

● SE PUEDE HACER VEGANO, AVÍSANOS  
 ○ SE PUEDE HACER SIN GLUTEN, AVÍSANOS  
 ALERGIAS E INTOLERANCIAS, AVISAR AL CAMARERO



MENÚ MEDIODÍAS LABORABLES  
 DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS PLATOS  
 ALÉRGICOS Y FOTOS



## ROLLS & PLATILLOS

- ★ **NEM ROLLITOS FRITOS** 8,10  
 ○ CERDO y verduras (4uds)  
 ● TOFU y verduras (3uds)
- ★ **NEM CUÓN ROLLOS FRESCOS** 8,10  
 ○ LANGOSTINOS  
 ● ALGAS wakame
- ★ ○ **BÁNH CUÓN CANELONES AL VAPOR DE CERDO Y VERDURAS** 8,10
- **BÁNH KHỌT TORTITAS FRITAS DE CÚRCUMA Y LECHE DE COCO CON LANGOSTINOS** 8,90
- **THỊT BÒ VIÊN ALBÓNDIGAS DE TERNERA FRITAS EN ARROZ** 8,10
- ○ **ĐU ĐỦ** 9,00  
 \*Añade langostinos +3,00  
 ENSALADA DE PAPAYA VERDE CON VINAGRETA DE SÉSAMO, CRUDITÉS, CACAHUETES Y CEBOLLA FRITA
- ○ **SA TẾ DE ALCACHOFAS FRITAS CON SALSA DE PICADA DE CACAHUETES** 9,50
- **XIÊN NƯỚNG PINCHOS (3uds)** 9,50  
 CERDO anisado  
 POLLO anisado  
 LANGOSTINOS (+1,00)
- BÁNH MÌ BOCADILLO DE PAN DE CRISTAL CON LOMO DE CERDO MARINADO, VEGETALES EN SALSA VIETNAMITA, CILANTRO, PATÉ. UN TOQUE PICANTE 🍴** 10,60

## CURRYS CÀRI

- WOK DE VERDURAS CON CURRY ROJO Y LECHE DE COCO ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO JAZMÍN 🍴
- LANGOSTINOS 14,20
  - POLLO 13,50
  - ○ TOFU ECO AHUMADO (vegano) 13,00
  - ○ HEÛRA (vegano) 14,50
- \*Extras: Arroz +3,00  
 Tallarines +3,00  
 Fideos +3,00

## ★ ○ DEGUSTACIÓN VIỆT TAPAS

Mínimo 2 personas  
 20,00€/PERS

Tapas viet para compartir:  
**NEM ROLLITOS FRITOS DE CERDO**  
**NEM CUÓN ROLLOS FRESCOS DE LANGOSTINOS**  
**BÁNH CUÓN CANELONES AL VAPOR DE CERDO**  
**ĐU ĐỦ ENSALADA DE PAPAYA VERDE**  
**THỊT BÒ VIÊN ALBÓNDIGAS DE TERNERA FRITAS EN ARROZ**  
**XIÊN NƯỚNG PINCHOS DE CERDO MARINADO**

Escoge el último plato para compartir entre mínimo 2 personas:

○ **PHỞ SOPA TRADICIONAL VIETNAMITA CON TALLARINES Y POLLO**

○ **CÀ RI POLLO AL CURRY CON LECHE DE COCO Y ARROZ**

\*Si queréis los 2 platos +4,00€/pers

## ○ COMBO ROLLS

Mínimo 2 personas  
 10,00€/PERS

Degustación de entrantes viet:

○ **NEM ROLLITOS FRITOS DE CERDO**  
 ○ **NEM CUÓN TÔM ROLLOS FRESCOS LANGOSTINOS**  
 ○ **NEM CUÓN CHAY ROLLOS FRESCOS DE WAKAME**  
 ○ **BÁNH CUÓN CANELÓN AL VAPOR DE CERDO**  
 ○ **BÁNH KHỌT TORTITAS FRITAS DE LANGOSTINOS**

## ○ ● DEGUSTACIÓN VEGANA GREEN

Mínimo 2 personas  
 20,00€/PERS

Tapas veganas para compartir:

○ **NEM ROLLITOS FRITOS DE TOFU Y VERDURAS**  
 ○ **NEM CUÓN ROLLOS FRESCOS DE ALGAS WAKAME**  
 ○ **RAU XÀO VERDURAS AL WOK**  
 ○ **ĐU ĐỦ ENSALADA DE PAPAYA VERDE**  
 ○ **SA TẾ DE ALCACHOFAS FRITAS CON SALSA DE CACAHUETES**  
 ○ **XIÊN NƯỚNG PINCHOS DE SHITAKE**

Escoge el último plato para compartir entre mínimo 2 personas:

○ **PHỞ SOPA TRADICIONAL VEGANA CON TALLARINES Y TOFU ECO AHUMADO**

○ **CÀ RI TOFU ECO AHUMADO AL CURRY CON LECHE DE COCO Y ARROZ 🍴**

\*Si queréis los 2 platos +4,00€/pers

## ○ ● GREEN COMBO VEGANO

Mínimo 2 personas  
 10,00€/PERS

Degustación de entrantes veganos:

