

# MENÚ SETMANAL

**Rotllet vietnamita:** d'amanida de formatge de cabra amb tomàquet, ceba morada, fruits secs, kikos i vinagre balsàmic

**Rotllet vietnamita V:** de tofu tendre amb tomàquet, ceba morada, fruits secs, kikos i vinagre balsàmic

**Uramaki** de formatge brie amb avocat i coulis de fruits vermells amb nous

**Uramaki No Chicken V:** avocat i pollastre vegà amb rabanets i wakame amb teriyaki

**Assortiment de nigiris:** 2u nigiri de llagostins i 2u nigiri de salmó i 2u nigiri de salmó flambejat

**Assortiment de nigiris V:** 2u nigiri d'avocat i 2u nigiri de salmó vegà i 2u nigiri de tonyina vegana

**Udon** saltejat al wok amb verdures. **V**

**Trio de mini torrades de pa brioche oriental:** d'escalivada i anxoves, de tartar de tomàquet i avocat al pesto, wakame i ceba cruixent. **Op. V**

---

**Gai fan** de vedella picant al wok

**Gai fan de chicken karaage V:** boletes de tofu agredolces amb pinya, taronja i litchi

**Sípia** a la planxa amb verdures al wok

**Xurrasco** a la planxa amb patates

**Bao Beijing:** d'ànec lacat a l'estil Beijing amb cogombre, ceba morada, enciam i salsa hoisin

**Bao Fuzhou V:** de tofu al ximixurri amb escalivada, enciam i maionesa vegana

**Poke Bowl:** de llagostins

**Poke Bowl V:** de tofu en tempura

---

Mousse de llimona. **V**

Cheesecake de lotus biscoff

Pastís Sacher

Plàtan fregit amb mel i gelat de xocolata. **Op. V**

Cheesecake a l'estil TOFU. **+2€**

Brownie amb gelat de vainilla. **+2€**

Bao de Nutella, plàtan i llet condensada. **Op. V. +1€**  
(temps aprox. de cocció, 10min)

**CERVESES ORIENTALS +1,50€**

**CERVESES ARTESANES 33CL +3€**

\*Inclou aigua, canya, o vi de la casa.

**15,80€**

PRIMERS

SEGONS

POSTRES

# MENÚ SEMANAL

**Rollito vietnamita:** de ensalada de queso con tomate, cebolla morada, frutos secos, kikos y vinagre balsámico  
**Rollito vietnamita V:** de tofu tierno con tomate, cebolla morada, frutos secos, kikos y vinagre balsámico

**Uramaki** de queso brie con aguacate y coulis de frutos rojos con nueces

**Uramaki No Chicken V:** de aguacate y pollo vegano con rabanitos y wakame con teriyaki

**Surtido de nigiris:** 2u nigiri langostinos, 2u nigiri de salmón y 2u nigiri de salmón flambeado

**Surtido de sushi V:** 2u nigiri aguacate, 2u nigiri de salmón vegano y 2u nigiri de atún vegano

**Udon** salteado al wok con verduras. **V**

**Trio de mini tostadas de brioche oriental:** escalivada y anchoa, tartar de toamte y aguacate al pesto, wakame y cebolla crujiente. **Op. V**

---

**Gai fan de ternera** picante al wok

**Gai fan de chicken karaage vegano:** bolitas de tofu agridulces con piña, naranja y Itichis

**Sepia a la plancha** con verduras al wok

**Churrasco** a la plancha con patatas

**Bao Beijing:** de pato laqueado Beijing, con pepino, cebolla morada, lechuga y salsa hoisin

**Bao Fuzhou V:** de tofu al chimichurri con escalivada, lechuga y mayonesa vegana

**Poke bowl:** de langostinos

**Poke bowl V:** de tofu en tempura

---

Mousse limón. **V**

Cheesecake de lotus biscoff

Tarta Sacher

Plátano frito con miel y helado de chocolate. **Op. V**

Cheesecake al estilo TOFU. **+2€**

Brownie con helado de vainilla. **+2€**

Bao de Nutella, plátano y leche condensada. **Op. V +1€.**  
(temps aprox. de cocció, 10min)

**CERVEZAS ORIENTALES +1,50€**

**CERVEZAS ARTESANAS 33CL +3€**

\*Incluye agua, caña o vino de la casa

**15,80€**

PRIMEROS

SEGUNDOS

POSTRES

# WEEKLY MENU

STARTERS

**Vietnamese rolls:** with goat cheese salad, with tomato, red onion, nuts, kikos and balsamic vinegar

**Vegan vietnamese rolls:** with tender tofu with tomato, red onion, nuts, kikos and balsamic vinegar

**Uramaki** with brie cheese and avocado with berries coulis and nuts

**Vegan No Chicken Uramaki** with avocado and vegan chicken with radishes and wakame with teriyaki

**Nigiri assortment:** 2u nigiri shrimps, 2u nigiri salmon and 2u nigiri flambéed salmon

**Nigiri assortment V:** 2u nigiri avocado, 2u nigiri vegan salmon and 2u vegan tuna nigiri

**Udon** stir fried with vegetables. **V**

**Mini toasties trio, with oriental brioche bread:** roasted peppers and anchovies, tomato tartar with pesto and avocado, wakame and crunchy onion. **Op. V**

---

**Stir fried spicy beef gai fan**

**Vegan chicken karaage gai fan:** sweet and sour tofu with pineapple, orange and litchis

**Grilled cuttlefish** with stir fried vegetables

**Grilled steak** with potatoes

**Bao Beijing:** with Beijing duck, cucumber, red onion, lettuce and hoisin sauce

**Bao Fuzhou V:** with chimichurri tofu and roasted peppers, lettuce and vegan mayonnaise

**Poke bowl:** shrimps

**Poke bowl V:** tofu in tempura

---

Lemon mousse. **V**

Cheesecake with lotus biscoff

Chocolate cake

Fried banana with honey and chocolate ice cream. **V Op.**

TOFU style cheesecake. **+2€**

Brownie with vanilla ice cream. **+2€**

Bao of Nutella, banana and condensed milk. **+1€**  
(temps aprox. de cocció, 10min)

SECONDS

DESSERTS

**15,80€**

**ORIENTAL BEERS +1,50€**

**CRAFT BEERS 33CL +3€**

\*Includes water, tap beer or house wine