

ENCURTIDOS - PICKLES – ENCORTITS

KIMCHI 🌶️

3,00€

Col china, nabo y chiles picantes fermentado

Fermented Chinese cabbage, turnip, and chili peppers

Col xinesa, nap i chiles picants fermentat

RAIZ DE LOTO

3,00€

Encurtida - Pickled lotus root - Arrel de lot encurtida

COL LOMBARDA

3,00€

Fermentada en sal - Fermented red cabbage in salt - Fermentada en sal

ENCURTIDOS MIXTOS - MIXED PICKLES - ENCORTITS MIXTES

6,50€

Kimchi, raíz de loto, col lombarda

PLATILLOS - TAPAS - PLATELLS

ENSALADA DE LOTO

6,00€

Lechuga, encurtidos caseros, pepino, piñones, vinagreta de arroz y miso

Lettuce, homemade pickles, cucumber, pine nuts, rice and miso vinaigrette

Enciam, confitats casolans, cogombre, pinyons, vinagreta d'arròs i miso

ENSALADA YAM POLAMAI

6,00€

Lechuga, piña, manzana, albahaca, cacahuete, salsa de tamarindo y pescado

Lettuce, pineapple, apple, basil, peanut, tamarind and fish sauce

Enciam pinya, poma, alfàbrega, cacauet, salsa de tamarinde i peix

DUMPLING CRISTAL

6,00€

Masa de tapioca, tofu ahumado, bambú, nabo, miso, salsa romesco

Tapioca dough, smoked tofu, bamboo, radish, miso, romesco sauce

Massa de tapioca, tofu fumat, bambú, nap, miso, salsa romesco

WANTÁN FRITO

6,00€

Queso ricotta, espinaca, salsa de cacahuete y tamarindo

Ricotta cheese, spinach, peanut and tamarind sauce

Formatge ricotta, espinac, salsa cacahuete i tamarinde

SHUMAI

6,00€

Arroz glutinoso, setas, aceituna, salsa mojo verde de jalapeño

Glutinous rice, mushrooms, olives, green jalapeno mojo sauce

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, gingebrè adobat, ceba tendra, maionesa de kimchi

RAIZ DE LOTO

6,00€

Rellena de pastel de pescado y langostino, salsa anacardo caviar tobiko

Lotus root filled with fish and shrimp cake, cashew sauce, tobiko caviar

Farcida de pastís de peix i llagostí, salsa anacard caviar tobiko

PLATILLOS - TAPAS - PLATELLS

PASTEL DE NABO	6,00€
Harina de arroz, chorizo ibérico, seta shiitake, mayonesa de kimchi Turnip, rice flour, iberian chorizo, shiitake mushrooms, kimchi mayonnaise Nap, farina d'arròs, xoriço ibèric, bolet shiitake, maionesa de kimchi	
BAO DE CHAR SIU	6,00€
Bollo chino, guiso de ternera en salsa de char siu, salsa mole mexicana Chinese bun stuffed with beef stew in char siu sauce, Mexican mole sauce Brioll xinès farcit de guisat de vedella en salsa de xar siu, salsa mola mexicana	
GYOZA	6,00€
Ravioli asiático de ternera, aceite de sésamo, zanahoria, salsa romesco Asian ravioli stuffed with beef, sesame oil, carrot, romesco sauce Ravioli asiàtic farcit de vedella, oli de sèsam, salsa romesco	
SAMOSA	6,00€
Cordero con curry, leche de coco, salsa de cacahuete y tamarindo Lamb with curry, coconut milk, peanut and tamarind sauce Xai amb curri, llet de coco, salsa de cacahuete i tamarinde	
ROLLITOS NEM RÁN	6,00€
Pato desmechado en salsa hoisin, cebolla, verduras, salsa sweet chili Shredded duck in hoisin sauce, onion, vegetables, sweet chili sauce Rotllets d'ànec desmetxat amb salsa hoisin, ceba, verdures, salsa sweet chili	
DUMPLING NEGRO	6,00€
Masa de tapioca, tinta de calamar, salmón, ternera, ali-oil de nabo amarillo Tapioca dough, squid ink, salmon, beef, yellow radish ali-oil Massa de tapioca i tinta de calamar, salmó, vedella, ali-oil de nap groc	

