

KAO
SOLDEU


LODGE PARK
HOTEL * * * * *

ENTRANTS	Amanida de col xinesa (VG) (4,10)	15,00
FRESCS	<i>Ensalada de col china</i>	
ENTRANTES FRÍOS	Amanida verda xinesa (1,3,6)	10,00
冷盘	<i>Ensalada verde china</i>	
	Tàrtar de salmó (4,6)	18,00
	<i>Tartar de salmón</i>	
DIM SUMS	CRUIXENTS (2U) // CRUJIENTES (2U)	
点心	Wonton cruixent de llagostí (GF) (1,2,6)	10,00
	<i>Wonton crujiente de langostinos</i>	
	Wonton cruixent de porc i llagostins (1,2,6)	12,00
	<i>Wonton crujiente de cerdo y langostinos</i>	
	Nèm vietnamita de porc i verdures (1,6)	9,00
	<i>Nem vietnamita de cerdo y verduras</i>	
	Spring roll de verdures i bolets (VG) (1,6)	9,00
	<i>Spring roll de verduras y setas</i>	
	BULLITS I AL VAPOR (4U) // HERBIDOS Y AL VAPOR (4U)	
	Siu Mai de gambes (GF) (1,6)	22,50
	<i>Siu Mai de gambas</i>	
	Jiaozi de vedella amb compota de tòfona (1,2,6)	24,00
	<i>Jiaozi de ternera con compota de trufa</i>	
	Jiaozi de vedella i carbassó (1,6)	22,50
	<i>Jiaozi de ternera y calabacín</i>	
	Wonton de porc amb gambes i bolets (1,6)	22,50
	<i>Wonton de cerdo con gambas y setas</i>	
	Xiao long bao de panceta i brou (1,6)	22,50
	<i>Xiao long bao de panceta y caldo</i>	
	Crystal dumpling d'edamame i tòfona (VG) (GF) (1,2)	22,50
	<i>Crystal dumpling de edamame y trufa</i>	
	Ha Gao de gambes (GF) (2)	22,50
	<i>Ha Gao de gambas</i>	
	Siu Mai de llagostins, pollastre i esferificació de tòfona (1,4,6,12)	22,50
	<i>Siu Mai de langostinos, pollo y esferificación de trufa</i>	
PASTA I	Arròs cantonès saltejat amb truita i verdures (6,8,11,12)	13,50
ARRÒS	<i>Arroz cantonés salteado con tortilla y verduras</i>	
PASTA Y ARROZ	Fideus d'arròs saltejats amb verdures i salsa de soja (VG) (6)	18,00
面条大米	<i>Fideos de arroz salteados con verduras y salsa de soja</i>	
	Fideus Chow mein saltejats amb verdures i salsa de soja (1,3,7)	38,00
	<i>Fideos Chow mien salteados con verduras y salsa de soja</i>	

ACOMPANYAMENTS/ACOMPAÑAMIENTOS 米饭和面包

PÀ XINÈS (2U) // PAN CHINO (2U), 5,00€

ARRÒS BLANC // ARROZ BLANCO, 6,50€

PÀ DE GAMBES // PAN DE GAMBAS, 3,75€

VERDURES VERDURAS 炒青菜	Mongetes de Kenya i pèsols amb pollastre (1,6) <i>Judías de Kenya y guisantes con pollo</i> Albergínia xinesa picant (VG)(GF) <i>Berenjena china picante</i>	18,00 12,00
ÀNEC PATO 鴨子	Ànec rostit a l'estil mandarí (GF) (1,6) <i>Pato asado al estilo mandarín</i> Ànec de Pequín tradicional. Mig ànec lacat, servit amb "obleas", verdures i salsa hoisin (1,2,3,6,7) <i>Pato Pekín tradicional. Medio pato laqueado,</i> <i>servido con obleas, verduras y salsa hoisin</i>	28,00 89,00
CARNS CARNES 牛肉	Pollastre Kum-Bao Ji picant (1,7,11) <i>Pollo Kum-Bao Ji picante</i> Vedella amb ceba tendra (GF) (1,7,8,12) <i>Ternera con cebollita tierna</i> Pollastre al curry (GF) <i>Pollo al curry</i>	19,00 26,00 19,00
PEIX I MARISC PESCADO Y MARISCO 鱼	Llagostins amb curri picant (3,7,11) <i>Langostinos con curry picante</i> Llagostins en tempura amb maionesa Sriracha (3,7) <i>Langostinos en tempura con mayonesa Sriracha</i>	28,00 26,00
POSTRES POSTRES 甜品	Flam de coco (6) <i>Flan de coco</i> Rotllet de plàtan amb xocolata belga, mel i sèsam (1,6,12) <i>Rollo de plátano con chocolate belga, miel y sésamo</i> Tempura de poma o plàtan amb mel i sèsam (6,12) <i>Tempura de manzana o plátano con miel y sésamo</i> Músic cantonès. Assortit de fruits secs caramel·litzats (1,6,12) <i>Músico cantonés. Variado de frutos secos caramelizados</i> Gelat amb fruits secs caramel·litzats (6,8,11,12) (COCO // XOCOLATA) <i>Helado con frutos secos caramelizados</i> (COCO // CHOCOLATE) Mochi artesanal (1,6) (TE VERD // XOCOLATA) <i>Mochi artesanal</i> (TÉ VERDE // CHOCOLATE)	12,00 13,00 13,00 12,00 9,00 9,00



