



Bienvenidos a Kao Soldeu

欢
迎
光
临
！

El grupo Kao nace desde la tradición gastronómica china más estricta, como consecuencia del esfuerzo, el tesón, el cariño y el buen hacer de la familia Kao.

Su fundador fue Kao Tze Chien, chef pionero de la gastronomía china en Barcelona desde 1956 con el entonces novedoso restaurante Gran Dragón.

En 1964 se emancipó abriendo El Pekín, un establecimiento situado en la conocida calle Diagonal con Córcega, donde solía reunir en un elegante espacio a sus buenos clientes, caracterizados en su época por artistas bohemios, grandes deportistas del

momento y gente que apreciaba la buena comida oriental en aquéllos años.

En 1976 se trasladó a lo que sería el actual Shanghai, situado en la zona alta de Barcelona, con la incorporación de sus dos hijos menores, Jose María y Luis Kao.

高
商
家

El primero como chef donde su especialidad ha sido crear e innovar nuevos platos con productos de mercado adaptado a las técnicas culinarias del continente asiático.

El segundo como sumiller de la sala encargado de la selección de la carta de vinos que resume unas ochocientas referencias en su totalidad.

Al chef Jose María Kao siempre le ha acompañado su esposa, Mercedes Santín, quien también

controla el buen funcionamiento del Shanghai.

Ahora, La saga Kao continúa con Meilan y Nayan Kao, hijas de Mercedes y Jose María que han desarrollado nuevos conceptos como Kao Dim Sum, y Mr. Kao, aportando un toque vanguardista pero sin perder la esencia instaurada por el fundador.

Ahora, 4 años después de la apertura del primer Dim Sum Club de las hermanas Kao, llegan a Andorra con su primer proyecto internacional en el Hotel Park Piolets, una unión donde el objetivo no es otro que transmitir lo mejor de la esencia Kao.



Grupo Kao naît de la tradition gastronomique chinoise la plus stricte et il est le résultat de l'effort, de la détermination, de l'amour et du savoir-faire de la famille Kao.

Le groupe a été fondé par Kao Tze Chien, chef pionnier de la gastronomie chinoise à Barcelone depuis 1956, avec le Gran Dragón, un restaurant innovant à l'époque.

En 1964, il s'émancipe et ouvre El Pekín, un établissement situé dans la célèbre rue Diagonale à l'angle de la Córcega. Dans un espace élégant, il réunissait habituellement ses bons clients, caractérisés par des artistes bohèmes, de grands sportifs du moment et les personnes qui appréciaient la bonne cuisine orientale à l'époque.

En 1976, il se déplace dans ce qui serait l'actuel Shanghai, sur les hauteurs de Barcelone, et il incorpore ses deux plus jeunes fils, Jose María et Luis Kao.

Le premier en tant que chef

Bienvenue à Kao Soldeu

欢
迎
光
临
！

cuisinier, dont la spécialité a alors été de créer et d'innover de nouveaux plats en utilisant des produits du marché adaptés aux techniques culinaires du continent asiatique.

Le second en tant que sommelier de la salle, chargé de la sélection de la carte des vins, qui regroupe dans son intégralité environ huit cents références.

Le chef Jose María Kao a toujours été accompagné par son épouse, Mercedes Santín, qui

contrôle également le bon fonctionnement du Shanghai.

Aujourd'hui, La saga Kao continue avec Meilan et Nayan Kao, les filles de Mercedes et de Jose María, qui ont développé de nouveaux concepts tels que Kao Dim Sun et Mr. Kao, et apportent une note avant-gardiste sans toutefois perdre l'essence instaurée par le fondateur.

Aujourd'hui, 4 ans après l'ouverture du premier Dim Sum Club des sœurs Kao, le groupe arrive en Andorre avec son premier projet international dans l'Hôtel Park Piolets. Une union dont l'objectif n'est autre que transmettre le meilleur de l'essence Kao.



Menú Kao Soldeu

第二主菜单

APERITIVO / APERITIF

Huevo milenario (v) (G?)
Cœuf de cent ans

DIM SUM VARIADO / DIM SUM VARIÉ

Nem vietnamita de verdura y cerdo (G?)

