
Menú KAO Soldeu

第
二
主
菜
单

APERITIU/APPETIZER

Ou mil·lenari (v) (G?)
Ancient egg

Carpaccio de tonyina
Tuna carpaccio

DIM SUM VARIAT/VARIED DIM SUM

Nem vietamita de verdures i porc (G?)
Vietnamese nem with pork and vegetables

Cruixent de rap Kataifi
Crispy monkfish kataifi

Jiao Zi de vedella amb salsa de tòfona i ceps
Veal jiao zi dumplings with truffle sauce and mushrooms

Siu Mai verd de llagostins, pollastre i caviar de tòfona
Green siu mai dumplings with prawns, chicken and truffle caviar

Xialong bao farcit de cansalada i brou
Xiaolong Bao stuffed with bacon and broth

PRIMERS/STARTERS

Fideus saltats amb verdures, rossinyols, tòfona i ou escaldat
Sautéed noodles with vegetables, mushroom truffle and poached egg

PLAT PRINCIPAL/MAIN COURSE

Ànec Pequín tradicional (G?)
Peking duck

POSTRES/DESSERTS

Postres especial Kao Soldeu
Special Kao Soldeu dessert

— 79,50€ p/p
「IGI INCLÒS/IGI INCLUDED」

Mínim dos comensals, begudes no incloses
2 pax min. Drinks not included

高商家

KAOSOLDEU

 PARK
PIOLETS

(G) Sense gluten

(G?) Opció sense gluten

(v) Vegetarià

Aperitius i entrants
Appetizers

沙拉

Ou mil-lenari (V) (G?) 8,50€
Ancient egg

Ou d'ànec cuït amb tècnica mil·lenària, acompanyat de gíngebre, pastanaga, salsa de soja i oli de sèsam i oli de sèsam
Duck egg cooked according to a thousand-year-old technique, served with ginger, carrot, soy sauce and sesame oil

Tàrtar de salmó amb fulles de wonton (G?) 15,00€
Salmon tartare

Tàrtar de salmó acompanyat de fulles "Wonton"
Salmon tartare with wonton sheets

Llagostins a la brava (G?) 22,00€
King prawns a la brava

Llagostins arrebossats de farina de blat amb emulsió de maionesa de Sriracha
Prawns in wheat flour batter with sriracha mayonnaise emulsion

Dim Sums bullits
Boiled Dim Sums

炸
点
心



Jiao Zi de vedella 12,50€
Beef Jiao Zi

Pasta de blat farcida de vedella, carbassó ceba tendre i gíngebre
Wheat dough stuffed with beef, Zucchini, tender onion and ginger

Jiao Zi de vedella amb tòfona 14,50€
Veal and truffle Jiao Zi

Pasta de blat farcida de vedella, carbassó ceba tendre, gíngebre i salsa de tòfona
Wheat dough stuffed with veal, courgette, spring onion, ginger and truffle sauce

Jiao Zi de pollastre al curri 13,50€
Chicken curri Jiao Zi

Pasta de blat farcida de pollastre amb salsa de curri
Wheat dough stuffed with chicken and curry sauce

Wonton de gambes i bolets 15,50€
Prawn and mushroom wonton

Pasta de blat farcida de gambes, pollastre, bolets i crema de marisc
Wheat dough stuffed with prawns, chicken, mushrooms and seafood soup

Jiao Zi botifarra blanca i peu de porc 16,00€
White Sausage Jiao Zi

Pasta de blat farcida de botifarra blanca del perol i peu de porc
White botifarra sausage and pig's trotter Jiao Zi



Dim Sums al vapor
Steamed Dim Sums

炸
点
心



Xiaolong bao 15,00€
Xiaolong bao

Pasta de blat farcida de cansalada i brou,
gingebre, pastanaga i vinagreta de soja
*Wheat dough stuffed with bacon and broth
ginger, carrot and soy vinaigrette*

Crystal Dumpling d'edamame i tòfona (G) 15,00€
Edamame and truffle crystal dumpling

Dumpling de blat amb puré d'edamame i tòfona
*Wheat starch Dumpling with edamame
and truffle filling*

