

LaVietnamita®

Bienvenidos = Hoan Nghêh

MENÚS DEGUSTACIÓN

17,90€
por
persona

CARNE

incluye 5 entrantes + un plato principal

Todos los
Entrantes
están incluidos

	Goi Cuons Rollito fresco con gambas y fideos de arroz
Nem Ran	Edamame
Ga Kho Alitas de pollo caramelizadas	Goi Xoai Ensalada de mango

Elige entre:

Curry Semanal

Pollo
o Gambas (+1,55€)

Bun Noodle Bowl

Temera, Pollo
o Nem Ran

Sopa Pho

Temera,
Temera Desmechada
o Pollo

VEGANO

incluye 5 entrantes + un plato principal

Todos los
Entrantes
están incluidos

	Summer Rolls Rollito fresco con mango y vegetales
Edamame	BBQ Coliflor
Goi Xoai Ensalada de mango	Boniato Frito

Elige entre:

Curry Vegano

Tofu o
Heura (+1,55€)

Bun Noodle Bowl

Tofu o
Heura (+1,55€)

Coco Galangal

Albóndigas de Tofu

VAMOS DE ESTE ROLLO

WE LOVE
HEALTHY
FOOD

Summer Rolls

6,95€

Rollitos ligeros de papel de arroz, albahaca thai, lechuga, daikon, mango, pepino y aguacate. Servido con salsa de soja y sésamo

Goi Cuons

6,95€

Rollitos tradicionales vietnamitas de papel de arroz relleno de verduras frescas, albahaca thai y fideos finos de arroz. Servido con Salsa Hoisin de cacahuets

Elige tu Proteína:

- Ternera marinada en citronella
- Gambas
- Tofu Bio

Nem Rans

6,95€

Rollitos fritos de cerdo con papel de arroz. Servido con salsa Sweet Chili



Envuelve tus Nems en lechuga

Mójalos en salsa y disfrútalos como un verdadero vietnamita

Sushi Vietnamita

7,50€

Rollitos de salmón fresco con papel de arroz, mango, zanahoria, daikon y arroz de coco. Servido con vinagreta de sésamo

YUM YUM
ROLLS

20 Rollitos
Seleccionados
por la Cocina

16€
total

ENTRANTES

Edamames

4,95€

Vainitas verdes de soja con salsa casera

Boniato

4,95€

Servidas con salsa Sweet Chili

Goi Xoai

7,60€

Ensalada de mango verde, zanahoria, pepino, cacahuets y vinagreta de cilantro

Elige tu Proteína:

- Pollo
- Gambas (+0,50€)
- Tofu Bio
- Heura (+0,50€)

Pinchos Satay

7,65€

Pincho marinado en yogurt sin lactosa y cúrcuma. Servido con salsa Satay de cacahuets

Elige tu Proteína:

- Pinchos de Pollo
- Pinchos de Heura

BBQ Coliflor

6,50€

Coliflor servido en salsa barbacoa

Muc Chien Gion

6,90€

Calamares fritos con hierbas asiáticas, jengibre y mayonesa

Ga Kho

6,95€

Alitas de pollo caramelizadas con cebolla, chilli y sésamo

Ceviche

9,85€

Ceviche de salmón fresco, gambas, aguacate marinadas en agua de coco, eneldo, lima, jengibre y chilli

Gyozas

8,50€

Dumpling asado con jengibre, soja y vinagreta de arroz. Servidas en zanahoria marinada y daikon

- Cerdo
- Edamame

Sopa Dumplings

6,95€

Sopa de ternera servida con dumplings de cerdo

MENÚ DE
ENTRANTES

5 Entrantes
Seleccionados
por la Cocina

15€
total



Consulta nuestra Declaración de Alérgenos al final del Menú

No podemos garantizar la contaminación cruzada
10% suplemento de terraza

PRINCIPALES

Sopas Pho

Sopa tradicional vietnamita de ternera cocinada con canela, anís estrellado y especias, servida con tallarines de arroz, brotes de soja, lima, chilli, cilantro y albahaca

11,95€

Elige tu proteína:

- **Pho Clásica**
con tiras de ternera
- **Pho Ho Chi Minh** (Slow cooked)
con ternera desmechada
- **Pho Ga**
con tiras de pollo



Bun Noodle Bowl



Plato tradicional tibio con fideos de arroz finos, menta, cilantro, pepino, cacahuets y vegetales..

