

Secretos de la Cocina Vietnamita

La cocina Vietnamita se caracteriza por los sabores frescos de sus delicados y elaborados platos; estos son los secretos de la auténtica y saludable tradición culinaria de Vietnam:

5 especias esenciales: Canela, jengibre, anís estrellado, citronela y clavo. Estos 5 elementos conforman la base para obtener los 5 sabores típicos de nuestra cocina: dulce, ácido, amargo, salado y umami (sabroso).



Nước mắm: La salsa de pescado está presente en casi todos nuestros platos y recetas: se usa tanto para marinar carnes y pescados, como, sobre todo, para dar un toque exótico a nuestras salsas.


Hierbas y vegetales frescos: Menta, cilantro, lechuga, albahaca, lima, guindilla fresca... Éstas y muchas otras hierbas asiáticas se combinan con carnes y pescados para obtener el armonioso equilibrio entre el yin (frío) y el yang (calor).

Así, con una cuidada combinación de hierbas frescas y carnes, y con un uso selectivo de especias, se consigue el fino y delicado sabor de nuestros platos por los que la cocina Vietnamita es considerada como una de las más saludables del mundo.



Entrantes

-  **NEM** 8 6,70
GF Rollitos FRITOS de papel de arroz, rellenos de carne y verduras. Se envuelven con la lechuga y la menta.
-  **GỎI CUỐN** 1 8 7 9 10 6,70
Rollos FRESCOS de papel de arroz, rellenos de gambas, fideos, menta, lechuga y vegetales frescos. Salsa de cacahuets y sésamo.
v Opción vegana: Sin gambas, con algas de mar
GF Opción sin gluten: Con salsa vietnamita
v-GF Opción vegana&sin gluten: Sin gambas, con papaya y salsa sweet-chilli
-  **BÁNH CUỐN** 8 8 6,70
Canelones de pasta de arroz al vapor rellenos de lomo de cerdo, verduras y con topping de cebolleta frita.
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita. Con cacahuets
-  **THỊT VIÊN** 8 8 10 6,70
Albóndigas fritas de ternera y arroz glutinoso crujiente. Sobre base de tiritas de zanahoria, brotes de soja y salsa de tempura.
GF Opción sin gluten: Sin salsa tempura. Con salsa vietnamita
- TÔM CHIÊN** 8 4 5 7 9,70
Langostinos fritos con panko acompañado de salsa sweet-chilli.
- BÁNH XÊP** 8 5 8 9 10 6,50
Raviolis de carne y verduras cocinados al:
Vapor ó Plancha ó Fritos
- GÀ BÁNH XÊP** 8 5 8 10 6,50
Empanadillas de pasta de huevo al vapor rellenas de pollo y jengibre. Con salsa de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 8 5 7 10 9,40
Langostinos envueltos en papel de huevo y cocinados al vapor.
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ** 8 7 8 9 9,15
Crep frita de langostinos y sésamo. Con salsa sweet-chilli.
- TEMPURA RAU CÚ** 8 8 10 6,50
Tempura vietnamita de verduras fritas: calabacín, cebolla y zanahoria.
v Opción vegana: Con salsa soja.

 **SURTIDO DE ENTRANTES:** 9€/pers (mín. 2 pers)

GF NEM: Rollitos vietnamitas fritos de carne y verduras 8

v-GF NEM CUỐN: Rollos frescos de gambas y vegetales 1 8 7 9 10

GÀ BÁNH XÊP: Empanadillas al vapor de pollo y jengibre 8 5 8 10

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ: Crep frita de langostinos y sésamo 8 7 8 9