Hagao de gambes (G) 15,00€
Prawns Hagao

Pasta de blat cruixent farcida de gambes
Crispy wheat dough stuffed with prawns

Siu Mai verd (G) 15,00€
Green Siu Mai

Dumpling de pasta de tapioca farcida de llagostins,
pollastre, castanya de aigua, pastanaga i caviar
de tòfona
*Wheat starch and tapioca dough dumpling stuffed with
prawn, chicken, water chestnut, carrot and truffle caviar*

Siu Mai de gambes 15,00€
Prawns Siu Mai

Pasta de blat al vapor farcida de gambes
i caviar de truita
*Steamed wheat dough stuffed with shrimp
and trout caviar*

Dim Sum de bolets (G) 15,00€
Mushroom Dim Sum

Dumpling de pasta de tapioca farcit de ceps,
rossinyols i gírgoles amb crema de bolets
*Wheat starch and tapioca dough dumpling stuffed
with porcini, chanterelle and oyster mushrooms with a
porcini mushroom soup*

Jiao Zi d'ànec 16,00€
Duck Jiao Zi

Cresta xinesa de pasta de blat farcida de carn
d'ànec a l'estil Pekín
*Chinese wheat pastry dumplings stuffed with
pekin duck*

高商家

KAOSOLDEU

 PARK
PIOLETS

(G) Sense gluten

(G?) Opció sense gluten

(v) Vegetarià

Dim Sums Cruixents
Crunchy Dim Sums

炸
点
心

Nem vietnamita de verdures (2p) (G?) 6,30€
Vietnamese vegetable nem (2p)

Rotllo de pasta d'arròs, farcit de verdures embolicat en enciam amb menta i vinagreta de soja
Rice paper roll, stuffed with vegetables wrapped in lettuce with mint and soy vinaigrette

Nem vietnamita de porc i verdures (2p) 6,80€
Vietnamese pork and vegetable nem (2p)

Rotllo de pasta d'arròs, farcit de porc i verdures embolicat en enciam amb menta i vinagreta de soja
Rice paper roll, stuffed with pork and vegetables wrapped in lettuce with mint and soy vinaigrette

Nem vietnamita de marisc (2p) (G?) 7,00€
Vietnamese seafood nem (2p)

Rotllo de pasta d'arròs, farcit de marisc embolicat en enciam amb menta i vinagreta de soja
Rice paper roll, stuffed with seafood wrapped in lettuce with mint and soy vinaigrette

Spring roll de verdures i bolets (2p) 7,00€
Vegetable and mushroom spring roll (2p)

Pasta de blat cruixent farcida de verdures i bolets
Crispy wheat pastry stuffed with vegetables and mushrooms

Wonton tradicional porc i llagostins (4p) 12,00€
Traditional pork and prawns Wonton (4p)

Pasta de blat cruixent farcida de porc i llagostins amb salsa agredolça
Crispy wheat pasta stuffed with pork, chicken and prawns with sweet and sour soy sauce

Wonton de llagostins (4p) 14,00€
Prawns Wonton (4p)

Pasta de blat cruixent farcida de cua de llagostins amb salsa agredolça
Crispy wheat pasta stuffed with pork, chicken and prawns with sweet and sour soy sauce



Pasta i arrossos
Rice and Noodles

面
条
大
米

HOME
SPECIAL

KAO
Family
Recipe
北京烤鸭

Verdures
Vegetables

炒
青
菜

Arròs blanc perfumat (G) (V) 4,50€
Perfumed white rice

Arròs tailandès vaporitzat
Thai parboiled rice

Arròs cantonès (G) 11,00€
Cantonese rice

Arròs vaporitzat cuït i saltat amb truita, verdures
i ou ferrat
Steamed rice stir-fried with omelette, vegetables
and fried egg

Arròs cantonès chifan (G) 15,00€
Cantonese chi fan rice

Arròs saltat amb ou, verdures, gamba, calamar
i fuet xinès
Stir-fried rice with egg, vegetables, prawns,
squid and Chinese cured sausage

Mifan (V) (G?) 15,00€
Fideus d'arròs saltejats amb verdures i salsa de soja
Rice noodles with vegetables and soy sauce

