, huevo, bambú, pak choi, ternera chashu
Fresh homemade pasta, duck and miso broth, egg, bamboo, pak choi, beef chashu
Pasta casolana fresca, 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, cilantro
Rice noodles, Vietnamese-style broth, beef meatballs, bean sprouts, coriander
Tallarins d'arròs, brou a l'estil vietnamita, mandonguilles de vedella, brot de soja, celiandre
- TOM YUM** 🌶️ 11,00€
Tallarines de arroz, langostinos, calamar, caldo de lemongrass, hoja de lima, chili
Rice noodles, shrimp, squid, broth of lemongrass, lime leaf and chili
Tallarins d'arròs, llagostins, calamar, sopa de lemongrass, fulla de llima, chili

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 ZHAIANG** 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, setas, jamón, hoja de loto
Thai glutinous rice, coconut milk, Iberian pork stew, chicken, mushrooms, ham, lotus leaf
Arròs thai glutinós, llet coco, guisat de porc ibèric, pollastre, bolets, 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 jazmín
- CURRY JAPONÉS (opción vegana)** 10,50€
Patata, yuba, pollo, zanahoria, nabo, guisantes, setas, pak choi con arroz jazmín
Potato, yuba, chicken, carrot, radish, peas, mushrooms, pak choi, jasmine rice
Patata, yuba, pollastre, pastanaga, pèsols, bolets, pak choi amb arròs jazmín
- 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, champiñones, huevo frito, arroz jazmín
Beef, caramelized onion, shiitake mushrooms, fried egg, jasmine rice
Vedella, ceba caramel·litzada, bolet shiitake, xampinyons, 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€
- WOK TROPICAL** 10,00€
Verdura salteada con piña, mango, cacahuete y salsa sweet-chili
Sautéed vegetables with pineapple, mango, peanuts and sweet-chili sauce
Verdura saltada amb pinya, mango, cacauet i salsa sweet-chili
Opción pollo - option chicken – opció pollastre +1€
- CARRILLERA DE TERNERA** 12,00€
Estofada con verdura, ñoquis de arroz coreano en salsa agripicante y queso parmesano
BEEF CHEEK stew with vegetable, Korean rice gnocchi in a sour sauce, Parmesan cheese
Estofada amb verdure, nyoquis d'arròs coreà amb salsa agripicant i formatge parmesà
- SSAM DE CERDO IBÉRICO** 11,00€
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
- PULPO 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 OCTOPUS 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 crujientes de fideos de arroz
Cuttlefish in black tempura with yellow radish alioli sauce, crispy rice noodles
Amb allioli de nap groc i fideus d'arròs fregits
- WRAP BICOL-EXPRESS** 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
- POLLO A BAJA TEMPERATURA** 11,00€
Con salsa de anacardo tostado y leche de coco, pak choi, caviar tobiko
With roasted cashew sauce and coconut milk, pak choi and tobiko caviar
Amb salsa d'anacard torrat i llet de coco, pak choi i caviar tobiko

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, melmelada 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€

COINTREAU, LICOR CHINO, LIMA

MOJITO TAMARINDO 8,50€

RON, 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 7,50€

SANGRÍA

TINTO DE VERANO- SUMMER RED WINE  4,50€

SANGRÍA DE VINO TINTO- RED WINE  6,00€  15,00€

SANGRÍA DE CAVA- SPARKLING WINE  6,50€  16,00€

BEBIDAS CASERAS 0% Acl.

MAJUELO 3,50€

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

ARRELUM, 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€