SOPAS - SOUPS - SOPES

RAMEN	12,00€
Pasta casera fresca, caldo de pato y miso, huevo, bambú, ternera chashu Fresh homemade pasta, duck and miso broth, egg, bamboo, beef chashu Pasta casolana fresca, brou d'ànec i miso, ou, bambú, vedella chashu	
PHỞ	12,00€
Tallarines de arroz, caldo al estilo vietnamita, albóndigas de ternera Rice noodles, Vietnamese-style broth, beef meatballs Tallarins d'arròs, brou a l'estil vietnamita, mandonguilles de vedella	
TOM YUM 🌶️	12,00€
Tallarines de arroz, caldo de lemongrass, hoja de lima, langostinos, calamar Rice noodles, lemongrass broth, lime leaf, prawns, squid Tallarins d'arròs, brou de lemongrass, fulla de llima, llagostins, calamar	
SOPA FRÍA (opción vegetariana)	12,00€
De maracuyá, fideos de boniato, manzana, kimchi, ternera Cold passion fruit soup, sweet potato noodles, apple, kimchi, beef Sopa freda de maracuià, fideus de moniato, poma, kimchi, vedella	

FIDEOS - NOODLES - FIDEUS

PAD THAI (opció vegetariana)	11,50€
Fideos de boniato, brote de soja, <u>langostino</u> , huevo, cacahuete, katsuobushi	
Sweet potato noodles, bean sprout, <u>shrimp</u> , egg, peanut, katsuobushi	
Fideus de boniato, brot de soja, <u>llagostí</u> , ou, cacauet, katsuobushi	
YAKISOBA (opció vegetariana)	11,50€
Fideos, <u>pollo</u> , pimientos, cebolla, polvo de cebolla frita y katsuobushi	
Noodles, <u>chicken</u> , peppers, onion, fried onion and katsuobushi powder	
Fideus, <u>pollastre</u> , pebrots, ceba, pols de ceba fregida i katsuobushi	
Opció ternera - option beef – opció vedella +1€	
COCO-CURRY YAKISOBA (opció vegana) 🍲	11,50€
Fideos, verduras, <u>pollo</u> , polvo de cebolla frita y katsuobushi	
Noodles, vegetables, <u>chicken</u> , fried onion and katsuobushi powder	
Fideus, verdures, <u>pollastre</u> , pols de ceba fregida i katsuobushi	
Opció ternera - option beef – opció vedella +1€	
PASTA ZHAJIANG	11,50€
Pasta casera, pato picado con salsa zhajiang, cacahuete, brote de soja	
Homemade pasta, minced duck with zhajiang sauce, peanuts, bean sprouts	
Pasta casolana, ànec picat amb salsa zhajiang, cacahuete, brot de soja	

ARROCES - RICE - ARROSSOS

ARROZ FRITO	11,50€
Chorizo ibérico, cerdo ibérico, huevo con trufa, polvo de aceituna negra	
Rice, Iberian chorizo, Iberian pork, egg with truffle, black olive powder	
Xoriço ibèric, porc ibèric, ou amb tòfona, pols d'oliva negra	
HALLACA LOTO	11,50€
Arroz glutinoso, leche coco, cerdo ibérico, pollo, jamón, hoja de loto	
Glutinous rice, coconut milk, Iberian pork stew, chicken, ham, lotus leaf	
Arròs glutinós, llet coco, porc ibèric, pollastre, pernil, fulla de lotus	
PANANG CURRY (opció vegana) 🍲	11,50€
Curry thai, leche de coco, pasta de cacahuete, <u>pollo</u> , verdura, arroz jazmín	
Thai curry, coconut milk, peanut paste, <u>chicken</u> , vegetables, jasmine rice	
Curry thai, llet de coco, pasta de cacauet, <u>pollastre</u> , verdura, arròs jazmín	
CURRY JAPONÉS (opció vegana)	11,50€
Patata, zanahoria, <u>pollo</u> , nabo, guisantes, setas, pak choi con arroz jazmín	
Potato, carrot, <u>chicken</u> , radish, peas, mushrooms, pak choi, jasmine rice	
Patata, pastanaga, <u>pollastre</u> , pèsols, bolets, pak choi amb arròs jazmín	
POLLO KATSU	11,50€
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	12,50€
Ternera, seta shiitake, champiñones, cebolla, huevo frito, arroz jazmín	
Beef, shiitake mushrooms, onion, fried egg, jasmine rice	
Vedella, bolet shiitake, xampinyons, ceba, ou ferrat, arròs gessamí	

