

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.

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

WONTON FRITO
PULLED PORK

con
(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 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)

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

8,90

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



veg.

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 CACACHUETES
Y COCO

6,30

PASTEL DE CHOCOLATE NEGRO CON GLASA DE CACAHUETE Y COCO

pastís 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