○ **NEM ROLLITOS FRITOS DE TOFU Y VERDURAS**  
 ○ **NEM CUÓN CHAY ROLLOS FRESCOS DE WAKAME**  
 ○ **ĐU ĐỦ ENSALADA DE PAPAYA VERDE**  
 ○ **XIÊN NUONG PINCHOS DE SHITAKE**  
 ○ **SA TẾ DE ALCACHOFAS CON SALSA CACAHUETES**

## MENÚ FESTIVAL

Menú individual  
 28,00€

### EL GRAN COMBO

○ NEM FRITO DE CERDO  
 ○ TORTITA DE LANGOSTINO  
 ○ NEM FRESCO LANGOSTINO  
 ○ NEM FRESCO DE WAKAME  
 ○ PINCHO DE LANGOSTINOS  
 ○ PINCHO DE SHITAKE

### LA "BIG RIB" PHỞ

○ PHỞ DE COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA...  
 ES-PEC-TA-CU-LAR!!!

### DULCE PECADO

○ PLÁTANO FRITO CON CHOCOLATE CALIENTE A LA TAZA

## ★ CLÁSICA PHỞ

SOPA TRADICIONAL VIETNAMITA CON TALLARINES DE ARROZ 11,00 · 13,50  
 ○ PHỞ BÒ: Ternera  
 ○ PHỞ TÁI: Carpaccio de ternera  
 ○ PHỞ GÀ: Pollo  
 ○ PHỞ TÔM: Langostinos (caldo de carne)  
 ○ PHỞ CHAY: Tofu ahumado y verduras (vegano)  
 ○ PHỞ HEÛRA (vegano) (+1,00)

\*Extra proteína (+3,50)  
 ★ Extra carpaccio premium (+4,50)

**PHO CARPACCIO PREMIUM 15,00**  
 Con finas láminas de ternera premium

## ★ FIDEOS BÚN

ENSALADA DE FIDEOS ARROZ CON CRUDITÉS, CILANTRO, CACAHUETES, CEBOLLA FRITA Y ROLLITOS FRITOS NEM CERDO 13,00

○ BÚN BÒ XÀO: Ternera a la citronela  
 ○ BÚN THỊT NƯỚNG: Cerdo marinado 🍴  
 ○ BÚN GÀ NƯỚNG: Pollo marinado 🍴  
 ○ BÚN TÔM NƯỚNG: Langostinos(+1,00) 🍴  
 ○ BÚN CHAY: Setas shitake 🍴  
 ○ BÚN HEÛRA: HeÛra salteada(+1,00) 🍴  
 ○ BÚN VỊT QUAY: Pato y salsa de cacahuets(+1,00)  
 ○ BÚN LẠC CHAY: Shitake & salsa cacahuets  
 \*Añade otra proteína (+3,50)

## MÁS BOWLS

- ★ **MÌ BÒ SOPA PICANTE** 13,90  
 AROMÁTICA CON FIDEOS DE TRIGO, TERNERA A BAJA TEMPERATURA, CILANTRO Y HIERBAS 🍴
- WOK PHỞ** 12,00  
 TALLARINES DE ARROZ AL WOK  
 ○ SALSA SOJA y pollo  
 ○ SALSA SOJA y HeÛra (+1,00)  
 ○ CURRY, leche coco y langostinos(+0,50) 🍴
- **COM CHIÊN ARROZ FRITO** 12,30  
 CON HUEVO, CACAHUETES, SHITAKE, PATO Y LANGOSTINOS 🍴
- **GÀ HẤP POLLO AL VAPOR** 12,30  
 CON SALSA DE JENGIBRE, SOJA Y SÉSAMO. CON ARROZ BLANCO
- ★ **SƯỜN KHO COSTILLAS DE CERDO** 17,00  
 CAMELIZADAS A BAJA TEMPERATURA CON ARROZ BLANCO
- ● **VERDURAS RAU XÀO** 12,00  
 \*Añade langostinos +3,50  
 WOK DE BRÓCOLI, CALABACÍN, Y SETAS SHITAKE CON ARROZ BLANCO
- ● **WOK ĐẬU PHỤ TOFU ECO** 12,50  
 AHUMADO SALTEADO AL WOK CON CEBOLLETA ORIENTAL, SALSA DE SÉSAMO Y SOJA
- **SA TẾ SALMÓN CON SALSA DE PICADA DE CACAHUETES CON FIDEOS DE ARROZ** 16,20
- LÚC LẮC WOK DE PIMIENTOS, CEBOLLA, SALSA DE SOJA Y SÉSAMO CON FIDEOS DE TRIGO LANGOSTINOS** 14,20  
 ● HEÛRA (+0,50)

## COMBINADO COM ĐĨA

ARROZ CON HUEVO, CRUDITÉS, CILANTRO, CACAHUETES, CEBOLLA FRITA, ROLLITOS FRITOS NEM CERDO Y PINCHOS DE: 13,00

- POLLO marinado a la citronela
- CERDO marinado a la citronela
- LANGOSTINOS (+1,00)
- SALMÓN (+2,00)
- SHITAKE

