



Ensaladas Salads

2 ENSALADA DE LOMO

Lomo liso, pepino fresco, tomate coctel, menta, dientes de dragón, lechugas, chalotas fritas, salsa soya.

\$6.200

Sopas Soups

3 SÚP PHỞ BÒ

Sopa nacional con sus cuatro especias, láminas de lomo, cebolla, cilantro.

\$7.800

Para Picar Starters

6 WON TON TÔM

Hojas de wantan crujientes rellenas de camarón y verduras con salsa de porotos negros.

\$6.800

11 CHA GIÒ NEM

Arrollados de nem envueltos con lechuga y menta fresca, con su salsa típica vietnamita a base de pescado.

NEM DE CERDO

Por unidad \$1.700

NEM DE VERDURAS (NEW)

Por unidad \$1.600

NEM DE CAMARÓN

Por unidad \$1.900

7 OC BIEN OSTIÓN (NEW)

Ostiones salteados en su caldo de pescado y camarones.

\$6.800

5 TABLA VIETNAM DISCOVERY (NEW)

4 Nem, 4 tempura de camarón, 4 cubos de congrio, 1 arrollado de primavera

\$16.900

Bebidas Drinks

Bebidas (Coca, Zero, Ligth, Fanta, Sprite, Zero)
Jugos naturales

\$1.500

\$3.000

Platos Tradicionales Traditional Dishes

13 GÀ CÀ RY*

Pollo al curry con leche de coco.
Opciones de curry:
amarillo · rojo · verde.

\$8.200

14 GÀ XÀO GỪNG*

Pollo caramelizado al jengibre.

\$8.200

17 BÒ GỪNG*

Lomo liso caramelizado con jengibre fresco.

\$9.400

19 VIT NGU HUONG* (NEW)

Pato marinado en cinco perfumes, salteado con cebolla, pimentones y albahaca.

\$12.900

20 MAGRET VIT CHIÊN (NEW)

Magret de pato, salsa a la miel, puré de camote y hojitas de papas fritas

\$12.900

21 THIT KHO TÔ*

Costillar de cerdo caramelizado con pimienta y huevos de codorniz.

\$9.200

22 BÁNH CUÔN THIT (CRÊPE VIETNAMITA)

Hoja de harina de arroz y tapioca, rellena de tocino molido y camarones, champiñón negro y cebolla, dientes de dragón, menta, pepino, ajo frito, chalotas fritas y salsa vietnamita.

\$8.600

23 BÒ BÚN CHA GIÒ

Vermicelli de arroz, trocitos de nem de cerdo, lomo liso de vacuno al wok con cebolla, lechuga, pepino, diente de dragón, cilantro, menta, maní y salsa vietnamita.

\$9.600

24 COM SÀI GÒN (ARROZ SAIGONÉS)

Arroz de jazmín salteado, trocitos de pollo, champiñón perfumado, jengibre y cilantro.

\$8.200

25 CÔM ÂN DÔ

Arroz basmati, trocitos de pollo perfumados, con estrellas de anís, canela y jengibre.

\$8.200

Vegetarianos Vegetarian

27 TÀ HU KHO ME

Tofu con salsa agridulce (tamarindo), verduras, champiñones salteados, vermicelli de porotos y salsa de pescado.

\$7.900

29 BÒ BÚN VEGETARIANO (NEW)

Vermicelli de arroz, trocitos de nem de verduras con cebolla, lechuga, pepino, diente de dragón, cilantro, menta, maní y salsa vietnamita.

\$8.400

Postres Desserts

39 ARROZ DULCE VIETNAMITA

Arroz jazmín cocido en leche de coco, acompañado de plátano y toffee de jengibre

\$4.800

44 CUADRADO DE CHOCOLATE

Masa crujiente de avellanas, mousse de chocolate belga y ganache 70% cacao.

\$5.000

40 WANTAN SOÀI (NEW)

Wantan frito, relleno de mango fresco, salsa caramelo de jengibre (sin helado).

\$5.900

Pescado Fish

32 CÁ BIÊN* (NEW)

Filete de pescado pochado en leche de coco, aromatizado al lemon grass y albahaca.

\$11.900

Camarones Shrimps

33 HU TIÊU XÀO TÔM (PAD VIET CAMARÓN)

Trocitos de pollo y cerdo, camarones en su salsa casera salteados con fideos anchos de arroz.

\$11.900

35 TÔM SÒ CÀ RI*

Camarones y ostiones al curry picante, leche de coco.

Opciones de curry:
amarillo · rojo · verde.

\$12.900

46 TARTE TATIN

Tarta de manzana francesa caramelizada (sin helado)

\$5.400

42 FONDANT CHOCOLATE

Estilo Vietnam Discovery

\$5.000