Nem vietnamien avec legumes et porc

Crujiente de rape Kataifi

Croquant de lotte Kataifi

Jiao Zi de ternera con compota de trufa

Jiao Zi de bœuf à la sauce à la truffe

Siu Mai verde de langostinos, pollo y caviar de trufa

Siu Mai vert aux gambas, poulet et caviar de truffe

Xiaolong bao relleno de tocino y caldo

Xiaolong bao farcit au lard et au bouillons

PRIMEROS / ENTRÉES

Berenjena china

Aubergine chinoise piquante

Fideos salteados con verduras, rossinyols, trufa y huevo poché

Nouilles sautées aux légumes, giroles, truffe et œuf poché

PLATO PRINCIPAL / PLAT PRINCIPAL

Pato Pekín tradicional

Canard Pekin traditionnel

POSTRES / DESSERTS

Postre especial Kao Soldeu

Dessert Kao Soldeu

— 79,50 € p/p IGI/TTC INCLUIDO

Mínimo dos comensales, bebidas no incluidas

Minimum deux personnes, boissons non comprises

*Posibilidad de adaptar el menú a celíacos

**Possibilité d'adapter le menu aux coeliaques*

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

(v) Végétarien
Vegetariano

Aperitivos / *Apéritifs*

沙拉

Huevo milenario  (G?) 12,00 €
Œuf de cent ans

Huevo de pato cocido con técnica milenaria,
con jengibre, salsa de soja y aceite de sésamo
*Œuf de canard préparé avec une technique millé-
naire, au gingembre, sauce soja et huile de sésame*

Langostinos a la brava 24,00 €
Gambas à la sauce piquante

Langostinos en tempura con
mayonesa de Sriracha
*Gambas en beignets de farine de blé
et mayonnaise de Sriracha*

Sopa Wonton 15,00 €
Soupe Wonton

Sopa agripimienta 15,00 €
Soupe au piment aigre

Pan de gambas  3,50 €
Pain aux crevettes

Pan chino 2,50 €
Pain chinois

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclus
4,5 % IGI incluido

FINEST CHINESE CUISINE




Dim Sums crujientes

炸
点
心



Nem vietnamita de cerdo y verduras (2p) 8,00 €
Nem vietnamien au porc et légumes (G?)

Rollo de pasta de arroz, relleno de cerdo y verduras envuelto en lechuga con menta y vinagreta de soja
Rouleau de pâte de riz farci au porc et légumes enveloppé dans de la salade et de la menthe à la vinaigrette de soja

Spring Roll de verduras y setas (2p)  8,00 €
Rouleau de printemps aux légumes et champignons

Pasta de trigo crujiente rellena de verduras y setas
Pâte de blé croustillante fourrée aux légumes et champignons

Wonton tradicional de cerdo y langostinos 8,00 €
Wonton traditionnel de porc et crevettes

Pasta de trigo crujiente rellena de cerdo y langostinos con salsa de soja agri dulce
Pâte de blé croquant fourrée au porc, poulet et gambas avec sauce soja aigre-douce

Wonton de langostinos 8,00€
Wonton aux gambas

Pasta de trigo crujiente rellena de langostinos con salsa de soja agri dulce
Pâte de blé croquante fourrée aux queues de gambas et sauce aigre-douce


Crujiente de rape Kataifi 9,00€
Lotte croustillante Kataifi

Rape envuelto en pasta Kataifi con salsa sweet chili
Lotte enveloppée dans de la pâte Kataifi avec une sauce chili douce

高商家

 Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

 Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

 Végétarien
Vegetariano

Dim Sums hervidos

炸
点
心



Jiao Zi de ternera 20,00 €

Jiao Zi de bœuf

Pasta de trigo rellena de ternera, calabacín, cebollita tierna y jengibre

Pâte de blé fourrée au bœuf, courgette, oignon tendre et gingembre

Jiao Zi de ternera con trufa 22,00 €

Jiao Zi au bœuf et truffe

Pasta de trigo rellena de ternera, calabacín, cebolleta, jengibre y compota de trufa

Pâte de blé farcie au bœuf, courgette, oignon tendre, gingembre et compote à la truffe

