

 Aquí servimos tapas!  
Recomendamos 2 o 3 platos 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.

## EL DEGUSTACION

### our tasting menu

8 platos con nuestras mejores sugerencias  
+ Mini postre de temporada  
Our 8 course tasting menu, plus a selection of small desserts

MENU SOLO PARA MESA COMPLETA  
precio por persona, NO incluye bebidas  
MENU AVAILABLE FOR THE WHOLE TABLE ONLY  
price per person, drinks not included

29€

### platos / small dishes

#### WONTON FRITO CON PULLED PORK (1 un.)

4,8

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

#### BI-KIMCHI

7



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

#### PUERRO BRAVO

6,90



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 AMATRICIANA"

6

PANECILLOS AL VAPOR RELLENOS DE CARNE CON SALSA DE PANCETA CROCANTE, TOMATE, PECORINO Y ALGA WAKAME (2 UN.)

panets al vapor farcit de carn amb salsa cansalada cruixent, tomaquet i formatge pecorino i algues (2un.)

steamed pork buns, crunchy bacon, tomato sauce, pecorino cheese, wakame (2pcs)

#### AGUACATE BOONDI

7



AGUACATE LIGERAMENTE FERMENTADO EN JUGO DE KIMCHI Y LIMÓN, CRUJIENTES SUFLADOS DE HARINA DE GARBANZOS

alvocat lleugerament fermentat en suc de kimchi i llimona, cruixents de farina de cigrons suflats

spicy fermented avocado salad, chickpeas flour crispy indian droplets

#### CARRILLERA TAGALOG

8,60

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

5,40



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

6,90

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)

#### COCONUT SOUP

7

SOPA INDONESIA AROMATICA CON CALDO DE DOBLE COCCIÓN Y LECHE DE COCO, PERFUMADO CON CARDAMOMO NEGRO, ACEITE PICANTE Y 4 DUMPLINGS

brou intens de carn, cardamom negre (4h de cocció) i llet de coco, oli picant i 4 dumplings.

indonesian pork and black cardamom four hours double cooked broth, chili oil, 4 pork dumplings

5,50€



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

8,90

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

8,90

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

2,4

arròs basmati per acompanyar  
steamed basmati rice on the side



#### RACIÓN DE KIMCHI CLÁSICO

4

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

### postres/dessert

#### LINGOTE DE CHOCOLATE GLASA DE CACAHUETES Y COCO

5,60

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

5,80

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

5

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