\*Añade otro pincho (+3,50)

## VINOS TINTOS

**GRAN CERDO** 3,50 · 17,50  
Rioja · Tempranillo  
Afrutado · Sabroso · Suave

**REBELDES** 4,00 · 20,50  
DO Montsant · Garnacha negra, Syrah  
Aromático · Goloso · Fácil de beber

**600 METROS** 21,50  
Menorca · Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo, Prensal blanc, Syrah  
Joven · Fresco · Cuerpo medio

## VINOS BLANCOS

**L' ORATGE** 3,50 · 17,50  
DO Terra Alta · Garnacha Blanca  
Seco · Ligero · Fresco

**FINCA DAS ANTAS** 3,70 · 18,50  
Galicia · Albariño  
Dulce · Afrutado · Fácil

**PERPLEJO** 3,80 · 19,50  
DO Rueda · Verdejo  
Intenso · Afrutado · Cremoso

**600 METROS** 21,50  
Menorca · Prensal blanc, Chardonnay  
Mediterráneo · Ligero · Mineral

## VINOS ROSADOS

**INDISPENSABLE** 3,80 · 19,50  
DO Empordà · Tempranillo, Garnacha  
negra, Samsó  
Seco · Floral · Intenso

## ESPUMOSOS

**PERALADA STAR BRUT ORGANIC** 19,50  
DO Cava · Charelo, Macabeu, Parellada  
Ecológico · Suave · Largo en boca

**COPA DE CAVA** 3,70

**CHEESECAKE** 5,70  
DE LIMA, CÚRCUMA  
Y JENGIBRE

★ **NEM DE CHOCOLATE** 5,70  
CRUJIENTES ROLLITOS CON  
EL INTERIOR DE CHOCOLATE  
FUNDIDO

○ **CHÈ SUNDAE** 6,00  
POSTRE TRADICIONAL VIÊT  
CON JACKFRUIT DULCE, LYCHEE,  
JENGIBRE, GELATINAS  
GRASS JELLY, LECHE DE COCO,  
CACAHUETES Y HELADO DE:  
JENGIBRE  
● MANGO  
VAINILLA  
MARACUYÁ

○ ● **PERLAS & MANGO** 5,70  
PERLAS DE TAPIOCA CON  
LECHE DE COCO Y MANGO

○ **AFFOGATO VIETNAMITA** 5,70  
CAFÉ VIETNAMITA SERVIDO  
CON CAFETERA TRADICIONAL  
SOBRE HELADO DE VAINILLA

○ ● **CHOCO-GINGER** 5,00  
LÁGRIMAS DE JENGIBRE  
CONFITADO CUBIERTAS  
DE CHOCOLATE

**COCO-COULANT** 6,50  
COULANT DE CHOCOLATE  
CON LECHE DE COCO

○ **KEM HELADOS (2 BOLAS)** 5,10  
JENGIBRE  
● MANGO  
VAINILLA  
MARACUYÁ

## CAFÉS Y TÉS

★ **CÀ PHÊ SỮA ĐÁ** 3,95  
CON CAFETERA VIETNAMITA  
Y LECHE CONDENSADA (CON/SIN HIELO)

TÉ VERDE VIETNAMITA 2,75  
INFUSIÓN JENGIBRE-LIMÓN 2,75  
INFUSIÓN ROIBOOS EQUILIBRIO 2,75  
INFUSIÓN MINT SPLASH 2,75

## BEBIDAS TÍPICAS

★ **LIMONADAS VIÊT** 3,60  
CLÁSICA LLIMA  
ARÁNDANOS  
LIMONADA AL RON 6,50  
TÉ FRÍO DE LIMÓN 3,60  
TÉ FRÍO AL VODKA 6,50  
ICED COFFEE VIETNAMITA 3,95  
CON LECHE CONDENSADA  
AGUA DE COCO NATURAL 6,00  
(SEGÚN DISPONIBILIDAD)

## CERVEZAS

★ **CERVEZA SAIGON VIETNAMITA** 3,80  
ESTRELLA DAMM  
CAÑA 2,00  
COPA 2,90  
JARRA 3,50  
VOLL-DAMM 3,10  
DAURA (SIN GLUTEN) 3,10  
FREE DAMM (NORMAL O TOSTADA) 2,90  
PUNK IPA BREWDOG 5,00

## OTRAS BEBIDAS

AGUA 2,20  
AGUA CON GAS 2,80  
COCA-COLA NORMAL/ZERO 2,80  
AQUARIUS LIMÓN 3,00  
TÓNICA 2,80  
GINGER BEER (SIN ALCOHOL) 3,20  
ZUMO DE PIÑA 2,50

\*Consulta nuestra carta de  
COCKTAILS VIÊTNAMITAS

# MON VIÊT



MENÚ MEDIODÍAS LABORABLES  
DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS PLATOS  
ALÉRGENOS Y FOTOS