

Secrets de la cuina Vietnamita

La cuina Vietnamita es caracteritza pels sabors frescos dels seus delicats i elaborats plats; aquests són els secrets de l'autèntica i saludable tradició culinària del Vietnam:

5 espècies essencials: Canyella, gíngebre, anís d'estrella, citrònel·la i clau. Aquests 5 elements conformen la base per obtenir els 5 sabors típics de la nostra cuina: dolç, àcid, amarg, salat i umami (saborós).





Nước mắm: La salsa de peix està present en quasi tots els nostres plats i les nostres receptes: s'utilitza tant per marinar carns i peixos, com, sobretot, per donar un toc exòtic a les nostres salses.


Herbes i vegetals frescos: Menta, coriandre, enciam, alfàbrega, llima, bitxo ('guindilla') fresc... Aquestes i moltes altres herbes asiàtiques es combinen amb carns i peixos per obtenir l'harmonios equilibri entre el yin (fred) i el yang (calor).

Així, amb una acurada combinació d'herbes fresques i carns, i amb un ús selectiu d'espècies, s'aconsegueix el fi i delicat sabor dels nostres plats pels quals la cuina Vietnamita és considerada com una de les més saludables de tot el món.



Entrants

-  **NEM** 8 6,70
GF Rotllets FREGITS de paper d'arròs farcits de carn i verdures.
S'emboquen amb l'enciam i la menta.
-  **GỎI CUỐN** 1 3 7 9 10 7,00
Rotllets FRESCOS de paper d'arròs, farcits de gambes, fideus d'arròs, menta, enciam. Amb salsa de cacauets i sèsam.
✓ *Opció vegana: Sense gambes, amb algues de mar*
GF *Opció sense gluten: Amb salsa vietnamita*
V-GF *Opció vegana&sense gluten: Sense gambes, amb papaia i sweetchilli*
-  **BÁNH CUỐN** 3 8 6,70
Canelons de pasta d'arròs al vapor farcits de llom de porc, verdures i amb topping de cebeta fregida.
GF *Opció sense gluten: Sense cebeta fregida. Amb cacauets.*
-  **THỊT VIÊN** 3 8 10 6,70
Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinosos. Sobre base de tiretes de pastanaga, brots de soja i salsa de tempura.
GF *Opció sense gluten: Sense salsa tempura. Amb salsa vietnamita*
- TÔM CHIÊN** 3 4 5 7 9,70
Llangostins fregits amb panko servit amb sweet-chilli.
- BÁNH XÊP** 3 5 8 9 10 6,50
Raviolis de carn i verdures cuinats al:
Vapor ó Planxa ó Fregit
- GÀ BÁNH XÊP** 3 5 8 10 6,50
Empanadilles de pasta d'ou al vapor farcides de pollastre i gingebre.
Amb salsa de tempura.
- TÔM CUỐN HẤP** 3 5 7 10 9,40
Llangostins embolicats en paper d'ou i cuinats al vapor.
- BÁNH TÔM VÓ'I MÈ** 3 7 8 9 9,15
Crep fregida de llangostins i sèsam. Amb salsa sweet-chilli.
- TEMPURA RAU CÚ** 3 8 10 6,50
Tempura vietnamita de verdures fregides: carbassó, ceba i pastanaga.
✓ *Opció vegana: Amb salsa soja.*

 **ASSORTIMENT D'ENTRANTS:** 9€/pers (mín. 2 pers)

GF NEM: Rotllets vietnamites fregits de carn i verdures 8

V-GF NEM CUỐN: Rotllos frescos de gambes i vegetals 1 3 7 9 10

GÀ BÁNH XÊP: Empanadilles al vapor de pollastre i gingebre 3 5 8 10

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ: Crep fregida de llangostins i sèsam 3 7 8 9