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

WOK DE VERDURAS	11,00€
Col china, pimientos, setas, tofu esponjoso, salsa hoisin	
Chinese cabbage, peppers, mushrooms, fluffy tofu and hoisin sauce	
Col xinesa, pebrots, bolets, tofu esponjós i salsa hoisin	
Opción ternera - option beef – opció vedella +1€	
WOK TROPICAL	11,00€
Verdura salteada, piña, mango, cacahuete, salsa sweet-chili	
Sautéed vegetables, pineapple, mango, peanuts, sweet-chili sauce	
Verdura saltada, pinya, mango, cacauet, salsa sweet-chili	
Opción pollo - option chicken – opció pollastre +1€	
CARRILLERA DE TERNERA	13,50€
Estofada, verdura, ñoquis de arroz coreano, queso parmesano	
BEEF CHEEK stew with vegetable, Korean rice gnocchi, Parmesan cheese	
Estofada amb verdure, nyoquis d'arròs coreà, formatge parmesà	
SSAM DE CERDO IBÉRICO	12,00€
Mejillones escabeche al estilo thai, kimchi, salsa tamarindo, lechuga	
Iberian pork, Thai style pickled mussels, kimchi, tamarind sauce, lettuce	
Musclos escabetx estil thai, kimchi, salsa tamarinde, enciam	
TACO DE TARTAR DE ATÚN	12,50€
Pan de gamba, tartar de atún al teriyaki, ají amarillo, wakame	
Fried prawn cracker, tuna tartare with teriyaki, yellow pepper, wakame	
Pa de gamba amb târtar de tonyina al teriyaki, ají groc, wakame	
PULPO SALTEADO AL ESTILO HONG KONG	15,50€
Soja negra fermentada, teriyaki, fritura (panko, ajo frito, cebolla)	
OCTOPUS, fermented black soybeans, teriyaki, fried (panko, fried garlic, onion)	
Fermented black soybeans, teriyaki, fried (panko, fried garlic, onion)	
CHOCO (SEPIA) EN TEMPURA NEGRA	12,50€
Alioli de nabo Amarillo, crujientes de fideos de arroz	
Cuttlefish in black tempura, yellow radish alioli sauce, crispy rice noodles	
Amb allioli de nap groc, fideus d'arròs fregits	
WRAP BICOL-EXPRESS	11,50€
Estofado filipino, seta portobello, leche de coco, mayonesa de kimchi	
Filipino stew, portobello mushroom, coconut milk, kimchi mayonnaise	
Estofat filipí, bolet portobello, llet de coco, maionesa de kimchi	
KILAWIN (CEVICHE FILIPINO)	12,50€
Cerdo ibérico a la plancha, lima, leche coco, jengibre, cilantro, brote soja	
Grilled Iberian pork, lime, coconut milk, ginger, coriander, soybean sprouts	
Porc ibèric a la planxa, llima, llet coco, gíngebre, coriandre, brot soja	