Chow mien amb ou escaldat i tòfona (V) S/M (25/35€)
Chow mien with poached egg and truffle

Fideus de blat amb verdures, ou poché i tòfona
Wheat noodles with vegetables, poached egg
and truffle

Pa xinès 2,00€
Chinese bread

"Bollo" de blat al vapor o fregit
Steamed or fried wheat bun

Espinacs al wok (V) (G?) 11,00€
Spinach Wok

Espinacs saltats amb vi d'arròs i all
Sautéed spinach with rice, wine and garlic

Mongetes de Kenia i pèsols amb pollastre (G?) 15,00€
Kenyan beans and peas with chicken

Mongetes verdes de Kenia saltades amb pèsols,
fires de pollastre i soja
Kenya beans sauteed with strips of chicken and soy

Albergínia xinesa picant (V) (G?) 12,00€
Spicy Chinese Aubergine

Daus d'albergínia xinesa saltats al wok amb salsa
sweet chili, vi d'arròs i all
Diced Chinese aubergine stir-fried in a wok with sweet
chilli sauce, rice wine and garlic

高商家

KAO SOLDEU

PARK
PIOLETS

(G) Sense gluten

(G?) Opció sense gluten

(V) Vegetarià

Peix i marisc
Seafood

鱼

Llagostins amb curri picant (G) (G?) 22,00€
Prawns with spicy curry

Llagostins saltats al wok amb verdures, curri i llet de coco
Shrimp sautéed in wok with vegetables, curry and coconut milk

Llagostins amb salsa bambu i bolets (G?) 22,00€
King prawns with bamboo and mushroom sauce

Llagostins marinats en salsa de bolets i bambú
Marinated prawns in mushroom and bamboo sauce

Calamar amb soja picant (G) 21,00€
Squid with spicy soy sauce

Calamar saltat amb brots de soja i salsa de pebre vermell
Sautéed squid with bean sprouts and paprika sauce

Llobarro al vapor (600g/15min) (G?) 34,00€
Steamed Sea Bass (600g/15min)

Llobarro al vapor amb reducció de gingebre, ví d'arròs i ceba tendre
Steamed sea bass with a ginger, rice wine and spring onion reduction

Orada Hong Sao (450g/15min) 34,00€
Hong Sao Sea Bream (450g/15min)

Orada rostida amb reducció de soja, gingebre, anís, cinc espècies i ceba tendre
Baked sea bream with a soy, ginger, aniseed, five-spice and spring onion reduction



Carns
Meat

牛
肉

Costelles Jokó (G?) 15,00€
Jokó Pork Ribs

Costelles rostides quatre hores a baixa temperatura macerades en salsa jokó
Ribs roasted for two hours at a low temperature, marinated in sauce jokó

Pollastre Kum-Bao Ji picant (G?) 14,00€
Spicy Kum-Bao Chicken

Daus de pollastre saltats amb verdures, cacauets i salsa picant
Cubes of chicken sautéed with vegetables, peanuts and spicy sauce

Vedella amb cebeta tendra (G?) 20,00€
Beef with tender onion

Làmines fines de vedella black angus amb cebetes tendres en planxa de ferro
Thin slices of black angus beef with spring onions on a cast iron griddle

Ànec
Duck

鸭
子

Ànec rostit a l'estil mandarí (G?) 26,00€
Roast Style Mandarin Duck

Ànec rostit al forn i desossat, gratinat amb salsa de soja i vi d'arròs
Duck roasted in the oven and boning, topped with soy sauce and rice wine

Ànec amb bolets i bambú (G?) 30,00€
Duck with Mushrooms and Bamboo

Ànec rostit al forn, desossat, fregit i tallat en làmines acompanyat de salsa de soja amb bambú i bolets xinesos
Duck oven-roasted, boneless, fried and cut into sheets accompanied by bamboo i Chinese mushrooms soy sauce

Ànec Pequín tradicional (1/2) (G?) 75,00€
Traditional Peking Duck (1/2)

Ànec Pequín, recepta família KAO. Ànec lacat servit amb oblees tradicionals, verdures i salsa hoisin
Peking duck, recipe KAO family. Lacquered duck served with traditional wafers, vegetables and hoisin sauce