Jiao Zi de gambas 20,00 €

Jiao Zi de crevettes

Pasta de trigo rellena de gambas

Pâte de blé farcie au crevettes

Wonton de pollo con gambas y setas 20,00 €

Wonton de poulet avec crevettes et champignons

Pasta wonton rellena de gambas, pollo, setas y salsa de marisco

Pâte de blé farcie aux crevettes, poulet, champignons et sauce aux fruits de mer

Jiao Zi de butifarra artesana de Jordi Planas 20,00 €

Jiao Zi à la boutifarre artisanale du Jordi Planas

Pasta de trigo rellena de butifarra

Pâte de blé farcie à la boutifarre

Jiao Zi de verduras (v) 20,00 €

Jiao Zi au légumes

Cresta china de pasta de trigo rellena de verduras

Crête de pâtes de blé chinoises farcies aux légumes

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclus
4,5 % IGI incluido

FINEST CHINESE CUISINE



Dim Sums al vapor

炸
点
心



Xialong Bao 20,00 €

Xialong Bao

Pasta de trigo rellena de tocino, caldo, jengibre y vinagreta de soja

Pâte de blé farcie au lard et au bouillon, gingembre, carotte et vinaigrette de soja

Crystal Dumpling de edamame 20,00 €

y trufa (G) (V)

Crystal Dumpling d'edamame et truffe

Dumpling de pasta de tapioca con puré de edamame y trufa

Dumpling de pâtes au tapioca et purée d'edamame et truffe

Hagao de gambas (G) 20,00 €

Hagao de crevettes

Dumpling de pasta de tapioca rellena de gambas

Dumpling de pâtes au tapioca farci aux crevettes

Hagao Hongkao (G) 20,00 €

Hagao Hongkao

Dumpling de pasta de tapioca relleno de gambas y carne

Dumpling de pâtes au tapioca farcies crevettes et viande

Siu Mai verde (G) 20,00 €

Siu Mai vert

Dumpling de pasta de tapioca con langostinos, pollo, zanahoria y caviar de trufa

Dumpling de pâte de tapioca et amidon de blé farci aux gambas, poulet, châtaigne d'eau, carotte et caviar de truffe

Siu Mai de gambas 20,00 €

Siu Mai de crevettes

Pasta de trigo al vapor rellena de gambas y caviar de trucha

Pâte de blé à la vapeur fourrée aux crevettes et caviar de truite

Crystal Dumpling de berenjena (G) 20,00 €

Crystal Dumpling d'aubergine

Dumpling de pasta de tapioca relleno de berenjena

Dumpling de pâte de tapioca farci aux aubergines

Wonton glutinoso 22,00€

Wonton gluant

Pasta wonton rellena de arroz glutinoso con panceta de cerdo y huevo de codorniz

Pâtes wonton farcies au riz gluant avec poitrine de porc et œuf de caille

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

PARK
PIOLETS

(V) Végétarien
Vegetariano

Pasta y Arroz
Pâtes et riz

面
条
大
米



Verduras
Légumes

炒
青
菜

Arroz blanco perfumado (G) (v) 5,00 €
Riz blanc parfumé

Arroz tailandés vaporizado
Riz thaïlandais vaporisé

Arroz cantonés (G) 12,00 €
Riz cantonais

Arroz vaporizado, salteado con huevo y verduras
Riz vaporisé, sauté avec œuf et légumes

Mifan (v) (G?) 16,00 €

Fideos de arroz salteados con verduras y salsa de soja
Nouilles de riz sautées aux légumes et sauce soja

Chow mien con huevo poché y trufa (v) 25/35 €
Chow mien à l'œuf poché et truffe

Fideos de trigo con verduras, huevo poché y trufa
Nouilles de blé aux légumes, œuf poché et truffe

Espinacas al wok (v) (G?) 12,00 €
Épinards au wok

Espinacas salteadas con vino de arroz y ajo
Épinards sautés au vin de riz et à l'ail

Judías de Kenya con pollo (G?) 15,00 €

Haricots du Kenya au poulet
Judías verdes de Kenya salteadas
con tiras de pollo y soja
*Haricots verts du Kenya sautés avec
lanières de poulet et soja*

Berenjena china picante (G) (v) 13,00 €
Aubergine chinoise piquante

Dados de berenjena china
con salsa sweet chilli
*Dés d'aubergine chinoise
à la sauce sweet chilli*

