

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 Diagona 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 aquellos años.

En 1976 se trasladó a lo que sería el actual Shanghai, situado en la zona alta de Barcelona, con la incorporación 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 del 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 tota-

lidad. 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 vanguardiero sin perder la esencia instaurada por el fundador.

Kao Soldeu es el primer proyecto internacional del Grupo Kao.

De la mano del Hotel Park Piolets en Soldeu el proyecto nace con el objetivo de transmitir la mejor esencia de la cocina china en el Principado de Andorra.



BIENVENUE À KAO SOLDEU

欢
迎
光
临
！

Gruppo 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 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 éga-

lement 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.

Kao Soldeu est le premier projet international du Groupe Kao.

Des mains de l'Hôtel Park Piolets à Soldeu, le projet est né dans le but de transmettre la meilleure essence de la cuisine chinoise à la Principauté d'Andorre.



Menú Kao Soldeu

第二主菜单

APERITIVO/APERITIF

Huevo milenario (v) (G?)

Œuf millénaire

Carpaccio de atún

Carpaccio de thon

DIM SUM VARIADO/ DIM SUM VARIÉ

Nem vietnamita de verdura y cerdo (G?)

Nem vietnamien avec légumes et porc

Crujiente de rape Kataifi

Croquant de lotte Kataifi

Jiao Zi de ternera con salsa de trufa y ceps

Jiao Zi de bœuf à la sauce à la truffe et champignons

Siu Mai verde de langostinos, pollo

y caviar de trufa

Siu Mai vert aux crevettes, poulet et caviar de truffe

Xiaolong bao relleno de tocino y caldo

Xiaolong bao farcit au lard et au bouillons

PRIMEROS/ ENTRÉES

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

— 79,5€ p/p「IGI/TTC INCLUSIF」

Mínimo dos comensales, bebidas no incluidas

Minimum deux personnes, boissons non comprises

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

(v) Végétarien
Vegetariano

Menú vegano
Vegan Menu

APERITIVO/APERITIF

Spring roll de setas
Rouleau de printemps aux champignons

TRIO DE DIM SUMS / DIM SUMS TRIO

Nem vietnamita de verduras
Nem vietnamien avec légumes

Crystal Dumpling de trufa y edamame
Crystal Dumpling d'edamame et truffe

Dim Sum de tofu y cebolla tierna
Dim sum avec tofu et oignon de printemps

PRIMER PLATO/ENTRÉE

Judías con rebozuelos
Haricots aux giroles

PLATO PRINCIPAL/PLAT PRINCIPAL

Wok de fideos mifan con verduras
y compota de trufa
*Nouilles de riz sautées aux légumes et sauce
à la truffe*

POSTRES/DESSERTS

Tempura de manzana
Tempura de pomme

— 59,90€ p/p 「 IGI/TTC INCLUSIF 」

@Grupo Kao

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

FINEST CHINESE CUISINE



Menú Celíacos
Coeliaques Menu

APERITIVO/APERITIF

Nem vietnamita de cerdo y verduras
Nem vietnamien avec porc et legumes

TRIO DE DIM SUMS / DIM SUMS TRIO

Crystal Dumpling de trufa y edamame
Crystal Dumpling d'edamame et truffe

Hagao de gambas
Hagao de crevettes

Siu Mai verde de langostinos y pollo
Siu Mai vert farci aux crevettes et poulet

PRIMER PLATO/ENTRÉE

Judías de Kenia con pollo y rebozuelos
Haricots du Kenia au poulet et giroles

PLATO PRINCIPAL/PLAT PRINCIPAL

Pato Pekín con setas y bambú
Canard de Pékin aux champignons et au bambou

POSTRES/DESSERTS

Helado artesano
Glace artisanale

— 59,90€ p/p 「IGI/TTC INCLUSIF」

Menú infantil
Enfants Menu

甜
品

Pechuga de pollo crujiente o "ChupaChups"
de pollo (3p)
*Blanc de poulet croustillant ou «Chupa Chups»
au poulet (3 p)*

Arroz cantonés con huevo frito y tomate natural
Riz cantonais avec de l'œuf frit

Helado artesano
Glace artisanale

— 18€ p/p
「IGI INCLÒS / TTC」

高商家

ⓐ Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

Ⓥ Végétarien
Vegetariano

Aperitivos
Apéritifs

沙拉

Huevo milenario (G) (G?)
Œuf millénaire

8,50€

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

Tartar de salmón (G?)
Tartare de saumon

15,00€

Tartar de salmón acompañado de hojas Wonton
*Tartare de saumon accompagné de feuilles «
Wonton »*

Langostinos a la brava
Crevettes à la "bravas"

18,00€

Langostinos en tempura con emulsión
de mayonesa Sriracha
*Crevettes en tempura et une émulsion
de mayonnaise de Sriracha*

@Grupo Kao

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

FINEST CHINESE CUISINE



Dim Sums al vapor
Dim Sums Vapeur

炸
点
心



Xialong Bao 13,00€
Xialong Bao

Pasta de trigo rellena de tocino, caldo, jengibre y vinagreta de soja
Pâte de blé farcie au lard et au bouillon, gingembre, et vinaigrette de soja

