

Aquí servimos tapas!
Recomendamos 2 o 3 platillos por persona.
Hi! We serve tapas style meals.
We recommend 2 or 3 small dishes per person.



Nota importante sobre alérgenos:
Empleamos salsa de soja en la mayoría de nuestros platos salados. La salsa fermenta con la ayuda de trigo, así que contiene trazas de gluten.

platillos/small dishes



bikimchi

5,90



BIKINI PLANCHADO DE PAN BRIOCHE CON KIMCHI TRADICIONAL COREANO Y QUESO CHEDDAR

biquini de kimchi coreà (col fermentada picant) amb formatge cheddar

spicy fermented cabbage kimchi and cheddar cheese toastie

wonton frito con pulled pork (1 un.)

4

WONTON CRUJIENTE ABIERTO CON ESPALDA DE CERDO GUISADA 4H Y DESMECHADA, CARDAMOMO NEGRO, ENELDO

wonton cruxent amb espatlla de porc estofada, anet i cardamom
roasted pulled pork shoulder open wonton, black cardamom and dill



puerro bravo

5,90



PUERRO ESCALIVADO, SALSA ALIOLI JAPONÉS CON SESAMO, SALSA PICANTE TANDOORI MASALA

porro escalivat, alioli amb sèsam i salsa picant tandoori
roasted leek, japanese garlic aioli and spicy tandoori indian sauce

bao-zi “a la carbonara”

5,80

PANECILLOS AL VAPÓR RELLENOS DE CARNE CON SALSA DE PARMESANO, YEMA Y PANCETA CROCANTE (2 UN.)

panets al vapor farcit de carn amb salsa de parmesà i rovell d'ou, cansalada cruixent
steamed pork buns, parmesan and egg yolk sauce, crunchy bacon



aguacate spicy

6



AGUACATE LIGERAMENTE FERMENTADO EN JUGO DE KIMCHI Y LIMÓN

alvocat lleugerament fermentat en suc de kimchi i llimonaa
spicy fermented avocado salad

carrillera tagalog

7,30

CARRILLERA DE TERNERA MELOSA, ESTOFADA AL ESTILO FILIPINO, JENGIBRE, LEMONGRASS, COMINO, CEBOLLA ENCURTIDA

galta de vedella meloses a l'estil filipí

philippine style beef cheek, silky and meaty, stewed with cumin, garlic and lemongrass.



edamame sichuan

4,20



EDAMAME CON ACEITE PICANTE SICHUAN Y CHALOTA CRUJIENTE

edamame amb oli picant de pebre de sichuan i escalunya cruxient
edamame beans, sichuan chili oil, crispy shallot

gyozas “cesar”

5,80

WRAP DE LECHUGA CON GYOZA AL VAPOR, PICATOSTES, DEMI-GLACE DE JENGIBRE PARMIGIANO (2 UN.)

farcellet d'enciam i gyoza amb salsa de carn, jengibre i parmesà (2un.)

steamed gyoza lettuce wraps, ginger/butter/meat sauce, parmesan cheese (2pcs)

5€



おいしい



La Berenjena

BERENJENA CHINA CONFITADA EN SOJA Y ACEITE, CON SALSA SWEET CHILI

alberginia xinesa confitada amb salsa agripicant

confit finger eggplant, ginger/soy oil, sweet chili sauce



tartar de vaca vieja coreano

7,30

SOJA, JENGIBRE, SESAMO, CHILI FERMENTADO, PANECILLOS SOUFLADOS

tartar de vaca vella estil coreà, amb chili, soja i gengibre, panets soufflats

gochujuan marinated aged steak tartar, ginger, sesame oil, puffed croûtons



butter chicken brioche

7,40

BRIOCHE RELLENO DE CURRY DE POLLO CON MANTEQUILLA, YOGUR, LIMA Y CILANTRO

brioche farcit amb curry de pollastre amb mantega, yogur i llima

indian creamy chicken curry brioche, yogurt and lime

acompañamiento/sides



Ración de arroz basmati

2

arròs basmati per acompanyar
steamed basmati rice on the side



Ración de kimchi clásico

3,6



col fermentada picant coreana
classic fermented cabbage kimchee (Tongbaechu style)

postres/dessert

Lingote de chocolate, glasa de cacahuètes y coco

5,20

PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO CON GLASA DE CACAHUETE Y COCO

pastis de xocolata amb glasejat de cacauets i coco

chocolate cake with coconut/peanuts butter creamy glaze

Piña, toffee de platano y lima

5

PIÑA, CARAMELO DE PLATANO, RON, PIEL DE LIMA

pinya amb caramel de plàtan, rom i llima

pineapple with rum-banana toffee sauce, lime zest

Flan Filipino

4,90

FLAN 100% YEMAS TRADICIONAL FILIPINO, NATA MONTADA, POLVO DE FRAMBUESAS

flam 100% rovells d'ous al estil filipí, nata muntada, pols de gerds

filipino style 100% egg yolks flan, whipped cream, raspberry dust