Pak Choi (G) (v) 12,00 €
Pak Choi

Chop Suey de verduras (G) (v) 13,00 €
Chop Suey aux Légumes

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclus
4,5 % IGI incluido

FINEST CHINESE CUISINE



Pescado y marisco
Fruits de mer

鱼

Langostinos con curry picante (G) (G?) 26,00 €
Gambas au curry piquant

Langostinos salteados al wok con verduras, curry y leche de coco

Gambas sautées au wok avec légumes, curry et lait de coco

Langostinos con salsa bambú y setas (G?) 26,00 €
Gambas à la sauce bambou et champignons

Langostinos marinados en salsa de setas y bambú

Gambas marinées dans une sauce aux champignons et bambou

Rape en tempura con salsa sweet chili 34,00 €
Lotte tempura à la sauce chili douce

Pescado con salsa bambú y setas chinas 34,00 €
Poisson sauce bambou et champignons chinois

Carnes
Viandes

牛
肉

Costillas Jokó (G?) 15,00 €
Côtelettes Jokó

Costillas asadas durante dos horas a baja temperatura maceradas en salsa jokó

Côtelettes grillées pendant deux heures

à feu doux macérées dans de la sauce jokó

Pollo Kum-Bao Ji picante (G?) 18,00 €
Poulet Kum-Bao Ji piquant

Dados de pollo salteados con verduras, cacahuetes y salsa picante

Dés de poulet sautés avec des légumes, cacahuètes et sauce piquante

Ternera con cebollita tierna (G?) 21,00 €
Bœuf aux oignons tendres

Finas láminas de ternera black angus salteadas con cebollita tierna en plancha de hierro

Fines tranches de bœuf black angus aux oignons tendres à la plancha en fonte

Pollo o cerdo agridulce (G?) 18,00 €
Poulet ou porc aigre-doux

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

(v) Végétarien
Vegetariano

Pato
Canard

鴨
子

Pato asado al estilo mandarín (G?) 26,00 €
Canard grillé à la façon mandarine

Pato asado al horno y deshuesado, gratinado
con salsa de soja y vino de arroz

*Canard grillé au four et désossé, gratiné à la
sauce soja et vin de riz*

Pato con setas y bambú (G?) 36,00€
Canard aux champignons et au bambou

Pato asado al horno, deshuesado, frito y cortado
en láminas acompañado de salsa de soja con
bambú y setas chinas

*Canard grillé au four, désossé, frit et coupé fin,
accompagné de sauce soja avec du bambou et
des champignons chinois*

Pato Pekín tradicional 「½」 (G?) 75,00€
Canard de Pékin traditionnel 「½」

Pato Pekín, receta familia KAO

Pato laqueado servido con obleas tradicionales,
verduras y salsa hoisin

Canard de Pékin, recette familial KAO

*Canard laqué servi avec ses galettes traditionnelles,
légumes et sauce hoisin*



@Grupo Kao

4,5 % IGI inclus
4,5 % IGI incluido

FINEST CHINESE CUISINE



Postres
Desserts

甜
品


Flan de coco  12,00 €
Flan à la noix de coco

Rollo de primavera con chocolate 12,00 €
Rouleau de printemps au chocolat
Pasta de trigo crujiente rellena de plátano
y chocolate negro con miel y sésamo
*Pâte de blé croquante fourrée à la banane et
au chocolat noir avec du miel et du sésame*


Tempura de manzana con helado 12,00 €
Tempura de pomme avec glace
Trozos de manzana rebozados en
tempura con helado
*Beignets de pomme enrobés de tempura
avec une crème glacée*

Músico cantonés  12,00 €
Musicien cantonais
Variado de frutos secos caramelizados
Fruits secs variés caramélisés

Helados artesanos (G?) 9,00 €
con frutos caramelizados
*Glaces artisanales
aux fruits caramélisés*
Helados de diferentes sabores, clásicos
y tropicales acompañados de nueces
cantoneras caramelizadas
*Différents parfums de glaces, classiques et tropicaux,
accompagnés de noix cantonaises caramélisées*

Mochis  8,00 €
Mini mochis chinos de té verde o de chocolate
blanco con frambuesas
*Mini mochis chinois au thé vert ou au chocolat blanc
aux framboises*

