

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 5,50

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 3,90

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 5,80

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
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 (2UN.)
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

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 4,80

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 4,80

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