



# Ramen & Asian St Food

Valencia, 290 tel 935107857

@tonkotsu\_bcn

## TAPAS ASIATIQUEUES

ALETES DE POLLASTRE 7,5 P  
amb salsa de chili, llima i gingebre.

NEMS viet 7,5  
Rotllos cruixents de paper d'arròs, farcits de llagostins i vegetals, servits amb enciam i salsa de chilli i llima.

ALBERGÍNIA AMB SALSA DE MISO 5,8 Vg

CRESTES DE POLLASTRE 4,4  
(4 Ud 1,10/ud) amb dipping de soja.

CRESTES DE VEGETALS 4,4 Vg  
(4 ud 1,10/ Ud) amb dipping de soja.

CUES DE LLAGOSTINS EN TEMPURA (2ud) 4,2  
Amb salsa de chili dolç i maionesa japonesa.

KIMCHI 4,5 PP Vg  
Col chinesa marinada amb pebrot picant, ceba asiàtica i all..

## POKES / AMANIDES

POKE DE SALMÓ 12,5  
Base d'arròs gessamí, alvocat, wakame, cogombre, ginjebre, alga nori i dressing de soja i wasabi.  
+ kimchi 2

AMANIDA AMB VINAGRETA DE SÈSAM 7 Vg  
enciam, wakame, cogombre, tomaquet,, ceba morada

P: poc picant PP: picant Vg: vegetarià

Hola!  
Hello!  
Bonjour!!

## CURRIS

CURRI VERD THAI 13  
Llet de coco, vegetals i arròs gessamí. P  
. pollastre  
. cues de gambot.  
. vegetals y shitakes. Vg

## PEIXOS

SALMÓ PLANXA:  
AMB SALSA DE TAMARIND 12,5  
AMB SALSA TERIYAKY 12,5  
Amb arròs gessamí i amanida de mango, pebrot vermell, ceba morada marinada, coriandre i vinagreta de llima

## CARNES

BOWL DE POLLASTRE AL LEMONGRAS 9  
amb arròs gessamí, cogombre, cacahuet i coriandre.

TONKATSU 9,5  
lloc de porc arrebossat en panko i salsa Tonkatsu.

## GUARNICIONS

Arròs gessamí 3  
Vegetals saltejats al wok amb salsa de soja i salsa d'ostres 5

## WOKS

WOK DE POLLASTRE I SHITAKES "Pad See Ew" 11  
amb fideus d'arròs, bledes, salsa de soja i salsa d'ostres

WOK VEGETAL  
amb fideus d'arròs, shitakes, bledes, albergínies amb, miso, soja i salsa d'ostres 11

PAD THAI, fideus d'arròs, cues de gambot, ou, salsa de tamarind, i cacahuets 11

WOK SALMON teriyaky 11.5  
fideus d'arròs i salmó amb salsa teriyaki..

## RAMEN

Els nostres RAMENS estàn elaborats amb brou cremós TONKOTSU (ossos de porc), pollastre y verdures, i s'enriqueixen amb una barreja de misos, espècies i herbes aromàtiques, es serveixen amb fideus ondulats ramen (blat), i es poden enriquir amb el nostre oli d'all fregit.

RAMEN TONKOTSU 11  
Brou Tonkotsu, miso, sèsam, oli d'all fregit amb chili i ceba asiàtica i jengibre.

RAMEN MISO, 11 P  
Brou Tonkotsu, Misos, chili, gingebre, ceba asiàtica, i llavors de sèsam.

RAMEN TAN TAN MEN 12 P  
Brou Tonkotsu, amb topping de carn de porc picada, chili, cacahuet, sèsamo..

RAMEN CURRI 12 P  
Brou Tonkotsu, curri, llet de coco, pollastre marinat en curri..

RAMEN VEGETAL 11,5 Vg  
Brou Vegetal, amb topping de shitakes, bledes i brots de soja.

RAMEN CURRI VEGETAL 12 Vg P  
Brou Vegetal, topping de shitakes, bledes  
Brots de soja.

## RAMEN TOPPINGS

Chasu (panxeta de cerdo) 2      Alga Nori 0,9  
Carn de porc picant 2      Shitake 2  
Ou "tamago" 1,8      Kimchi 2  
Llagostins tempura 3, 2      Extra Ramen 2,5  
Oli d'all fregit "Mayu" 0,2      Pollastre 2

## POSTRES

Wontons fregits de xocolata i plàtan 5,  
Mochis de formatge i gerds 5  
Gelats de té verd      Coco 3

## BEGUDES

NESTEA 2,4      FANTA TARONJA 2,4  
Aigua Natural "Veri" 2,2      Aigua con gas 2,2  
COCA cola 2,8      Cola zero 2,8  
Limón & Nada "Minute maid" 2,5

## CERVESES

Estrella Dam 2,8  
Damm Lemon (clara) 2,8  
Estrella Damm FREE (sense alcohol) 2,8  
Estrella DAURA (sense gluten) 2,8  
ASAHI 3,6      Kirin 3,6

## VI NEGRE

Baron de Filar (Roure) ampolla 16      copa 3,2  
Covilla (Rioja)      ampolla 16      copa 3,2  
Seré (Montsant)      ampolla 18      copa 3,6

## VI BLANC

Barón de Filar (Verdejo) 16      3,2  
Aucalà (Terra Alta, sec) 18      3,6

CAVA Millesimé Reserva Brut Nature. 19  
GIN&TONIC "TANQUERAY" 8  
SAKE Karatamba (fred/calent) 250 ml 8,1

## TÉS ORGÀNICS "Two LEAVES" 2,20.

Tamayoukoucha: té verd, d'estil japonés, poca cafeína.  
. Jasmine Petals: Té verd con pètals de flors gessamí (poca cafeína)  
. Alpine Berri, infusió, amb sabor a fruits del bosc sense cafeína.

\* Iva 10% inclòs.

\* Els nostres plats, poden contenir traces de sèsam, gluten, blat, Ou, marisc, peix, crustàcis, cacahuets, soja i fruits secs

\* Disposem d'informació para persones amb al·lèrgies e intoleràncies.