

COMIDA NUEVA

• CÁNH GÀ SÓT CHUA NGỌT

10€

Alas de pollo con salsas de Thang Long: ajos , lemongrass, vinaigrette, azúcar,salsa de pescado y picante

ENTRANTES

1. NEM (4 rollitos)

6€

Rollitos fritos de carne con setas, cebolla, huevo y fideos de soja.

Fried ,eat or fish rolls with mushrooms, onion, egg and green bean noodles.

2. NEM CUÓN (4 rollitos)

6€

Rollitos frescos con gambas o salmón ahumado con pepino, zanahoria, cilantro y cebolla.

Fresh rolls with shrimp or smoked salmon with cucumber, carrot, coriander and onion.

3. NỘM XOÀI XANH

10€

Ensalada de mango con gambas, brócoli, cebolla, zanahoria, cilantro, pimiento rojo y verde (cacahuete opcional)

Mango salad with prawns, broccoli, onion, carrot, coriander, red and green pepper (peanut optional)

4. NỘM BÒ BÓP THÁU

10€

Ensalada mixta de piña con carne de ternera y pimiiiento, zanahoria, cebolla, apio, cilantro y sésamo tostado.

Mixed pineapple salad with beef and green pepper, carrot, onion, celery, coriander and toasted sesame.

5. NỘM RAU CHÂN VỊT

10€

Ensalada de espinacas con gambas picadas, zanahoria, cebolla, sésamo tostado y alga Agla en salsa de soja.

Spinach salad with chopped prawns, carrot, onion , toasted sesame and Agla seaweed in soy sauce.

6. TÔM CHIÊN XÙ SÓT CHANH LEO (5 piezas)

12€

Gambón rebozado con pan panco y bañado en salsa de fruta pasión.

Prawn battered with panco and bathed in passion fruit sauce.

7. CHẢ MỰC HẠ LONG (4 piezas)

6€

Calamar picado con eneldo.

Chopped squid with dill.

PRINCIPALES

1. BÚN CHẢ HÀ NỘI

10€

Mini hamburguesas de carne de cerdo a la brasa con fideos de arroz y ensalada mixta.

Mini grilled pork burgers with rice noodles and mixed salad.

2. BÚN BÒ

10€

Salteado de ternera con brotes de soja, ajos, cilantro, cebolla frita, pepino y zanahoria.

Sautéed beef with bean sprouts, cilantro, garlic, fried onion, cucumber and carrot.

3. THỎ NẤU CURRY

10€

Conejo al curry con frutas, pasas y fideos de arroz.

Curried rabbit with fruits, raisins and rice noodle.

4. MỠ XÀO HẢI SẢN

10€

Salteado de mariscos con verduras y fideos de trigo.

Sautéed seafood with vegetables and wheat noodles.

5. PHỞ GÀ

Talla Pequeña 6€ Talla Grande 9€

Sopa de pollo de corral, fideos de maíz, cilantro y jengibre.

Chicken noodles soup, onion and coriander.

6. PHỞ BÒ

Talla Pequeña 6€ Talla Grande 9€

Sopa de ternera con fideos de maíz, cebolla y cilantro.

Beef noodles soup with onion and coriander.

7. BÚN HẢI SẢN

Talla Pequeña 6€ Talla Grande 9€

Sopa de gambas con cilantro, citronella, cebolla, limas y fideos de maíz.

Shrimp noodles soup with coriander, onion, citronella and limes.

PRINCIPALES EXTRA

1. LÂU GÀ HÀM NGẢI CỨU

Fondue de pollo para 2 personas.

20€

Pollo de corral con verduras vietnamitas.

Chicken with vietnamese vegetables.

2. CHẢ CÁ LÃ VỌNG

Para 2 personas.

15€

Merluza con eneldo, cebolla tierna, ajos y fideos de arroz.

Hake with dill, tender onion, garlic and rice noodles.

3. LÂU HẢI SẢN

Fondue de mariscos para 2 personas

30€

Salmón, chipirón, y mejillones, con brócoli, espinaces vietnamitas, tofu fresco y fideos de maíz.

Salmon, prawn, squid, mussels with broccoli, Vietnamese spinach, fresh tofu and noodles.

POSTRES

1. PERA WILLIAMS

4€

Pera cocida con helado y salsa chocolate.

Cooked pear with ice cream and chocolate sauce

2. MOCHI HELADO (NUEVA)

4€

Mochi helado, fruta y salsa chocolate

Mochi ice cream, fresh strawberry and chocolate sauce.

3. MATCHA HELADO

4€

Dos bolas helado de té verde (matcha) con salsa de chocolate

4. BANH TROI TAU

4€

Dos bolas de arroz con salsa de jengibre