

LaVietnamita®

MENÚ





Street fusion para todos.

Los franceses gobernaron Vietnam de 1887 a 1954
durante la Unión Indochina.

En aquel entonces, no era práctico enviar comida desde Francia.
Los franceses, en lugar de cambiar sus dietas,
trajeron ganado y cultivos a Vietnam.
Se consideraba comida de alto status,
solo disponible para ellos.

Una vez que abandonaron Asia
sus alimentos franceses llegaron al mercado y de repente
la comida europea estaba en toda Saigón.

La modificación de los platos franceses,
con ingredientes locales, significó que estos alimentos
eran más asequibles para los vietnamitas.
Ahora podían experimentar libremente.

Con los ingredientes nuevos al alcance de todos,
los vietnamitas comenzaron a hacer
sus propios platos de autor.

Desde 2009 La Vietnamita busca fusionar,
experimentar con ingredientes frescos, locales,
ricos en vitaminas, sin conservantes y
compartirlos con el mundo.

COMER BIEN, SENTIRSE BIEN

LaVietnamita®

Bienvenidos = Hoan Nghênh

MENÚS DEGUSTACIÓN

18,90€
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

Ga Kho
Alitas de pollo
caramelizadas

Edamame

Goi Xoai
Ensalada de
mango

Elige entre:

Curry Semanal

Pollo
o Gambas (+1,55€)

Bun Noodle Bowl

Ternera, Pollo
o Nem Ran

Sopa Pho

Ternera,
Ternera Desmechada
o Pollo

VEGANO

incluye 5 entrantes + un plato principal

Todos los
Entrantes
están incluidos

Summer Rolls

Rollito fresco con mango
y vegetales

Edamame

Goi Xoai
Ensalada de
mango

BBQ Coliflor

Yuca Frita

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

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

7,50€

Nem Rans

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

7,50€

Goi Cuons

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

7,50€



Envuelve tus Nems en lechuga
Mójalos en salsa y disfrútalos como un verdadero vietnamita

Sushi Vietnamita

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

7,95€

Elige tu Proteína:

- ☐ Ternera marinada en citronella
- ☐ Gambas
- ☐ Tofu Bio

YUM YUM
ROLLS

20

Rollitos
Seleccionados
por la Cocina

16,90€
total

ENTRANTES

Edamames

Vainitas verdes de soja con salsa casera

5,25€

BBQ Coliflor

Coliflor servido en salsa barbacoa

6,90€

Yuca Frita

Servidas con salsa Sweet Chilli

5,90€

Muc Chien Gion

Calamares fritos con hierbas asiáticas, jengibre y mayonesa

7,50€

Ga Kho

Alitas de pollo caramelizadas con cebolla, chilli y sésamo

7,50€

Goi Xoai

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

8,50€

Ceviche

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

10,50€

Elige tu Proteína:

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

Gyozas

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

8,50€

- ☐ Cerdo

Pinchos Satay

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

8,10€

Elige tu Proteína:

- ☐ Pinchos de Pollo
- ☐ Pinchos de Heura

MENÚ DE
ENTRANTES

5

Entrantes
Seleccionados
por la Cocina

16€
total



Consulta nuestra Declaración
de Alérgenos al final del Menú

No podemos garantizar
la contaminación cruzada
10% suplemento de terraza

PRINCIPALES

Sopa Pho

12,95€

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

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



12,95€

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

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

12,95€

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!

- **Pollo**

Curry Semanal con Gambas

13,95€

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

- **Gambas**

Bun Bao Burger

12,95€

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

- **Pulled Pork**

POSTRES

Che Chuoi

6,50€

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



12,95€

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

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

Coco Galangal



12,95€

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

- **Albóndigas de Tofu**

Bao Burger Vegana



12,95€

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

3,90€

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

4,50€



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

1,90€

Cortado

2,20€

Café con leche

2,50€

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

2,50€

Tónica

2,55€

Ginger Beer

3,20€

Kombucha Bio

Escoge entre Romero o Salúco

3,90€

COCKTAILS

Mojito de Lychee ★

8,50€

Mojito de maracuyá

8,50€

Caipirinha de mango

8,50€

Nuestra Sangría Vietnamita

con jengibre, lima, naranja y manzana



Copa
6,50€

Jarra
14,80€

Basil Smash

con albahaca, lima y gin

8,50€

Missy's Land

mezclado con maracuyá, lima, menta y ginger beer, con vodka, ron ó gin

8,50€

Mango Rum Crushy

con mango, leche de coco y ron

8,50€

Aperol Spritz

6,95€

Moscow Mule

con ginger beer, lima, pepino y vodka

8,50€

VINOS

Montsant

Vino Blanco y Tinto de Catalunya. Seco

Copa
3,50€

Marmellans

Vino Blanco y Tinto de Catalunya. Afrutado

Botella
15,00€

Afortunado

Vino Blanco de Rueda. Verdejo. Seco

Botella
17,00€

Juan Gil

Vino Tinto de Jumilla. Monastrell. Afrutado

Botella
25,00€



LUCKY MONDAYS

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

BIRRRAS

Caña

2,50€

Clara

Con limón

2,60€

Sin Alcohol 0,0%

2,80€

Gluten Free

3,00€

Saigon

Pilsner Lager de Vietnam

3,60€

Tiger

Pilsner Lager de Singapore

3,60€

Cervezas Artesanas

Pregúntale a tu camarero por los estilos disponibles

4,50€

10% suplemento de terraza

MANUAL ALÉRGENOS

FAQ

WE LOVE
HEALTHY
YOU



LAS SALSAS!



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 podra 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.



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.



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** 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 DUMPLIGS** 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.



Gluten

Crustáceos

Huevos

Salsa Pescado

Cacahuetes

Soja

Leche

Frutos de Cáscara

Apio

Mostaza

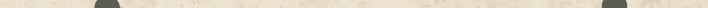
Sésamo

SO₂ (Sulfitos)

Altramuces

Moluscos

Mayonesa



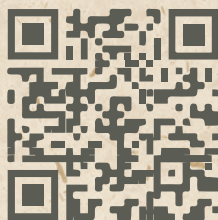


lavietnamita.com





ayúdanos a mejorar,
cuéntanos tu experiencia



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



Español