高商家

 Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

 Végétarien
Vegetariano

饮品

BEGUDES
BOISSONS
BEBIDAS
DRINKS
НАПИТКИ



高商家

KAOSOLDEU

 PARK
PIOLETS

白葡萄酒

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS / WHITE WINE / БЕЛОЕ ВИНО

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Alsacia		
Domaine Kientzler	Riesling	36 €
Claudy Bay	Sauvignon	62 €
Bourgogne		
William Fevre	Chablis	59 €
Louis Latour	Chablis	69 €
Coteaux Bouguignons	Pinot Noir	63 €
William Fevre 1er cru	Chablis	100 €
Costers del Segre		
Taleià	Sauvignon Blanc & Sémillon	64 €
Penedés		
Augustus	Chardonnay	45 €
Priorat		
Les Brugueres	Garnacha Blanca	43 €
Rías Baixas		
Abadia San Campio	Albariño	29 €
La Mar	Albariño, Loureiro	50 €
Rioja Alavesa		
Amaren Blanco Fermentado en barrica	Viura & Malvasia	44 €
Rueda		
El Perro Verde	Verdejo	26 €
Jose Pariente	Verdejo	27 €
Quinta Apolonia	Verdejo	38 €
Belondrade Lurton	Verdejo	78 €

粉红色

ROSATS / VINS ROSÉS / ROSADOS / ROSE WINE / РОЗОВОЕ ВИНО

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Cotes de Provence Miraval Rose	Garnacha, Syrah Rolle & Cinsault	46 €
Penedés Rosa d'Abril	Macabeo, Malvasia & Syrah	30 €
Portugal La Galaxia	Alfrocheiro Petro, Baga & Tinta Roiz	26 €
La Rioja Izadi Larrosa	Garnacha	18 €
Muga Rosado	Garnacha, Viura, Tempranillo	24 €

@Grupo Kao

FINEST CHINESE CUISINE

4,5% IGI Inclòs / IGI Inclus / IGI Includo / VAT Included / НДС



红酒

NEGRES / VINS ROUGES / TINTOS / RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Bordeaux		
Chateaux Simard Gran Cru	Merlot, Cabernet Franc	73 €
Chateaux Fonbel Gran Cru	Merlot, Cabernet Franc & C/Sauv	68 €
Chateaux DePez	Merlot, C/Franc, C/Sauvignon & Petit Verdot	97 €
Bierzo		
Val de la Loba	Mencía	36 €
Petalos del Bierzo	Mencía	41 €
Bourgogne		
Domaine des Perdix	Pinot Noir	147 €
Beaune Les Teurons 1er Cru 2018	Pinot Noir	125 €
Volnay Caillerets Cuve Carnot 2017	Pinot Noir	198 €
Le Corton 2014	Pinot Noir	263 €
Echezeaux Gran Cru	Pinot Noir	424 €
Costers del Segre		
Acusp	Pinot Noir	89 €
Cotes du Rhone		
Domain de la Janasse	Garnacha & Cariñera	32 €
La Rioja		
Izadi Larrosa	Garnacha	21 €
La Montesa Crianza	Garnacha, Graciano, Mazuelo & Tempranillo	33 €
Sierra Cantabria Reserva	Tempranillo	53 €
Predicador	Garnacha & Tempranillo	57 €

红酒

NEGRES / VINS ROUGES / TINTOS / RED WINE / КРАСНОЕ ВИНО

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
La Rioja		
San Vicente cosecha	Tempranillo	94 €
Macan Clásico	Tempranillo	104 €
El Puntido	100% Tempranillo	95 €
200 Monges Reserva	Tempranillo, Graciano & Mazuelo	108 €
Macan cosecha	Tempranillo	130 €
Priorat		
Camins del Priorat	Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Syrah & Cariñena	54 €
Ferrer Bobet	Garnacha & Cariñena	83 €
Gratallops	Garnacha & Cariñena Cabernet	120 €
Les Terrasses Vinyes Velles	Sauvignon & Cariñena	74 €
Ribera del Duero		
Vizcarra Senda del Oro Roble	Tinta Fina	37 €
Picaro del Aguila	Tempranillo, Garnacha & Bobal	62 €
Pago de Carraovejas Reserva	Tempranillo, Cabernet Sauvignon & Merlot	80 €
PSI 2019	100% Tempranillo	99 €
Alion 2015	Tinta Fina	169 €
Vega Sicilia 5° Valbuena 2017	Tinta Fina & Merlot	238 €
Roussillon		
Les Sorcieres Clos de Fees 2019	Garnacha & Cariñera	38 €
TORO		
Almirez 2019	Tinta de Toro	50 €
Pintia	Tinta de Toro	112 €



