



ENCURTIDOS - PICKLES – ENCURTITS

KIMCHI 🌶️ Col china, nabo y chiles picantes fermentados Fermented Chinese cabbage, turnip, and chili peppers Col xinesa, nap i xilis picants fermentats	3,00€
RAIZ DE LOTO ENCURTIDA Pickled lotus root - Arrel de lotus encurtida	3,00€
COL LOMBARDA FERMENTADA Fermented red cabbage in salt - Col llombarda fermentada en sal	3,00€
ENCURTIDOS MIXTOS - MIXED PICKLES - ENCORTITS MIXTES Kimchi, raíz de loto y col lombarda	6,50€

PLATILLOS - TAPAS - PLATETS

ENSALADA DE LOTO Lechuga, encurtidos caseros, pepino y piñones con vinagreta de arroz y miso Lettuce, house pickles, cucumber and pine nuts with rice-miso vinaigrette Enciam, encurtis casolans, cogombre i pinyons amb vinagreta d'arròs i miso	6,00€
ENSALADA YAM POLAMAI Lechuga, piña, manzana, albahaca y cacahuete con salsa de pescado y tamarindo Lettuce, pineapple, apple, basil and peanut with fish sauce and tamarind dressing Enciam, pinya, poma, alfàbrega i cacauet amb salsa de peix i tamarinde	6,00€
DUMPLING CRISTAL Dumpling de tapioca con tofu ahumado, bambú, nabo, miso con salsa romesco Crystal dumpling with smoked tofu, bamboo shoots, radish, miso with romesco sauce Dumpling de tapioca amb tofu fumat, bambú, nap, miso amb salsa romesco	6,00€
WANTÁN FRITO Wantán crujiente de queso ricotta y espinaca con salsa de cacahuete y tamarindo Crispy ricotta cheese and spinach wonton with peanut-tamarind sauce Wantán cruixent de formatge ricotta i espinac amb salsa cacauet i tamarinde	6,00€
SHUMAI AL VAPOR Arroz glutinoso con setas, aceituna, zanahoria con mojo verde de jalapeño Steamed sticky rice with mushrooms, carrot, olives with green jalapeño mojo Arròs glutinós amb bolets, oliva, pastanaga amb mojo verd de jalapeño	6,00€
CROQUETA DE TAKOYAKI Croqueta de pulpo, jengibre encurtido, katsuobushi con mayonesa de kimchi Octopus croquette with pickled ginger, katsuobushi with kimchi mayonnaise Croqueta de pop amb gíngebre adobat, katsuobushi amb maionesa de kimchi	6,00€
RAIZ DE LOTO Con panceta ibérica de bellota laminada, piñones con salsa de anacardo y miso Lotus root with sliced acorn-fed Iberian pork belly, pine nuts with cashew-miso sauce Arrel de lotus amb cansalada ibérica de gla laminada, pinyons amb salsa de anacard i miso	6,00€



PLATILLOS - TAPAS - PLATETS

PASTEL DE NABO	6,00€
Nabo, harina de arroz, chorizo ibérico, seta shiitake con mayonesa de kimchi Turnip cake with rice flour, iberian chorizo, shiitake mushrooms with kimchi mayonnaise Nap, farina d'arròs, xoriço ibèric, bolet shiitake amb maionesa de kimchi	
BAO DE CHAR SIU	6,00€
Bollo chino relleno de ternera estilo char siu con salsa mole mexicana Chinese bao bun filled with char siu-style beef and Mexican mole sauce Pa xinès farcit de vedella estil char siu amb salsa mole mexicana	
GYOZA	6,00€
Gyoza de ternera con aceite de sésamo, zanahoria con salsa romesco Beef gyoza with sesame oil, carrot with romesco sauce Gyoza de vedella amb oli de sèsam, pastanaga amb salsa romesco	
SAMOSA	6,00€
De cordero al curry con leche de coco con salsa de cacahuete y tamarindo Lamb curry samosa with coconut milk with peanut-tamarind sauce Samosa de xai al curri amb llet de coco amb salsa de cacauet i tamarinde	
ROLLITOS NEM RÁN	6,00€
De pato desmechado en salsa hoisin, verdura con salsa sweet chili Rolls with shredded duck in hoisin sauce, vegetables with sweet chili sauce Rotllets d'ànec desfilat amb salsa hoisin, verdure amb salsa sweet chili	
DUMPLING NEGRO	6,00€
De tapioca con tinta de calamar, salmón, ternera con alioil de nabo amarillo Black tapioca dumpling with squid ink, salmon, beef with yellow radish alioil De tapioca amb tinta de calamar, salmó, vedella amb alioil de nap groc	