V-GF NỘM ĐU ĐÚ XANH: Amanida de papaia verda 1 3 8 10


 Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

www.capitoldevietnam.com

Bún's: Fideus en amanida

-  **BÚN BÒ XÀO** 1 3 5 10 6,90
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb vedella saltejada amb citrònel·la, ceba, brots de soja, enciam, menta, papaia verda, topping de cebeta fregida i cacauets. Amb salsa vietnamita nước chấm.
* Amb 2 rotllets NEM +3€
v Opció vegana: Amb bolets shitake. Amb salsa sweet-chilli i lima.
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, sense salsa soja.
-  **BÚN THỊT NU'Ó'NG** 1 3 5 10 7,50
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb broxetes de porc a la mel i citrònella, enciam, brots de soja, menta, coriandre, cebeta fregida i cacauets. Amb salsa vietnamita nước chấm.
* Amb 2 rotllets NEM +3€
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- BÚN THỊT XÁ XÍU** 1 3 9 10 6,50
Amanida tèbia de fideus d'arròs amb tiretes de llom, enciam, brots de soja, menta, coriandre i cebeta fregida. Amb salsa de cacauets i sèsam.
v Opció vegana: Sense llom de porc.

Sopes

-  **PHỞ' BÒ / GÀ** 3 10 PETIT 7,00 / GRAN 10,50
GF Sopa de tallarines d'arròs amb brou vietnamita, brots de soja, coriandre, cebeta oriental i:
BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre)
- SÚP TAO BIEN** 3 5 6 7 7,00
Sopa d'algues de mar amb ou, gamba i sípia trocejada. Picant.

Fideus & Tallarines saltejats

-  **PHỞ' XÀO CÀ RI** 7 3 10 6,50
v-GF Tallarines d'arròs saltejats al curri vermell vietnamita i llet de coco (picant), amb verdures i:
BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)
- PHỞ' XÀO** 3 7 10 6,50
v Tallarines d'arròs saltejats amb verdures, salsa de soja i:
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)
- BÚN XÀO** 3 7 10 6,50
v Fideus fins d'arròs saltejats amb verdures, salsa de soja i:
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
BÒ (vedella) ó GÀ (pollastre) ó TÒM (gambes) ó NÀ'M (bolets)

IMPORTANT AL·LÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LÀCTIS

6 MOL·LUSCS


8 PEIX

10 SOJA


GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

v ES POT PREPARAR VEGÀ



Amanides & Verdures

-  **NỘM ĐU ĐỦ XANH** ① ③ ⑧ ⑩ 7,70
Amanida de papaia verda amb brots de soja, menta, coriandre, anet i topping de cacauetes i cebeta fregida. Un punt picant.
V Opció vegana: Sense salsa nước chấm. Amb sweet-chilli i llima
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida.
- XÀ LÀNH TẮO** ③ ⑨ ⑩ 6,50
V Amanida d'algues de mar amb pastanaga, brots de soja y sèsam.
- XÀ LÀNH TÔM** ③ ⑦ ⑧ ⑩ 6,70
Amanida de gambes, mésclum d'enciams, brots de soja, menta, pastanaga y cebeta fregida. Amb salsa vietnamita nước chấm.
V Opció vegana: Sense gambes, amb cacauets i sweet-chilli i llima
GF Opció sense gluten: Sense cebeta fregida, amb cacauets
- RAU XÀO** ③ ⑩ 7,70
Bròquil saltejats amb bolets shitake.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.

Arrossos

-  **CO'M VIỆT** ⑤ ⑦ ⑩ 6,70
GF Arròs saltejat amb gambes, porc xá xíu, pernil, ou i verdures. Amb espècies vietnamites picants.
- CO'M XÀO RAU** ③ ⑤ ⑩ 6,50
Arròs saltejat amb verdures, brots de soja, pebrot vermell, ou i pastanaga. Amb salsa soja.
V Opció vegana: Sense ou.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- CO'M** 2,25
GF Arròs blanc gessamí.