11,95€

Elige tu proteína:

- **Ternera marinada**
en salsa de citronella
- **Pinchos de Pollo Satay**
con salsa de cacahuets
- **Pinchos de Heura Satay**
con salsa de cacahuets
(+1,55€)
- **Tofu Bio ahumado**
- **Nem Rans** con salsa
Sweet Chilli
- **+ Más Nems?**
Extra nems cortados encima:
(+2,50€)

Curry Semanal con Pollo

Curry clásico con arroz, vegetales y cacahuets. La salsa del curry varía cada semana para mejorar sabores y niveles de picante. Pregúntale a tu camarero!

11,95€

- **Pollo**

Curry Semanal con Gambas

Mismo curry a base de arroz, vegetales y cacahuets, pero con gambas

13,50€

- **Gambas**

Bun Bao Burger

Nuestra burger versión asiática con Pan Bao, lima, mango, daikon, lechuga, mayonesa de lemongrass, servida con boniato frito

11,95€

- **Pulled Pork**

POSTRES

Che Chuoi

5,90€

Postre típico Vietnamita con perlas de tapioca, leche de coco, bananas y servido con frutos del bosque

Pannacotta Vegana

5,45€

Pannacotta de Maracuyá con leche de coco y sirope de mango

Coulant de Chocolate

6,55€

Servido con helado de maracuyá

Café Vietnamita con Vainilla

6,50€

Café vietnamita servido sobre helado de vainilla y leche condensada

Helado

4,50€

Curry Semanal Vegano



11,95€

Mismo curry a base de arroz, vegetales y cacahuets, pero con salsa vegana

- **Tofu**
- **Tiras de Heura** (+1,55€)

Coco Galangal



11,95€

Albóndigas de tofu servidas en salsa Galangal de coco y lima, servida con arroz y brocoli

- **Albóndigas de Tofu**

Bao Burger Vegana



11,95€

Bao con Heura marinada en salsa de seitan vegana con mango y escabeche, servida con boniato frito

- **Tiras de Heura**



Consulta nuestra Declaración de Alérgenos al final del Menú

No podemos garantizar la contaminación cruzada
10% suplemento de terraza

LIMONADAS

Mint Chan

Nuestra más famosa limonada con lima fresca, azúcar de caña y menta

3,50€

Red Detox

Manzana, jengibre y zumo de limón

3,95€

Green Detox

Pepino, jengibre y zumo de limón

3,95€

Iced Tea La Vietnamita

Té Verde servido frío con limonada

3,50€

Yellow Berry

Cúrcuma, zumo de limón y frutos rojos

3,95€

Maracuyá Fresca

Hecha con pasión y zumo de limón

3,95€

Granizado Coco Mango

3,95€

Granizado Coco Matcha

3,95€



Café Vietnamita

El grano de café vietnamita es llamado Robusta que es el grano de sabor más fuerte debido a que contiene entre 1,6% y 2,7% de cafeína, por eso también es un poco más amargo.

