

RESTAURANTE

# FOODIES

VALLDORREIX

## let's begin!

**BRAVES** \_5,50€

les de sempre.

**EDAMAME** \_4,00€

¿spicy or not?

**GUACAMOLE** \_9,00€

amb Pico de Gallo i naxos.

**SAMOSSES VEGETALS** \_7,00€

amb Sweet chili de fruita de la passió.

**PEBROTS DEL PADRÓN** \_4,50€

amb sal de gerds.

**CROQUETES** \_1,75€

de pollastre rostit.

**MUSCLOS** \_7,00€

amb Harissa i Fonoll.

**"PUNTILLAS"** \_8,00€

amb Jalapenyos i llima.

**LLONGANISSA** \_6,00€

amb Ralladura de llima i pebre de Sichuan.

## give me some protein!

**SALMON TATAKI** \_9,00€

amb maionesa de wasabi.

**CURRI DE LLAGOSTINS** \_9,00€

amb quinoa crispy.

**CEBICHE DE CORVINA** \_11,00€

amb alvocat, pinya i kikos.

**LASANYA de XAI** \_14,00€

xai de llet, beixamel de coco i anís estrellat.

**RAMEN** \_9,00€

amb cansalada, ou i fideus de blat.

**CONFIT D'ÀNEC** \_17,00€

amb Baos casolans, Hoisin, menta i cogombre.

**TACOS** \_7,00€

de Cochinita pibil amb pico de gallo i Fetta.

**PORK RIBS** \_14,00€

BTemp amb Carbassa i cacahuet.

**POLLO HIPERCRUJIENTE** \_9,00€

amb maionesa de Yuzu i tòfona negra.

**DOBLE CHEESEBURGUER** \_13,00€

amb Crispetes i ketchup de Kimchi.

**TATAKI VEDELLA YAKINIKU** \_15,00€

carn de vedella marcada a la planxa i tallada tipo Tataki, salsa Yakiniku i patates fregides.

**MELÓS DE VEDELLA** \_12,00€

curry verd i parmentier de patata trufada.

## veg... friendly

**AMANIDA D'ALGUES** \_8,00€

amb Llagostins confitats i Ponzu.

**BURRATA CAPRESSE** \_10,00€

amb tomàquet xerri i alfàbrega.

**AMANIDA DE TOMAQUET** \_8,00€

amb Remolatxa, i taronja sanguina.

**AMANIDA CHICKEN THAI** \_8,00€

Amanida Thai de pollastre amb tot el que puguis imaginar, refrescant i molt adictiva, àcida, dolça, picant...

**BABAGANOUSH** \_6,90€

amb iogurt i pa pita.

**VERDURA TEMPURA** \_8,00€

amb Tzatziki i llima keffir.

**PORROS** \_9,00€

confitats amb salsa Gribiche, avellanas i Parmesà.

**ALBERGÍNIA XINESA** \_8,00€

amb salsa agredolça i sèsam.

**GYOZAS VEGETALS** \_7,00€

amb Salsa de piquillo i Hoisin.

**OKONOMIYAKI** \_8,00€

Truita/crepe molt habitual a la cultura Japonesa

**BIKINI FOCACCIA** \_8,00€

de poma, anous i formatge blau.

**PIZZA** \_12,00€

Muhammara, Stracciatella de Burrata pipas de calabaza.

RESTAURANTE

# FOODIES

VALLDORREIX

## vins negres

CAP DE TURC, DO Penedés \_15,45€/3,25€ COPA

VI DEL MAS, DO MONTSANT, 18,00€

NITA, DO PRIORAT, 27,00€

MATANEGRA, DO RIBERA DEL DUERO, 21,90€

VINILO, DO RIOJA, 18,00€

## vins blancs

BABAU, DO Penedés \_15,45€/3,25€ COPA

BERTHA UMAMI, DO Penedés, 17,50€

EXEDRA BLANC, DO CATALUNYA, 21,50€

BLANCO NIEVA, DO VERDEJO, 15,65€

## vins rosats

CAU PAPALLONES, DO Penedés \_15,45€/3,25€ COPA

PERLARENA, DO TORO, 23,25€

## caves

BEBITO BRUT RESERVA DO Penedés, 15,00€/3,25€ COPA



## postres

LIMA I MANGO \_5,00€

crema de lima amb compota de Mango.

XOCOLATA \_6,00€

Escuma de Xocolata amb fruita de la passió.

CHEESECAKE \_6,00€

la recepta de sempre.

COULAND DE TÉ MATCHA \_6,00€

deliciós i adictiu!

PIJAMA BORA BORA \_5,00€

flam de coco, fruita i gelat de te matcha.

## coctels

OSAKA MOJITO \_6,00€

vodka/menta/llima/te matcha.

BANGKOK MOJITO \_6,00€

ron/llima/menta/lemongrass/gingebre.

DJAKARTA GINTONIC \_7,00€

goa gin/gingebre/llima/coriandre/tònica.

HANOI GINTONIC \_7,00€

citadelle/albahaca/menta/llima/tònica.

MANILA TEQUILA \_6,00€

tequila/maduixa/coriandre/llima.