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

PEZ MANTEQUILLA 15,50€

Verduras salteadas, ensaladilla de albahaca, cilantro aderezo con miso

Sauteed vegetables, basil and cilantro salad, miso dressing

Verdures saltejades, amanida d'alfàbrega, coriandre amanit amb miso

COSTILLA DE TERNERA 15,50€

A baja temperatura 78°C, salsa de ají panca, puré de maíz dulce

BEEF RIBS at low temperature 78°C, panca chili sauce, sweet corn puree

A baixa temperatura 78°C, 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

Duck magret at low temperature 12 hours 52°C, hawthorn sauce

A baixa temperatura 12 hores en 52°C, salsa de borinot

POSTRES - DESSERTS - POSTRES

NIDO DE TÉ MATCHA 6,00€

Crema de té matcha, crujiente de Kataifi, almendra, polvo de menta y frambuesa

Matcha tea cream, Kataifi crunch, almond, mint and raspberry powder

Crema de te matxa, cruixent de Kataifi, ametlla, pols de menta i gerds

HARUMAKI 6,00€

Rollito, queso mascarpone, guayaba, nueces, miel, helado de pistacho

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

Rotllet, formatge mascarpone, guaiaba, nous, mel, gelat de pistatxo

TARTA DE QUESO 6,00€

Al estilo japonés, crema de té matcha, mermelada de fruta del bosque

Japanese-style CHEESECAKE, matcha tea cream, forest fruit jam

A l'estil japonès, crema de te matxa, mermelada de fruita del bosc

TARTA SACHER DE CHOCOLATE 6,00€

Ganache, cobertura de sésamo negro, helado de coco y rooibos

Ganache, covered with black sesame paste, coconut and rooibos ice cream

Ganache, cobertura de sèsam negre, gelat de coco i rooibos

SORBETE DE MANGO Y LECHE COCO 6,00€

Puré de alubia dulce, raíz de loto en maracuyá, arroz inflado

Sweet bean puree, passion fruit lotus root, puffed rice

Puré de mongeta dolça, arrel de lotus a maracuià, arròs inflat

CÓCTELES

APEROL SPRITZ Aperol, cava, soda	8,50€	LOTO MULE Ron, ginger beer, lima	8,50€
ESPRESSO MARTINI Café, kahlua, vodka	8,50€	MIMOSA Naranja, cava	7,00€
COCO LOTO Sake, licor chino 56º coco	8,50€	MARGARITA PEKÍN Cointreau, licor chino, lima	8,50€
MOJITO TAMARINDO Ron, lima, menta	8,50€	MOJITO FRUTO ROJO Maracuyá, ron, lima, menta	8,50€
GIN TONIC BEEFEATER	7,50€	GIN TONIC BOMBAY	8,50€

BEBIDAS CASERAS 0% Acl.

MAJUELO Fruto de espinos chino, té jazmín, lima / Chinese hawthorn fruit, jasmine tea, lime	4,00€
TAMARINDO Tamarindo, menta / Tamarind, mint	4,00€
VIETNAMESE WAVES Jengibre, lemongrass, lima, majuelo / Ginger, lemongrass, lime, majuelo	6,00€
SAIGON VIBES Tamarindo, jengibre, hoja de lima, soda / Tamarind, ginger, lime leaf, soda	6,00€
ASIAN LADY Frutos rojos, maracuyá, jengibre, soda / Berries, passion fruit, ginger, soda	6,00€

SANGRÍA

TINTO DE VERANO - SUMMER RED WINE	 4,50€	
SANGRÍA DE VINO TINTO - RED WINE	 6,00€	 16,50€
SANGRÍA DE CAVA - SPARKLING WINE	 6,50€	 18,50€

CERVEZAS ASIÁTICAS

SINGHA 33CL – TAILANDIA	3,80€
SAIGON 35CL – VIETNAM	3,80€
TSINGTAO 33CL – CHINA	3,80€
ASAHI 33CL – JAPÓN	3,80€
SAPPORO 33CL – JAPÓN	3,80€

ESTRELLA DAMM

COPA DAMM 33CL	3,00€
CERVEZA CON LIMÓN 33CL	3,00€
JARRA 50CL	5,50€
JARRA 1L	10,50€
FREE DAMM 33CL	3,00€
TURIA 33CL	3,00€
VOLL DAMM 33CL	3,20€

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	16,50€
VILA DO CORPUS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS	18,50€

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	48,50€

REFRESCOS - SOFT DRINKS

AGUA – WATER 50CL	2,80€
AGUA CON GAS - SPARKLING WATER 50CL	2,80€
VICHY CATALÁN 30CL	2,80€
COCA COLA 35CL	3,00€
NESTEA 30CL	3,00€
FANTA NARANJA 35CL	3,00€
SPRITE 35CL	3,00€

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	2,10€
CAPUCCINO	3,00€	TÉ NEGRO	2,10€
CARAJILLO	3,00€	TÉ ROJO	2,10€
TRIFASICO	3,20€	POLEO MENTA	2,10€
HIELO – ICE	0,10€	MANZANILLA – CHAMOMILE	2,10€