Crystal Dumpling de edamame y trufa (G) 14,00€
Crystal Dumpling d'edamame et truffe

Dumpling de almidón de trigo con puré de edamame y trufa
Dumpling d'amidon de blé et purée d'edamame et truffe

Hagao de gambas (G) 15,00€
Hagao de crevettes

Dumpling de almidón de trigo relleno de gambas
Dumpling d'amidon de blé fourée aux crevettes

Siu Mai verde (G) 14,00€
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 crevettes, poulet, carotte et caviar de truffe

Siu Mai de gambas 16,00€
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

Dim Sum de setas (G) 15,00€
Dim Sum aux champignons

Dumpling de pasta de tapioca relleno de ceps, rebozuelos y crema de setas
Dumpling de pâte de tapioca farci aux cepes, girolles et pleurotes à la crème aux champignons

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

(V) Végétarien
Vegetariano

Dim Sums hervidos
Dim Sums Bouillis

炸
点
心



Jiao Zi de ternera 12,00€
Jiao Zi de bœuf

Cresta china de pasta de trigo rellena de ternera, calabacín, cebollita tierna y jengibre
Crête chinese a la pâte de blé fourrée au bœuf, courgette, oignon de printemps et gingembre

Jiao Zi de ternera con trufa 14,00€
Jiao Zi au bœuf et truffe

Pasta de trigo rellena de ternera, calabacín, cebolleta, jengibre y salsa de trufa
Pâte de blé farcie au bœuf, courgette, oignon de printemps, gingembre et sauce à la truffe

Jiao Zi de pollo al curry 13,00€
Jiao Zi de poulet au curry

Pasta de trigo rellena de pollo al curry
Pâte de blé farcie au poulet à au curry

Wonton de pollo con gambas y setas 15,00€
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 a la crème aux fruits de mer

Jiao Zi de butifarra blanca y pie de cerdo 15,00€
Jiao Zi à la boutifarre blanche et pied de porc

Pasta de trigo rellena de butifarra blanca del perol y pie de cerdo
Pâte de blé farcie à la "butifarra blanca del perol" et pied de porc

Jiao Zi de pato 16,00€
Jiao Zi au canard

Cresta china de pasta de trigo rellena de carne de pato al estilo Pekín
Crête chinoise à la pâte de blé farcie à la viande de canard a la Pékinoise

@Grupo Kao

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

FINEST CHINESE CUISINE



Dim Sums crujientes
Dim Sums Croquants

炸
点
心

Nem vietnamita de verduras (2p) (G?) 6,30€
Nem vietnamien au porc et légumes

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 aux légumes enroulé
dans de la salade et de la menthe à la vinaigrette
de soja*

Nem vietnamita de cerdo y verduras (2p) (G?) 6,80€
Nem vietnamien au porc et légumes

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
enroulé dans de la salade et de la menthe à la
vinaigrette de soja*

Nem vietnamita de marisco (2p) (G?) 7,00€
Nem vietnamien aux fruits de mer

Rollo de pasta de arroz, relleno de marisco
envuelto en lechuga con menta y vinagreta de soja
*Rouleau de pâte de riz farci aux fruits de mer
enroulé dans de la salade et de la menthe à
la vinaigrette de soja*

Spring Roll de verduras y setas (2p) 7,00€
*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 12,00€
de cerdo y langostinos (4p)
Wonton traditionnel de porc et crevettes

Pasta de trigo crujiente rellena de cerdo
y langostinos con salsa agridulce
*Pâte de blé croquant fourrée au porc et crevettes
avec sauce aigre-douce*

Wonton de langostinos (4p) 13,00€
Wonton aux crevettes

Pasta de trigo crujiente rellena de langostinos
con salsa de soja agridulce
*Pâte de blé croquante fourrée aux crevettes
et sauce aigre-douce*

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

HOME
SPECIAL

KAO
Family
Recipe
北京烤鸭

Arroz blanco perfumado (G) (v) 4,50€
Riz blanc parfumé

Arroz tailandés vaporizado
Riz thaïlandais vaporisé

Arroz cantonés (G) 11,00€
Riz cantonais

Arroz vaporizado y salteado con tortilla,
verduras y huevo frito
*Riz vaporisé et sauté avec omelette, légumes
et œuf frit*

Arroz cantonés chifan (G) 15,00€
Riz cantonais chifan

Arroz salteado con huevo, verduras, gamba,
calamar y fuet chino
*Riz sauté avec œuf, légumes, crevette, calamar
et saucisse chinoise*

Mifan (v) (G?) 15,00€

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

Pan chino 2,00€
Pain chinois

Bollo de trigo al vapor o frito
Petit pain au blé à la vapeur ou frit

@Grupo Kao

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

FINEST CHINESE CUISINE



Verduras
Légumes

炒
青
菜

Espinacas al wok (v) (G) 11,00€
Épinards au wok

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

Judías de Kenia y guisantes con pollo (G?) 13,00€
Haricots du Kenia et petits pois au poulet