SOPAS - SOUPS - SOPES

RAMEN	12,00€
Pasta casera fresca, caldo de pato y miso, huevo, bambú y ternera chashu Fresh homemade pasta in duck and miso broth with egg, bamboo and beef chashu Pasta casolana fresca amb brou d'ànec i miso, ou, bambú i vedella chashu	
PHỞ	12,00€
Tallarines de arroz en caldo vietnamita con brote de soja, ternera y albóndigas de ternera Rice noodles in Vietnamese-style broth with bean sprouts, beef slices and beef meatballs Tallarins d'arròs, brou a l'estil vietnamita amb brot de soja i mandonguilles de vedella	
TOM YUM	12,00€
Caldo de lemongrass, hoja de lima y chili, tallarines de arroz, langostinos, calamar, mejillones Lemongrass, lime leaf broth and chili with rice noodles, shrimp, squid and mussels Brou de lemongrass, fulla de llima, chili, tallarins d'arròs, llagostins, calamar i musclos	
CURRY VERDE	12,00€
Con ravioli de vieira, langostino y fideo de soja en salsa de ostra Green curry with scallop ravioli, prawn and soy noodles in oyster sauce Curri verd amb ravioli de viera, llagostí i fideu de soja amb salsa d'ostra	

FIDEOS - NOODLES - FIDEUS

<p>PAD THAI (opción vegetariana)</p> <p>Fideos de boniato salteados con brotes de soja, <u>langostino</u>, huevo, cacahuete y katsuobushi Stir-fried sweet potato noodles with bean sprout, <u>shrimp</u>, egg, peanut and katsuobushi Fideus de moniato saltejats amb brots de soja, <u>llagostí</u>, ou, cacauet i katsuobushi</p>	11,50€
<p>YAKISOBA (opción vegetariana)</p> <p>Fideos salteados con <u>pollo</u>, pimientos, cebolla, cebolla frita y katsuobushi Stir-fried noodles with <u>chicken</u>, peppers, onion, fried onion and katsuobushi Fideus saltejats amb <u>pollastre</u>, pebrots, ceba, ceba fregida i katsuobushi Opción ternera +1€ - beef option +1€ - opció vedella +1€</p>	11,50€
<p>COCO-CURRY YAKISOBA (opción vegana) 🌶️</p> <p>Fideos salteados con verduras y <u>pollo</u> en salsa de coco-curry Stir-fried noodles with vegetables and <u>chicken</u> in coconut-curry sauce Fideus saltejats amb verdures i <u>pollastre</u> en salsa coco-curry Opción ternera +1€ - beef option +1€ - opció vedella +1€</p>	11,50€
<p>PASTA ZHAJIANG</p> <p>Fideos caseros frescos con pato picado en salsa zhajiang, cacahuete y brotes de soja Fresh homemade noodles with minced duck in zhajiang sauce, peanuts and bean sprouts Fideus frescos amb ànec picat amb salsa zhajiang, cacahuete i brots de soja</p>	11,50€