高商家

KAO SOLDEU

 PARK
PIOLETS

 Sense gluten

 Opció sense gluten

 Vegetarià

Postres
Desserts

甜
品

Flam de coco (G) 8,00€
Coconut flan

Rotllo de primavera amb xocolata 8,00€
Spring Roll with Chocolate

Pasta de blat cruixent farcida de plàtan
i xocolata negra amb mel i sèsam
*Crispy wheat dough stuffed with banana
and chocolate with honey and sesame*

Tempura de poma 8,00€
Apple Tempura

Trossos de poma arrebossats i acompanyats
de mel i sèsam
*Pieces of Apple breaded and accompanied
by honey and sesame*

Tempura de plàtan 8,00€
Banana Tempura

Trossos de plàtan arrebossats i acompanyats
de mel i sèsam
*Pieces of banana breaded and accompanied
by honey and sesame*

Músic cantonès (G) 8,00€
Cantonese Musician Dessert

Variat de fruits secs caramel·litzats
Varied caramelized nuts

Gelats artesans (G?) 8,00€
Artisan Ice Creams

Gelats de diferents sabors, clàssics i tropicals
acompanyats de nous caramel·litzades cantoneses
*Ice cream of different flavors, classic and tropical
accompanied by Cantonese caramelized walnuts*

Mochis (G) 8,00€

Mochis xinesos de te verd o de xocolata
blanca amb gerds
*Chinese mochis. Green tea or white chocolate
with raspberries*

Boles de poma caramel·litzades (6p) 20,00€
Caramelised Apple Balls (6p)

Boles de poma caramel·litzades amb gel sec
Caramelised apple balls with dry ice



Menú vegà
Vegan Menu

牛
肉

APERITIU/APPETIZER

Spring Roll de bolets
Mushrooms Spring Roll

TRIO DE DIM SUMS / DIM SUMS TRIO

Crystal Dumpling de tòfona i edamame
Edamame and truffle crystal dumpling

Nem vitnamita de verdures
Vietnamese nem with vegetables

Dim Sum de tofu i ceba tendra
Tofu and tender onion Dim Sum

PRIMER PLAT / STARTER

Mongetes amb rossinyols
Sauteed green brans with mushrooms

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Wok de fideus mifan amb verdures
i compota de tòfona
Rice noodles wok with vegetables and truffle sauce

POSTRES / DESSERTS

Tempura de poma
Apple Tempura

— 59,90€ p/p (min 8 pax)
「IGI INCLÒS/IGI INCLUDED」

CARTA D'AL·LÈRGENS/ALLERGEN CHART


Si us plau, comuniqui al personal si pateix qualsevol tipus d'al·lèrgia.
Please inform the staff if you suffer from any type of allergy.

高商家

KAO SOLDEU

 PARK
PIOLETS

 Sense gluten

 Opció sense gluten

 Vegetarià

Menú Celíacs
Celiac Menu

牛
肉

APERITIU/APPETIZER

Nem vietnamita de porc i verdures
Vietnamese nem with pork and vegetables

TRIO DE DIM SUMS / DIM SUMS TRIO

Crystal Dumpling de tòfona i edamame
Edamame and truffle crystal dumpling

Hagao de gambes
Prawns Hagao

Siu Mai verd de llagostins i pollastre
Green siu mai dumplings with prawns and chicken

PRIMER PLAT / STARTER

Mongetes de Kenia amb pollastre i rossinyols
Kenya beans sauteed with strips of chicken and soy

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Ànec Pekín amb bolets i bambú
Duck with Mushrooms and Bamboo

POSTRES / DESSERTS

Gelat Artesà
Artisan Ice Cream

— 59,90€ p/p (min 8 pax)
「 IGI INCLÒS/IG I INCLUDED 」

Menú infantil
Kids Menu

牛
肉

Pit de pollastre cruixent o "ChupaChups"
de pollastre (3p)
Crispy Chicken Breast or Chicken Lollipops (3p)

Arròs cantonès amb ou ferrat
Cantonese Rice with Fried Egg

Gelat artesà
Artisan Ice Cream

— 18,00€ p/p
「 IGI INCLÒS/IGI INCLUDED 」