Marisc & Peix

- MỤ'C CHIÊN TIÊU** ⑥ 9,50
GF Sípia fregida i saltejada al gingebre i al pebre negre.
- MỤ'C XÀO BÔNG CẢI** ③ ⑥ ⑩ 9,50
Sípia amb alls tendres i bròquil servida sobre planxa calenta. Amb
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
-  **TÔM CHIÊN TIÊU** ⑦ 12,00
GF Llangostins fregits i saltejats al gingebre i al pebre negre.
-  **TÔM SA TÊ** ① ② ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ 10,70
Llangostins amb salsa Saté (de cacauets i ametlles).
- TÔM XÀO TÒI** ③ ⑦ ⑩ 10,70
Llangostins amb alls tendres servits sobre planxa calenta.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.



Els plats més AUTÈNTICS i RECOMANATS

www.capitoldevietnam.com

Aus

- 👍 **VỊT QUAY** 1 3 9 10 21,50
Ànec laquejat servit amb creps per embolicar junt amb brots de soja, menta i ceba de figueres. Amb salsa de cacauets i sèsam.
Inclou arròs saltejat amb verdures (Co'm Xào Rau)
- 👍 **VỊT INDOCHINE** 3 8 10 9,70
Confit d'ànec amb salsa a l'estil Indochine (un toc dulce i fumat).
- 👍 **GÀ HẤP MỠ' HÀNH** 7,90
GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental.
- GÀ NHỒI** 7 8 8,50
GF Pollastre rostit farcit de carn i marisc. Amb salsa sweet-chilli.
- GÀ CHIÊN HẠNH NHÂN** 2 3 8,20
Pollastre arrebossat amb fines i cruixents làmines d'ametlla. Amb salsa sweet-chilli.
- GÀ SỐT CHANH** 1 2 3 8,00
Pollastre amb salsa Saté (de cacauets i ametlles i picant)
- GÀ XÀO TIÊU** 3 7,70
Pollastre fregit i saltejat al gingebre i al pebre negre.

Carns

- 👍 **THỊT BÒ LÚC LẮC** 3 9 10 12,20
Daus d'ENTRECOT al punt saltejats amb citronela amb ceba, bròquil i bambú.
- 👍 **CÀ RI BÒ** 8 12,30
GF Daus d'ENTRECOT amb salsa de curri vermell i llet de coco, ceba i bambú. Acompanyat amb arròs blanc gessamí.
- THỊT BÒ XÀO MÈ** 3 4 8 9 10 7,70
Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental i servit sobre planxa calenta.
GF Opció sense gluten: Sense salsa soja.
- 👍 **THỊT XIÊN NƯỚNG** 8 7,70
GF Broxetes de porc a la citronela i amb un toc de mel. Acompanyat de salsa sweet-chilli.
- 👍 **THỊT HEO KHO TÀU** 3 7,70
Panxeta de porc cuinat i guisat a foc lent... al pur estil Vietnamita!
Acompanyat d'arròs blanc gessamí.
- XÁ XÍU** 1 3 9 10 8,50
Llomets de porc rostit amb maceració vietnamita. Amb salsa de cacauets i sèsam.

IMPORTANT AL·LÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LÀCTIS

6 MOL·LUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

V ES POT PREPARAR VEGÀ



Degustació Tapes Viètnamites

Selecció dels 7 platets més Viètnamites

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

NEM 8

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

NEM CUỐN 1 8 7 9 10

Rotllos frescos de gambes, enciam, menta, fideus. Salsa de cacauets i sèsam.

GF Amb salsa vietnamita

✓ Sense gambes, amb algues

GÀ BÁNH XẾP 8 5 8 10

Empanadilles de pasta d'ou al vapor de pollastre i gingebre. Amb salsa de tempura.

BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

BÁNH TÔM VÓ'I MÈ 8 7 8 9

Crep fregida de llagostins i sèsam. Amb salsa sweet-chilli.

BÁNH CUỐ'N 8 8

Canelons de pasta d'arròs al vapor de llom, verdures i cebeta fregida.

GF Sense cebeta fregida

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines d'arròs al curri i llet de coco amb verdures i gambes.

✓ Sense gambes, amb bolets shitake

Degustació Tapes

THỊT BÒ XÀO MÈ

"Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental"

18,50€/pers

mínim 2 pers

Menú 2 pers.

Plats per compartir entre 2 pers.

