LASTMONKEY.

Asian
Flavour
Bastards



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.

EL DEGUSTACIÓN
our tasting menu

8 platillos con nuestras mejores sugerencias
+ Mini postre de temporada

Our 8 course tasting menu, plus a selection of small desserts

29€

MENU SOLO PARA MESA COMPLETA
precio por persona, NO incluye bebidas

MENU AVAILABLE FOR THE WHOLE TABLE ONLY
price per person, drinks not included

disponible hasta 1 hora antes del cierre de cocina.
available up to 1 hour before kitchen closing.

platillos / small dishes

RED HOT MISO PEPPERS — 5,90
veg.

PIMIENTOS ESCALIVADOS CON MISO DULCE DE JUDÍAS, SALSA DE ALCAPARRAS/SOJA, LIMA

Pebrots escalivades, miso dolç de mongetes, salsa de taperes/soja, llima

roasted red peppers, sweet fermented bean miso, soy-capers sauce, lime

KIMCHI GRILLED CHEESE — 7,20
veg.

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

LA BERENJENA — 5,90€
おいしい
veg.

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

alberginia xinesa confitada amb salsa de xili dolç

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

PUERRO BRAVO — 7
veg.

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

porro escalivat, alioli amb sèsam i salsa brava amb tandoori

roasted leek, japanese garlic aioli and creamy tandoori indian sauce

EDAMAME SICHUAN — 5,40
veg.

EDAMAME CON ACEITE PICANTE SICHUAN Y CHALOTA CRUJIENTE

edamame amb oli picant de pebre de sichuan i escalunya cruixent

edamame beans, sichuan chili oil, crispy shallot

AVO KIMCHI — 7
veg.

AGUACATE, KIMCHI, DRESSING DE JUGO DE KIMCHI, SOJA, SESAMO

amanida d'alvocat amb kimchi (col fermentada)

spicy fermented kimchi and avocado salad

TARTAR DE VACA VIEJA COREANO — 9,40

SOJA, JENGIBRE, SESAMO, CHILI FERMENTADO, PANECILLOS SOUFLADOS

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

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

WONTON FRITO CON PULLED PORK (1 un.) — 4,80

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

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

BAO ZI "A LA AMATRICIANA" — 6,90

PANECILLOS AL VAPÓR 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)

GYOZAS CON KĀRE JAPONÉS — 7,80

GYOZAS CON CURRY TRADICIONAL JAPONÉS, BONIATO ASADO, SUNOMONO DE DAIKON

gyozas amb curry tradicional japonès, moniato rostit, nap envinagrat

gyozas with traditional Japanese creamy curry, roasted sweet potato, pickled daikon

BUTTER CHICKEN BRIOCHE — 9,20

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 veg.

RACIÓN DE ARROZ BASMATI — 2,40

arròs basmati per acompanyar
steamed basmati rice on the side

RACION DE KIMCHI CLASICO — 4,60

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

PAK CHOI AL VAPOR SSAMJANG — 4,20

pak choi al vapor amb vinagreta de llimona i ssamjang

steamed pak choi greens, lemon/ gochujang dressing, poppy seeds

postres/dessert

LINGOTE DE CHOCOLATE GLASA DE CACAHUETES Y COCO — 6,30

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