ARROCES - RICE - ARROSSOS

<p>ARROZ FRITO</p> <p>Arroz salteado con chorizo ibérico, cerdo ibérico, huevo con trufa y polvo de aceituna negra Fried rice with Iberian chorizo, Iberian pork, egg with truffle and black olive powder Arròs saltejat amb xoriço ibèric, porc ibèric, ou amb tòfona i pols d'oliva negra</p>	11,50€
<p>HALLACA LOTO</p> <p>Arroz glutinoso con leche de coco, cerdo ibérico, pollo, jamón envuelto en hoja de loto Glutinous rice with coconut milk, Iberian pork, chicken, ham, wrapped in lotus leaf Arròs glutinós amb llet de coco, porc ibèric, pollastre, pernil, embolicat en fulla de lotus</p>	11,50€
<p>PANANG CURRY (opción vegana) 🌶️</p> <p>Curry thai con leche de coco y pasta de cacahuete, <u>pollo</u>, verdura, arroz jazmín Thai curry with coconut milk and peanut paste, <u>chicken</u>, vegetables, jasmine rice Curry thai amb llet de coco i pasta de cacauet, <u>pollastre</u>, verdura, arròs gessamí</p>	11,50€
<p>CURRY JAPONÉS (opción vegana)</p> <p>Con patata, zanahoria, <u>pollo</u>, nabo, guisantes, champiñones con arroz jazmín Japanese curry with potato, carrot, <u>chicken</u>, radish, peas, mushrooms, jasmine rice Curri japonès amb patata, pastanaga, <u>pollastre</u>, pèsols, xampinyons, arròs jazmín</p>	11,50€
<p>POLLO KATSU</p> <p>Filete de pollo crujiente rebozado en panko con salsa de sésamo y arroz jazmín Crispy panko-breaded chicken fillet with sesame sauce and jasmine rice Filet de pollastre cruixent arrebossat en panko amb salsa de sèsam i arròs</p>	11,50€
<p>SHACHA TERNERA</p> <p>Ternera salteada con seta shiitake, champiñones, cebolla y huevo frito, arroz jazmín Stir-fried beef, shiitake mushrooms, onion and fried egg, jasmine rice Vedella saltejada amb bolet shiitake, xampinyons, ceba i ou ferrat, arròs gessamí</p>	12,50€



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

WOK DE VERDURAS	11,00€
Col china, pimientos, setas, tofu esponjoso y salsa hoisin Wok-fried vegetables, Chinese cabbage, peppers, mushrooms, fluffy tofu and hoisin sauce Wok de verdures amb col xinesa, pebrots, bolets, tofu esponjós i salsa hoisin Opción ternera +1€ - beef option +1€ - opció vedella +1€	
WOK TROPICAL	11,00€
Verdura salteada con piña, mango, cacahuete y salsa sweet-chili Stir-fried vegetables with pineapple, mango, peanuts and sweet-chili sauce Verdures saltejades amb pinya, mango, cacauet i salsa sweet-chili Opción pollo +1€ - chicken option +1€ - opció pollastre +1€	
CARRILLERA DE TERNERA	13,50€
Estofada con verduras, ñoquis coreanos de arroz y queso parmesano Braised beef cheek with vegetables, Korean rice gnocchi and Parmesan cheese Galta de vedella estofada amb verdures, nyoquis coreans d'arròs i formatge parmesà	
SSAM DE CERDO IBÉRICO	12,00€
Con mejillones en escabeche al estilo thai, kimchi, salsa tamarindo y lechuga para envolver Iberian pork ssam with pickled mussel, kimchi, tamarind sauce and lettuce wraps Porc ibèric i musclos en escabetx estil thai, kimchi, salsa de tamarinde i enciam per embolicar	
TACO DE TARTAR DE ATÚN	12,50€
Pan de gamba crujiente con tartar de atún al teriyaki, ají amarillo y wakame Crispy prawn crackers with teriyaki tuna tartare, yellow chili pepper and wakame Pa de gamba cruixent amb tàrtar de tonyina al teriyaki, ají groc i wakame	
PULPO SALTEADO AL ESTILO HONG KONG	15,50€
Con soja negra fermentada, teriyaki y crujiente de ajo frito y cebolla Stir-fried octopus with fermented black soybeans, teriyaki and crispy garlic and onion Pop saltejat amb soja negra fermentada, teriyaki i cruixent d'all i ceba	
CHOCO (SEPIA) EN TEMPURA NEGRA	12,50€
Con alioli de nabo amarillo y crujientes de fideos de soja Cuttlefish in black tempura with yellow radish alioli and crispy soy noodles Sèpia en tempura negra amb allioli de nap groc i fideus de soja cruixents	
KILAWIN (CEVICHE FILIPINO)	12,50€
Cerdo ibérico a la plancha con lima, leche coco, jengibre, cilantro y brotes soja Grilled Iberian pork with lime, coconut milk, ginger, coriander and soybean sprouts Porc ibèric a la planxa amb llima, llet coco, gíngebre, coriandre i brots soja	
PEZ MANTEQUILLA	15,50€
Con verduras salteadas, ensaladilla de albahaca y cilantro adereza con miso Butterfish with sautéed vegetables, basil and cilantro mini-salad with miso dressing Peix mantega amb verdures saltejades, amanida d'alfàbrega i coriandre amaniment amb miso	