v-GF NỘM ĐU ĐÚ XANH: Ensalada de papaya verde 1 8 8 10

 Los platos más AUTÉNTICOS y RECOMENDADOS

www.capitoldevietnam.com

Bún's: Fideos en ensalada

- BÚN BÒ XÀO** 1 3 3 10 6,90
Ensalada tibia de fideos de arroz con ternera salteada a la citronela, cebolla, lechuga, brotes de soja, menta, papaya verde y topping de cebolleta frita y cacahuets. Con salsa vietnamita nước chấm.
* Con 2 rollitos NEM +3€
v Opción vegana: Con setas shitake. Con salsa sweet-chilli y lima.
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita, sin salsa soja.
- BÚN THỊT NU'Ố'NG** 1 3 3 10 7,50
Ensalada tibia de fideos de arroz con brochetas de cerdo a la miel y citronela, lechuga, brotes de soja, menta, cilantro, cebolleta frita y cacahuets. Con salsa vietnamita nước chấm.
* Con 2 rollitos NEM +3€
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 6,50
Ensalada tibia de fideos de arroz con tiras de lomo, lechuga, brotes de soja, menta, cilantro y cebolleta frita. Con salsa de cacahuets y sésamo.
v Opción vegana: Sin lomo de cerdo.

Sopas

- PHỞ' BÒ / GÀ** 3 10 PEQUEÑO 7,00 / GRANDE 10,50
GF Sopa de tallarines de arroz con caldo vietnamita, brotes de soja, cilantro, cebolleta oriental y:
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 7,00
Sopa de algas de mar con huevo, gamba y sepia cortadas. Picante.

Fideos & Tallarines salteados

- PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 3 10 6,50
v-GF Tallarines de arroz salteados al curry rojo vietnamita y leche de coco (picante), con verduras y:
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NẤ'M (setas)
- PHỞ' XÀO** 3 7 10 6,50
v Tallarines de arroz salteados con verduras, salsa de soja y:
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NẤ'M (setas)
- BÚN XÀO** 3 7 10 6,50
v Fideos finos de arroz salteados con verduras, salsa de soja y:
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
BÒ (ternera) ó GÀ (pollo) ó TÒM (gambas) ó NẤ'M (setas)

IMPORTANTE ALÉRGENOS: AVISAR AL CAMARERO PARA PREPARAR ADECUADAMENTE SUS PLATOS

1 CACAHUETES

3 GLUTEN/TRIGO

5 HUEVOS

7 CRUSTACEOS

9 SESAMO

2 FRUTOS SECOS

4 LACTEOS

6 MOLUSCOS

8 PESCADO

10 SOJA

GF SE PUEDE PREPARAR SIN GLUTEN

v SE PUEDE PREPARAR VEGANO



Ensaladas & Verduras

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑧ ⑩ 7,70
Ensalada de papaya verde con brotes de soja, menta, cilantro, eneldo y topping de cacahuets y cebolleta frita. Un punto picante.
v Opción vegana: Sin salsa nước chấm. Con sweet-chilli y lima
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita
- XÀ LÀCH TÁO** ③ ⑨ ⑩ 6,50
v Ensalada de algas de mar con zanahoria, brotes de soja y sésamo.
- XÀ LÀCH TÔM** ③ ⑦ ⑧ ⑩ 6,70
Ensalada de gambas, mézclum de lechugas, brotes de soja, menta, zanahoria y cebolleta frita. Con salsa vietnamita nước chấm.
v Opción vegana: Sin gambas, con cacahuets y sweet-chilli y lima
GF Opción sin gluten: Sin cebolleta frita, con cacahuets.
- RAU XÀO** ③ ⑩ 7,70
Brócoli salteados con setas shitake.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.