MENU KAO
SOLDEU

第二主菜单

PRIMERS // PRIMEROS

Amanida verda xinesa (1,6)

Ensalada verde china

Spring roll de verdures i bolets (2UD/P) (1,6)

Spring roll de verduras y setas

SEGONS A ESCOLLIR // SEGUNDO A ESCOGER

Pollastre al curry (6)

Pollo al curry

Ànec rostit a l'estil mandarí (1,6,12)

Pato asado al estilo mandarín

Llagostins amb curri picant (2,6)

Langostinos con curry picante

POSTRES

Tempura de poma o plàtan amb mel i sèsam (1,3,7,11)

Tempura de manzana o plátano con miel y sésamo

45,00 €

[IGI/TTC INCLOS // INCLUIDO]

MINIM DOS COMENSALS, BEGUDES NO INCLOSES

MÍNIMO DOS COMENSALES, BEBIDAS NO INCLUIDAS

MENU
DEGUSTACIÓ
KAO SOLDEU

MENU DEGUSTACIÓN
KAO SOLDEU

第二主菜单

APERITIU // APERITIVOS

Ou mil·lenari - Ou d'ànec cuit amb gíngebre,
pastanaga salsa de soja i oli de sèsam (1,3,6,11)
*Huevo milenario - Huevo de pato cocido con jengibre
zanahoria, salsa de soja y aceite de sésamo*

DIN SUM VARIAT // DIN SUM VARIADO

Nem vietnamita de porc i verdures (1,6,11)
Nem vietnamita de cerdo y verduras
Wonton cruixent de llagostí (1,2)
Wonton crujiente de langostinos
Jiaozi de vedella i carbassó (1,6)
Jiaozi de ternera y calabacín
Ha Gao rosa de llagostins i porc (1,2,6,11)
Ha Gao rosa de langostinos y cerdo
Xiao long bao de cansalada i brou (1,6,11)
Xiao long bao de panceta y caldo

PRIMERS // PRIMEROS

Mongetes de Kenya i pèsols amb pollastre (1,6)
Judías de Kenya y guisantes con pollo
Albergínia xinesa picant (VG) (6)
Berenjena china picante
Fideus saltejats amb verdures, ou poché, tòfona i salsa de soja (VG) (1,6)
Fideos salteados con verduras, huevo poché, trufa y salsa de soja

SEGÒN // SEGUNDO

Ànec Pekín tradicional amb "obleas",
verdures i salsa hoisin (1,6)
*Pato Pekín tradicional con obleas,
verduras y salsa hoisin*

POSTRES

Postre especial Kao Soldeu
Postre especial Kao Soldeu

89,50 €

[IGI/TTC INCLOS // INCLUIDO]
MÍNIM DOS COMENSALS, BEGUDES NO INCLOSES
MÍNIMO DOS COMENSALES, BEBIDAS NO INCLUIDAS

MARIDATGE // MARDIDAJE [OPCIONAL] 45,50 P/P



(VG) PLATS VEGETARIANS // PLATOS VEGETARIANOS
(GF) PLATS SENSE GLUTEN // PLATOS SIN GLÚTEN

**AL·LÈRGENS
ALÉRGENOS**

过敏原

- | | |
|--|--|
| (1) GLUTEN // GLUTEN | (8) FRUITS SECS // FRUTOS SECOS |
| (2) CRUSTACIS // CRUSTÁCEOS | (9) API // APIO |
| (3) OU // HUEVO | (10) MOSTASSA // MOSTAZA |
| (4) PEIX // PESCADO | (11) SÈSAM // SÉSAMO |
| (5) CACAHUETS // CACAHUETES | (12) SULFITS // SULFITOS |
| (6) SOJA // SOJA | (13) TRANUSSOS // ALTRAMUCES |
| (7) LACTOSA-LLET // LACTOSA-LECHE | (14) MOL·LUSCS // MOLUSCOS |



LODGE PARK

HOTEL * * * * *