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

COSTILLA DE TERNERA

15,50€

A baja temperatura (78°C), salsa de ají panca y puré de maíz dulce
Slow-cooked beef rib (78°C) with ají panca sauce and sweet corn purée
Costella de vedella a baixa temperatura (78°C), salsa d'ají panca, puré de blat de moro dolç

CONFIT DE PATO

13,50€

Confitado 12 horas a 75°C, salsa anticucho, puré de boniato y zanahoria
Duck confit cooked for 12 hours at 75°C, anticucho sauce, sweet potato and carrot puree
Confit d'ànec cuit 12 hores a 75 °C amb salsa anticucho i puré de moniato i pastanaga

MAGRET DE PATO

15,50€

A baja temperatura (52º) con salsa de majuelo
Duck magret at low temperature (52°C) with hawthorn berry sauce
Magret d'ànec cuit a baixa temperatura (52º) amb salsa d'arç blanc

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 with kataifi crunch, almond, mint and raspberry powder
Crema de te matxa amb cruixent de kataifi, ametlla, pols de menta i gerd

HARUMAKI

6,00€

Rollito de mascarpone, guayaba, nueces con miel, helado de miso y caramelo salado
Mascarpone, guava and walnut roll with honey, miso salted caramel ice cream
Rotllet de mascarpone, guayaba i nous amb mel i gelat de miso i caramel salat

MILHOJAS

6,00€

Con crema de castaña, mousse de caramelo salado y arroz inflado de chocolate
Mille-feuille with chestnut cream, salted caramel mousse and chocolate puffed rice
Milfulls amb crema de castanya, mousse de caramel salat i arròs inflat de xocolata

TARTA DE QUESO

6,00€

Al estilo japonés con crema de té matcha y mermelada de frutos rojos
Japanese-style cheesecake with matcha tea cream and red berry jam
Pastís de formatge estil japonès amb crema de te matxa i melmelada de fruits vermells

TARTA SACHER DE CHOCOLATE

6,00€

Con ganache, sésamo negro, helado de coco y rooibos
Chocolate sacher cake with ganache, black sesame paste, coconut-rooibos ice cream
Pastís de xocolata amb ganache, sèsam negre i gelat de coco i rooibos








CÓCTELES

APEROL SPRITZ	8,50€	LOTO MULE	8,50€
Aperol, cava, soda		Ron, ginger beer, lima	
ESPRESSO MARTINI	8,50€	MIMOSA	7,00€
Vodka, kahlúa, espresso		Zumo de naranja, cava	
COCO LOTO	8,50€	MARGARITA PEKÍN	8,50€
Licor chino 56%, sake, leche coco		Licor chino 56%, Cointreau, lima	
MOJITO TAMARINDO	8,50€	MOJITO FRUTOS ROJOS & MARACUYÁ	8,50€
Ron, lima, menta, tamarindo		Ron, lima, menta	
GIN & TONIC BEEFEATER	7,50€	GIN & TONIC BOMBAY	8,50€

BEBIDAS CASERAS 0% ACL./HOMEMADE DRINKS 0% ACL.