13,50€/pers

NEM 8

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

THỊT VIÊN 8 8 10

Mandonguilles fregides de vedella i arròs glutinós i cruixent.

GF Amb salsa vietnamita

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, pernill, verdures i picant.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre i cebeta oriental.

Menú 3 pers.

Plats per compartir entre 3 pers.

13,50€/pers

NEM 8

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XẾP 8 5 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinades al vapor.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

✓ La nostra tempura de verdures: carbassó, ceba, pastanaga.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Amanida de gambes, brots de soja, menta, ceba fregida, pastanaga.

GF Sense ceba fregida. Amb cacauets

CO'M VIỆT 5 7 10

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, pernill, verdures i picant.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental.

GF Sense soja

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre i cebeta oriental.

Aquests menús i degustacions es serveixen a taula completa. No inclouen begudes ni postres.

Menú Grup

Tots els plats per compartir

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

NEM 8

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

BÁNH XÉP 8 6 8 9 10

Raviolis de carn i verdures cuinats al vapor.

XÀ LÁCH TÔM 8 7 8 10

Amanida de gambes, méscum, soja, menta, cebeta fregida, pastanaga.

GF Sin cebolla frita, con cacahuets

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

BÁNH CUỐN 8 8

Canelons de pasta d'arròs al vapor de llom, verdures i cebeta fregida.

GF Sense cebeta fregida, amb cacauets

PHỞ' XÀO CÀ RI 7 8 10

GF Tallarines d'arròs al curri i llet de coco amb verdures i gambes

CO'M VIỆT 6 7 10

GF Arròs saltejat amb gambes, llom, pernil, verdures i espècies picants.

GÀ HẤP MỠ' HÀNH

GF Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental.

THỊT BÒ XÀO MÈ 8 4 8 9 10

Tires de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta.

GF Sense salsa soja

Menú 1 pers.

Escull 1 primer i 1 segon

14,50€/pers

Primers

NEM 8

GF Rotllets fregits de carn i verdures per embolicar amb enciam i menta.

PHỞ' BÒ | PHỞ' GÀ 8 10

GF Sopa de tallarines d'arròs amb: BÒ (vedella) o GÀ (pollastre). Amb brots de soja, coriandre i cebetes.

TEMPURA RAU CỦ 8 8 10

Tempura vietnamita de verdures de carbassó, ceba i pastanaga.

v Con salsa soja

BÚN THỊT XÁ XÍU 1 8 9 10

Amanida de fideus d'arròs, tiretes de llom, brots de soja, menta, coriandre, cebeta fregida i salsa de cacauets.

v Sense tiretes de llom

Segons

GÀ HẤP MỠ' HÀNH**

Filets de pollastre al vapor amb salsa de gingebre natural i cebeta oriental

THỊT BÒ XÀO MÈ** 8 4 8 9 10

Tiretes de vedella al sèsam blanc i negre amb cebeta oriental.

GF Sense salsa soja

MỤ'C XÀO Ó'T CHUÔNG** 8 10

Sípia saltejada amb alls tendres i bròquil amb salsa de soja.

GF Sin salsa soja

BÚN BÒ XÀO 1 8 8 10

Amanida tibia de fideus d'arròs amb vedella saltejada a la citronela, soja, ceba, menta, papaia verda, cebeta fregida i cacahuets (amb 2 rotllets

GF Sense salsa soja, ni ceba fregida.

v Sense carn amb bolets shitake

Els segons marcats ** venen acompanyats amb arròs fregit de gambes, carn i picant

El menú GRUP es serveix a taula completa. Aquests menús no inclouen begudes ni postres

IMPORTANT AL·LÈRGENS: AVISAR AL CAMBRER PER PREPARAR CORRECTAMENT ELS SEUS PLATS

1 CACAUETS

3 GLUTEN/BLAT

5 OUS

7 CRUSTACIS

9 SÈSAM

2 FRUITS SECS

4 LÀCTIS

6 MOL·LUSCS

8 PEIX

10 SOJA

GF ES POT PREPARAR SENSE GLUTEN

v ES POT PREPARAR VEGÀ