Arroces

- CO'M VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 6,70
GF Arroz salteado con gambas, cerdo xá xúu, jamón, huevo y verduras. Con especias vietnamitas picantes.
- CO'M XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 6,50
Arroz salteado con verduras, brotes de soja, pimienta rojo, huevo y zanahoria. Con salsa soja.
v Opción vegana: Sin huevo.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja.
- CO'M** 2,25
GF Arroz blanco jazmín

Marisco & Pescado

- MỤ'C CHIÊN TIÊU** ⑥ 9,50
GF Sepia frita y salteada al jengibre y a la pimienta negra.
- MỤ'C XÀO BÔNG CÁI** ③ ⑥ ⑩ 9,50
Sepia con ajos tiernos y brocoli servida sobre plancha caliente.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 12,00
GF Langostinos fritos y salteados al jengibre y a la pimienta negra.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 10,70
Langostinos con salsa Saté (de cacahuets y almendras).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 10,70
Langostinos con ajos tiernos servidos sobre plancha caliente.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja

Los platos más AUTÉNTICOS y RECOMENDADOS

www.capitoldevietnam.com

Aves

- 👍 **VỊT QUAY** 1 3 9 10 21,50
Pato laqueado servido con creps para envolver junto con brotes de soja, menta y cebolla de figueras. Con salsa de cacahuets y sésamo.
Incluye arroz salteado con verduras (Co'm Xào Rau)
- 👍 **VỊT INDOCHINE** 3 8 10 9,70
Confit de pato con salsa al estilo Indochine (un toque dulce y ahumado)
- 👍 **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 7,90
GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.
- GÀ NHỒI** 7 8 8,50
GF Pollo asado relleno de carne y marisco. Con salsa sweet-chilli.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 8,20
Pollo rebozado con finas y crujientes láminas de almendra. Con salsa sweet-chilli.
- GÀ SA TÊ** 1 2 3 8,00
Pollo con salsa Saté (de cacahuets y almendras y picante)
- GÀ XÀO TIÊU** 3 7,70
Pollo frito y salteado al jengibre y a la pimienta negra.

Carnes

- 👍 **THỊT BÒ LÚC LẮC** 3 9 10 12,20
Dados de ENTRECOT al punto salteados a la citronela con cebolla, brócoli y bambú.
- 👍 **CÀ RI BÒ** 8 12,30
GF Dados de ENTRECOT con salsa de curry rojo y leche de coco, cebolla y bambú. Viene con arroz blanco jazmín.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 7,70
Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental y servido sobre plancha caliente.
GF Opción sin gluten: Sin salsa soja
- 👍 **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 7,70
GF Pinchos de cerdo a la citronela y con un toque de miel. Acompañado de salsa sweet-chilli.
- 👍 **THỊT HEO KHO TÀU** 3 7,70
Panceta de cerdo cocida y guisada a fuego lento... al puro estilo Vietnamita! Viene con arroz blanco jazmín.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 8,50
Lomitos de cerdo asado con macerado vietnamita. Con salsa de cacahuets y sésamo.

IMPORTANTE ALÉRGENOS: AVISAR AL CAMARERO PARA PREPARAR ADECUADAMENTE SUS PLATOS

1 CACAHUETES 3 GLUTEN/TRIGO 5 HUEVOS 7 CRUSTACEOS 9 SESAMO
2 FRUTOS SECOS 4 LACTEOS 6 MOLUSCOS 8 PESCADO 10 SOJA

GF SE PUEDE PREPARAR SIN GLUTEN

V SE PUEDE PREPARAR VEGANO



Degustación Tapas Việtnamicas

Selección de los 7 platillos más Việtnamicas

15,50€/pers (a partir de 2 pers o más)

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

NEM CUỐN 1 8 7 9 10

Rollos frescos de gambas, lechuga, menta, fideos. Salsa cacahuets y sésamo.

GF Con salsa vietnamita

v Sin gambas, con algas

GÀ BÁNH XÉP 8 5 8 10

Empanadillas de pasta de huevo al vapor de pollo y jengibre. Con salsa de tempura

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 8 7 8 9

Crep frita de langostinos y sésamo. Con salsa sweet-chilli.

BÁNH CUỐN 8 8

Canelones de pasta de arroz al vapor de lomo, verduras y cebolleta frita.