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

SANGRÍA

TINTO DE VERANO - RED WINE WITH LEMON SODA	 4,50€	
SANGRÍA DE VINO TINTO - RED WINE SANGRÍA	 6,00€	 16,50€
SANGRÍA DE CAVA - CAVA SANGRÍA	 6,50€	 18,50€



CERVEZAS ASIÁTICAS

<i>Singha · 33cl · Tailandia</i>	3,80€
<i>Saigon · 35cl · Vietnam</i>	3,80€
<i>Tsingtao · 33cl · China</i>	3,80€
<i>Asahi · 33cl · Japón</i>	3,80€
<i>Sapporo · 33cl · Japón</i>	3,80€

CERVEZAS/BEERS

<i>Caña Estrella Damm (33cl)</i>	3,00€
<i>Clara con limón (33cl)</i>	3,00€
<i>Jarra (50cl)</i>	5,50€
<i>Jarra (1L)</i>	10,50€
<i>Free Damm (33cl)</i>	3,00€
<i>Turia (33cl)</i>	3,00€
<i>Voll Damm (33cl)</i>	3,20€

VINOS POR COPA - WINE BY THE GLASS - VINS PER COPA

<i>Vino tinto ecológico · Red wine · Vi negre ecològic</i>	3,00€
<i>Vino blanco ecológico · White wine · Vi blanc ecològic</i>	3,00€
<i>Cava Brut Nature</i>	3,50€
<i>Vino de ciruela · Plum wine · Vi de pruna</i>	3,50€

BOTELLAS DE VINO - WINE BOTTLES - AMPOLLES DE VI

VINOS BLANCOS - WHITE WINES - VINS BLANCS

<i>Caballero de Olmedo · Verdejo · Rueda</i>	16,50€
<i>Vila do Corpus · Albariño · Rías Baixas</i>	18,50€

VINOS TINTOS - RED WINES - VINS NEGRES

<i>Arrelium · Tempranillo · Penedès</i>	14,50€
<i>Viridiana · Tempranillo · Ribera De Duero</i>	19,50€
<i>Bai Gorri · Tempranillo · Rioja</i>	25,50€

VINO ROSADO - ROSÉ WINE - VI ROSAT

<i>Sumarroca Eco Rosat · Penedès</i>	14,50€
--------------------------------------	--------

CAVAS (SPARKLING WHITE WINE)

<i>Verema Brut Nature · Catalunya</i>	14,50€
<i>Miquel Pons Brut Nature Reserva · Catalunya</i>	18,50€



SAKES FRÍOS - COLD SAKES - SAKES FREDS

<i>Copa de sake · Japón · 14.5%</i>	4,50€
<i>Sake Shogun 18cl · Japón · 13%</i>	9,50€
<i>Sake Ozeki Nama · 30cl · Japón · 13%</i>	12,50€
<i>Sake espumoso Yuzu · 25cl · Japón · 5%</i>	13,50€
<i>Sake Shogun 1,8L · Japón · 13%</i>	32,50€
<i>Hakutsuru sake 1,8L · Japón · 15%</i>	48,50€

REFRESCOS - SOFT DRINKS

<i>Agua mineral (50cl) · Mineral water</i>	2,80€
<i>Agua con gas (50cl) · Sparkling water</i>	2,80€
<i>Vichy catalán (30cl)</i>	2,80€
<i>Coca cola (35cl)</i>	3,00€
<i>Nestea (30cl)</i>	3,00€
<i>Fanta naranja (35cl)</i>	3,00€
<i>Sprite (35cl)</i>	3,00€

CAFÉS

<i>Espresso</i>	1,70€
<i>Cortado</i>	1,90€
<i>Café con leche</i>	2,10€
<i>Americano</i>	2,00€
<i>Cappuccino</i>	3,00€
<i>Carajillo</i>	3,00€
<i>Trifasico</i>	3,20€
<i>Hielo · Ice</i>	0,10€

TÉS E INFUSIONES

<i>Jengibre limón · Ginger lemon</i>	2,30€
<i>Rooibos · Redbush tea</i>	2,30€
<i>Té jazmín · Jasmine tea</i>	2,30€
<i>Té verde · Green tea</i>	2,10€
<i>Té negro · Black tea</i>	2,10€
<i>Té rojo · Red tea</i>	2,10€
<i>Poleo menta · Mint</i>	2,10€
<i>Manzanilla · Chamomile</i>	2,10€