Judías verdes de Kenia y guisantes salteados
con tiras de pollo y soja
Haricots du Kenia et petits pois au poulet et soja

Berenjena china picante (G) (v) 12,00€
Aubergine chinoise piquante

Dados de berenjena china salteados al wok
con salsa de chili y vino de arroz y ajo
*Dés d'aubergine chinoise sautés au wok à la sauce
sweet chili, vin de riz et ail*

高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

 PARK
PIOLETS

(v) Végétarien
Vegetariano

Pescado y marisco
Fruits de Mer

魚

Langostinos con curry picante (G) (G?) 22,00€
Crevettes au curry piquant

Langostinos salteados al wok con verduras,
curry y leche de coco
*Crevettes sautées au wok avec légumes,
curry et lait de coco*

Langostinos con salsa bambú y setas (G?) 22,00€
Crevettes à la sauce bambou et champignons

Langostinos marinados en salsa de setas y bambú
*Crevettes marinées dans une sauce
aux champignons et bambou*

Calamar con soja picante (G?) 21,00€
Calamar au soja piquant

Calamar salteado con brotes de soja
y salsa de pimentón
*Calamar sauté aux pousses de soja et sauce
au paprika*

Dorada Hong Sao (450g/15min) 34,00€
Daurade Hong Sao

Dorada asada con reducción de soja, jengibre,
anís, cinco especias y cebolleta
*Daurade grillée avec réduction de soja, gingembre,
anis, cinq épices et ciboulette*

Lubina al vapor (450g/15min) (G?) 34,00€
Bar à la vapeur

Pieza de lubina al vapor con reducción
de jengibre, vino de arroz y cebollita tierna
*Bar à la vapeur avec réduction de gingembre,
vin de riz et ciboulette*

@Grupo Kao

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

FINEST CHINESE CUISINE



Carnes
Viandes

牛肉

Costillas Jokó (G?) 12,80€
Côtelettes Jokó

Costillas asadas durante 4 horas a baja temperatura maceradas en salsa jokó
Côtelettes grillées pendant 4 heures à feu doux macérées dans de la sauce jokó

Pollo Kum-Bao Ji picante (G?) 14,00€
Poulet Kum-Bao Ji piquant

Dados de pollo salteados con verduras, cacahuets y salsa picante
Dés de poulet sautés avec des légumes, cacahuètes et sauce piquante

Ternera con cebollita tierna (G?) 18,00€
Bœuf aux oignons de printemps

Finas láminas de ternera black angus salteadas con cebollita tierna en plancha de hierro
Fines tranches de bœuf black angus aux oignons de printemps à la plancha en fonte

Pato
Canard

鸭子

Pato asado al estilo mandarín (G?) 22,00€
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?) 26,00€
Canard aux champignons et au bambou

Pato asado al horno, deshuesado, frito y cortado en láminas acompañado de salsa de soja con bambú i 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 familiale KAO Canard laqué servi avec ses galettes traditionnelles, légumes et sauce hoisin



高商家

(G) Sans gluten
Sin gluten

KAO SOLDEU

(G?) Option sans gluten
Opción sin gluten

PARK PIOLETS

(v) Végétarien
Vegetariano

Postres
Desserts

甜品

Flan de coco (G) <i>Flan à la noix de coco</i>	7,00€
Rollo de primavera con chocolate <i>Rouleau de printemps au chocolat</i>	7,00€
Pasta de trigo crujiente rellena de plátano y chocolate negro con miel y sésamo <i>Pâte de blé croquante fourrée à la banane et au chocolat noir avec du miel et du sésame</i>	
Tempura de manzana <i>Tempura de pomme</i>	7,00€
Trozos de manzana rebozados y acompañados de miel y sésamo <i>Beignets de pomme accompagnés de miel et de sésame</i>	
Tempura de plátano <i>Banane tempura</i>	7,00€
Trozos de plátano rebozados y acompañados de miel y sésamo <i>Beignets de banane accompagnés de miel et de sésame</i>	
Músico cantonés (G) <i>Musicien cantonais</i>	7,00€
Variado de frutos secos caramelizados <i>Fruits secs variés caramélisés</i>	
Helados artesanos (G?) <i>Glaces artisanales</i>	7,00€
Helados de diferentes sabores, clásicos y tropicales acompañados de nueces cantonesas caramelizadas <i>Différents parfums de glaces, classiques et tropicaux, accompagnés de noix cantonaises caramélisées</i>	
Mochis (G)	7,00€
Mochis chinos de té verde o de chocolate blanco con frambuesas <i>Mochis chinois au thé vert ou au chocolat blanc aux framboises</i>	
Bolas de manzana caramelizadas (6p) <i>Boules de pomme caramélisées (6 p)</i>	12,00€
Bolas de manzana caramelizadas con hielo seco <i>Boules de pomme caramélisées et glace sèche</i>	





Carta de alérgenos/ Carte des allergènes

Por favor, comunice al personal si sufre cualquier tipo de alergia.
Si vous souffrez de tout type d'allergie alimentaire, merci d'en informer
le personnel du restaurant.