酒厂

CAVES I CORPINNATS / CAVAS Y CORPINNATS / KABA

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Gramona Brut Rosé	Pinot Noir & Chardonnay	52 €
Rovellats Gran Reserva BN	Xarel·lo, Macabeo, Parellada & Chardonnay	36 €
Juvé y Camps Millesimé	Chardonnay	46 €
Torello Gran Reserva	Xarel·lo, Macabeo & Parellada	49 €
Recaredo BN Terrers	Xarel·lo, Macabeo & Parellada	55 €
Gramona III Lustres BN	Xarel·lo & Macabeo	84 €

粉红色

CHAMPAGNE / ШАМПАНСКОЕ

	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Gosset Grand Rose Brut	Chardonnay & Pinot noir	120 €
Moet&Chandon Imperial Rose	Pinot Meunier, Chardonnay & P/N	95 €
Gosset Gran Reserve	Chardonnay & Pinot noir	99 €
Moet&Chandon Imperial	Chardonnay, P/Meunier & Pinot Noir	75 €
Moet&Chandon Brut Gran Vintage	Pinot Noir, P/Meunier & Chardonnay	105 €
Veuve Clicquot	Pinot Noir, Chardonnay, P/Meunier	90 €
Bollinger Especial Cuvee	Pinot Noir, Chardonnay & P/Meunier	95 €
Louis Roederer Brut Premier	Pinot Noir, Chardonnay & P/Meunier	95 €
Lanson Green Label Organic Brut	Pinot Noir, Chardonnay & P/Meunier	75 €
Dom Perignon	Chardonnay & Pinot Noir	300 €
Moet&Chandon Imperial Magnum	Chardonnay, P/Meunier & Pinot Noir	160 €
Dom Perignon Magnum	Chardonnay & Pinot Noir	590 €

红酒

VINS A COPESES / VINOS A COPAS / WINES BY GLASS / ПО БОКАЛАМ

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Blancs / Blancos / White / БЕЛОЕ		
Rueda Flor De Vetus	Verdejo	5,00 €
Rías Baixas Martin Codax	Albariño	8,00 €
Rosats / Rosé / Rosados / Rose / РОЗОВОЕ		
La Rioja Excellens Rose	Garnacha, Tempranillo	5,00 €
Negres / Rouges / Tinto / КРАСНОЕ		
La Rioja Sierra Cantabria Crianza	Tempranillo	7,00 €
Ribera del Duero Pruno Crianza	Tempranillo/ Cabernet Sauvignon	6,00 €

红酒

CAVAS Y CHAMPAGNES A COPAS / BY GLASS / ПО БОКАЛАМ

D.O	Varietals / Cépage / Grape variety / Регион	
Cava		
Juve&Camps Millesimé	Chardonnay	11,00 €
Champagne		
Moet&Chandon	Chardonnay, Meunier & Pinot Noir	19,00 €



白葡萄酒

BEGUDES / BOISSONS / BEBIDAS / НАПИТКИ

Aigua / Eau / Agua / Water / воды

Aigua / Eau / Agua / Still Water	50cl	4,00 €
St. Pelegrino	75cl	5,50 €
Vichy Catalan (Sparkling Water)	50cl	5,00 €

Cervessa / Bière / Cerveza / Beer / пиво

San Miguel Especial	33cl	5,00 €
San Miguel Magna	33cl	5,50 €
San Miguel Sense Gluten	33cl	6,00 €
San Miguel Selecta	33cl	5,50 €
San Miguel Yakima Valley Ipa	33cl	6,50 €
San Miguel 00	33cl	5,50 €
San Miguel 00 Torrada	33cl	6,00 €
San Miguel Magna 00 Torrada	33cl	6,00 €
San Miguel Radler	33cl	6,00 €
Alhambra Reserva	33cl	7,00 €
Warsteiner	33cl	7,00 €
China Beer	33cl	7,00 €

Refrescs / Rafrâchissements / Refrescos / Refreshments / напитки

CocaCola / Zero	35cl	4,00 €
Sprite	35cl	4,00 €
Nestea	35cl	4,00 €
Aquarius	35cl	4,00 €
Fanta (Taronja / Llimona)	35cl	4,00 €
Tònica	35cl	4,00 €