INFUSIONES CALIENTES

Menta fresca

2,95€

Lemongrass y limón

3,50€

Jengibre, limón y miel

3,50€

Cúrcuma, jengibre y limón

3,50€

CAFÉS

Café solo

1,75€

Cortado

1,90€

Café con leche

2,20€

Café Vietnamita Caliente

3,50€

Café Vietnamita Helado

con leche condensada

3,50€

Americano

3,50€

Matcha Latte (Chà Nhi)

3,60€

AGUAS & SIN ALCOHOL

Agua | Agua con gas

2,50€

Coca Cola | Coca Zero | Tónica

2,55€

Ginger Beer

3,20€

Kombucha Bio

Escoge entre Romero o Saúco

3,90€

COCKTAILS

Mojito de Lychee ★	8,50€	Basil Smash	8,50€
Mojito de maracuyá	8,50€	con albahaca, lima y gin	
Caipirinha de mango	8,50€	Missy's Land	8,50€
Nuestra Sangría Vietnamita	Copa 6,50€	mezclado con maracuyá, lima, menta y ginger beer, con vodka, ron o gin	
con jengibre, lima, naranja y manzana	Jarra 14,80€	Mango Rum Crushy	8,50€
		con mango, leche de coco y ron	
		Aperol Spritz	6,50€
		Moscow Mule	8,50€
		con ginger beer, lima, pepino y vodka	

VINOS

Montsant	Copa 3,50€
Vino Blanco y Tinto de Catalunya. Seco	
Marmellans	Botella 15,00€
Vino Blanco y Tinto de Catalunya. Afruitado	
Afortunado	Botella 17,00€
Vino Blanco de Rueda. Verdejo. Seco	
Juan Gil	Botella 25,00€
Vino Tinto de Jumilla. Monastrell. Afruitado	



LUCKY MONDAYS

Todos los lunes: tira dos dados y deja que la suerte decida el precio de tu cóctel.

BIRRRAS

Caña	2,50€
Clara	2,60€
Con limón	
Sin Alcohol 0,0%	2,80€
Gluten Free	2,80€
Saigon	3,50€
Pilsner Lager de Vietnam	
Tiger	3,50€
Pilsner Lager de Singapore	
Cervezas Artesanas	4,20€
Pregúntale a tu camarero por los estilos disponibles	

10% suplemento de terraza

MANUAL ALÉRGENOS FAQ

WE LOVE
HEALTHY
YOU

* LAS SALSAS!

G

Gluten: Nuestros rollitos Goi Cuon llevan una Salsa de Cacahuets que tiene un 0.3% de gluten. No obstante la ternera en el Goi Cuon no sé podrá cambiar y lleva gluten. Si eres Celíaco no podemos garantizar que el 100% de nuestros platos sean gluten free gracias a la contaminación cruzada. Si solo eres intolerante, nos podemos adaptar a ti.

C

Cacahuets: Nuestra Salsa Hoisin y Satay contienen Cacahuets. Incluso nuestros platos principales como el Curry o los Bun Noodles. Podemos sacarlos del plato: contacta al camarero e infórmale.

SP

Salsa de Pescado: La mayoría de nuestros platos no veganos contienen una salsa a base de pescado llamada Nuoc Cham. Nuestra ensalada, Curry o Bun Noodles pueden tenerla. Déjanos saber si eres alérgico o alérgica.



¿QUE PLATOS NO TIENEN OPCIÓN VEGANA*?

El caldo de las SOPAS PHO son a base ternera y no tiene opción con caldo de verduras. Los NEM RAN están rellenos con cerdo y la carne del cerdo está marinada en salsa de pescado. Sin embargo, al elegir una opción de plato vegano, su preparación cambia para que no tenga ningún origen animal.



¿QUE PLATOS CONTIENEN HUEVO O MAYONESA?

La BUN BAO BURGER DE PULLED PORK contiene una salsa a base de Mayonesa y Huevo, pero su opción vegana con Heura se sustituye por una salsa vegana, sin Huevo o Mayonesa. Los CALAMARES FRITOS vienen con una salsa a base de Mayonesa y Huevo. También se puede sustituir por una salsa vegana. La SOPA DE DUMPLINGS o las GYOZAS DE CERDO Y EDAMAME poseen huevo.

Nuestro COULANT D' CHOCOLATE es a base de huevo y no tiene sustitución.



¿QUÉ PLATOS CON GLUTEN PUEDEN ADAPTARSE PARA INTOLERANTES Y CUÁLES NO?