GF Sin cebolleta frita

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines de arroz al curry y leche de coco con verduras y gambas (picante).

v Sin gambas, con setas shitake

Degustación Tapas

THỊT BÒ XÀO MÈ

"Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental"

18,50€/pers

mínimo 2 pers

Menú 2 pers.

Platos para compartir entre 2 pers.

13,50€/pers

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

THỊT VIÊN 8 8 10

Albóndigas fritas de ternera y arroz glutinoso y crujiente.

GF Con salsa vietnamita

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo, jamón, verduras y picante.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre y cebolla oriental.

Menú 3 pers.

Platos para compartir entre 3 pers.

13,50€/pers

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinadas al vapor.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

v Nuestra tempura de verduras de calabacín, cebolla y zanahoria.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Ensalada de gambas, soja, menta, cebolleta frita, zanahoria.

GF Sin cebolla frita. Con cacahuets

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo de cerdo, verduras y picante.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental.

GF Sin salsa soja

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre y cebolla oriental.

Estos menús y degustaciones se sirven a mesa completa. No incluyen bebidas ni postres.

Menú Grupo

Todos los platos para compartir

13,50€/pers (a partir de 4 pers o más)

NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

BÁNH XÉP 8 5 8 9 10

Raviolis de carne y verduras cocinados al vapor.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Ensalada de gambas, mézclum, soja, menta, cebolleta frita, zanahoria.

GF Sin cebolla frita, con cacahuetes

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

BÁNH CUỐN 8 8

Canelones de pasta de arroz al vapor de lomo verduras y cebolleta frita.

GF Sin cebolleta frita, con cacahuetes

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines de arroz al curry y leche de coco con verduras y gambas

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arroz salteado con gambas, lomo, jamón, verduras y especias picantes.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta.

GF Sin salsa soja

Menú 1 pers.

Escoje 1 primero y 1 segundo

14,50€/pers

Primeros

👍 NEM 8

GF Rollitos fritos de carne y verduras para envolver con lechuga y menta.

👍 PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ 8 10

GF Sopa de tallarines de arroz con: BÒ (ternera) o GÀ (pollo). Con brotes de soja, cilantro y cebolla oriental.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verduras: calabacín, cebolla y zanahoria.

✓ Con salsa soja

BÚN THỊT XÁ XÍU 1 8 9 10

Ensalada de fideos de arroz, tiritas de lomo, brotes de soja, menta, cilantro, cebolla frita y salsa de cacahuetes.

✓ Sin tiritas de lomo

Segundos

GÀ HẤP MỠ' HÀNH**

Filetes de pollo al vapor con salsa de jengibre natural y cebolleta oriental.

👍 THỊT BÒ XÀO MÈ** 8 4 8 9 10

Tiras de ternera al sésamo blanco y negro con cebolleta oriental.

GF Sin salsa soja

MỤ' C XÀO Ó'T CHUÔNG** 8 10

Sepia salteada con ajos tiernos y brócoli con salsa de soja.

GF Sin salsa soja

👍 BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Ensalada tibia de fideos de arroz con ternera salteada a la citronela, soja, cebolla, menta, papaya verde, cebolla frita y cacahuetes (con 2

GF Sin salsa soja, sin cebolla frita

✓ Sin ternera, con setas shitake

Los segundos marcados ** vienen acompañados de arroz frito con gambas y carne picante

El menú de GRUPO se sirve a mesa completa. Estos menús no incluyen bebidas ni postres

IMPORTANTE ALÉRGENOS: AVISAR AL CAMARERO PARA PREPARAR ADECUADAMENTE SUS PLATOS

1 CACAHUETES

3 GLUTEN/TRIGO

5 HUEVOS

7 CRUSTACEOS

9 SESAMO

2 FRUTOS SECOS

4 LACTEOS

6 MOLUSCOS

8 PESCADO

10 SOJA

GF SE PUEDE PREPARAR SIN GLUTEN

✓ SE PUEDE PREPARAR VEGANO