PLATOS ADAPTABLES:

La opción con ternera de los GOI CUON viene marinada en salsa de Citronella y tiene trazas, al igual que su acompañante, la salsa de Cacahuets. Recomendamos cambiar su salsa por una opción sin gluten y elegir las opciones de Gambas o Tofu. En el caso de la sopa PHO HO CHI MINH, esta opción lleva una salsa Hoisin con trazas de gluten. Se recomienda cambiar por una sopa Pho Ga con pollo o la Pho Classic, que están adaptadas para intolerantes. Los BUN NOODLE BOWL y sus opciones con Tofu, Ternera o Nem Ran contienen trazas de gluten, pero las opciones de Pincho de Heura o Pollo sí están adaptadas para intolerantes al gluten con su salsa Satay.

PLATOS NO ADAPTABLES:

El COULANT D' CHOCOLATE es a base de harina y no tiene sustitución.
El COLIFLOR está rebozado con harina y contiene una salsa barbacoa que no tiene sustituto.
Las ALITAS DE POLLO están previamente caramelizadas y se sirven con una salsa asiática que no tiene sustitución.
Las GYOZAS O DUMPLINGS son a base de harinas y no tienen sustitutos
Las BUN BAO BURGERS son preparadas con Pan Bao y el pan lleva gluten. No tiene sustituto.



DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS



ENSALADAS

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Salsa Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	SO2 (Sulfitos)	Altramuces	Moluscos	Mayonesa
Ceviche Vietnam		●		●		●						●			
Goi Xoai Ensalada de Mango Tofu						●					●	●			
Goi Xoai Ensalada de Mango Gambas		●		●	●							●			
Goi Xoai Ensalada de Mango Pollo				●								●			

ROLLITOS

Nem Ran Cerdo				●								●			
Sushi Vietnamita						●					●	●			
Summer Roll						●					●	●			
Goi Cuon Gambas	●	●			●	●					●	●			
Goi Cuon Ternera	●			●	●	●					●	●		●	
Goi Cuon Tofu	●				●	●					●	●			

PRINCIPALES

Pho Bo Clásica				●					●						
Pho Bo Ga				●					●						
Pho Bo Ho Chi Minh	●			●		●			●						
Bun Noodles Ternera	●			●	●	●					●	●		●	
Bun Noodles Pollo Satay				●	●	●					●	●			
Bun Noodles Nem Ran				●	●	●					●	●			
Bun Noodles Tofu	●			●	●	●					●	●			
Bun Noodles Heura				●	●	●					●	●			
Bun Bao Burger Pulled Pork	●		●	●	●	●					●	●		●	●
Bun Bao Burger Heura	●			●	●	●					●	●			
Curry Pollo				●	●	●					●	●			
Curry Tofu					●	●					●	●			
Curry Gambas					●	●					●	●			
Curry Heura					●	●					●	●			
Coco Galangal Bolas de Tofu					●							●			

POSTRES

Chè Chuoi											●	●			
Pannacotta											●	●			
Coulant de Chocolate			●									●			

ENTRANTES

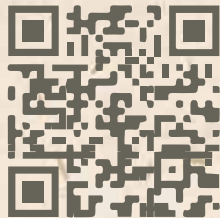
Alitas de Pollo Caramelizadas	●					●					●				
Edamame						●					●				
Pinchos Satay					●							●			
Coliflor	●					●									
Muc Chien Gion Calamares Fritos	●	●	●									●			●
Sopa de Dumplings	●	●	●	●		●			●		●	●			
Gyoza Vietnam Cerdo	●	●	●	●		●					●	●			
Gyoza Vietnam Edamame	●	●	●			●					●	●			
Boniato												●			
Arroz											●				



lavietnamita.com



ayúdanos a mejorar,
cuéntanos tu experiencia



Borne: C/Comerç, 17
Borne: C/Torrent de l'Olla,78



Español