



---

高商家

KAO SOLDEU



## Benvinguts a Kao Soldeu

欢迎光临！

El grup Kao neix des de la tradició gastronòmica xinesa més estricta, com a conseqüència de l'esforç, la tenacitat, l'afecte i el bon fer de la família Kao.

El seu fundador va ser Kao Tze Chien, xef pioner de la gastronomia xinesa a Barcelona des de 1956 amb el llavors nou restaurant Gran Dragón

En 1964 es va emancipar obrint El Pekín, un establiment situat al conegut encreuament de Diagonal amb Còrsega, on acostumava reunir en un elegant espai als seus bons clients, caracteritzats en la seva època per artistes bohemis, grans esportistes del

moment i gent que apreciava el bon menjar oriental en aquells anys.

Al 1976 es va traslladar al que seria l'actual Shanghai, situat a la zona alta de Barcelona, amb la incorporació dels seus dos fills menors, Jose María i Luis Kao.

高商家

El primer com a xef on la seva especialitat ha estat crear i innovar nous plats amb productes de mercat adaptat a les tècniques culinàries del continent asiàtic.

El segon com a sumiller de la sala encarregat de la selecció de la carta de vins que resumeix unes vuit-centes referències actualment.

Al xef Jose María Kao sempre li ha acompanyat la seva dona, Mercedes Santín, qui també

controla el bon funcionament del Shanghai.

Ara, La saga Kao continua amb la Meilan i la Nayan Kao, filles de Mercedes i Jose María que han desenvolupat nous conceptes com Kao Dim Sum i Mr. Kao, aportant un toc avantguardista però sense perdre l'essència instaurada pel seu avi fundador.

Ara, 4 anys després de l'obertura del primer Dim Sum Club de les germanes Kao, arriben a Andorra amb el seu primer projecte internacional a l'Hotel Park Piolets, una unió on l'objectiu no és un altre que transmetre el millor de l'essència Kao.



## Welcome to Kao Soldeu

欢迎光临！

Group Kao was born from the strictest Chinese gastronomic tradition, as a result of the effort, tenacity, love and good work of the Kao family.

The founder Kao Tze Chien, pioneer chef of the Chinese gastronomy in Barcelona since 1956 with the then novel restaurant Gran Dragón.

In 1964 he was emancipated by opening El Pekín, an establishment located on the famous Diagonal Street with Còrsega st, where he used to gather in an elegant space his good clients, characterized in his time by bohemian artists, great sportsmen

of the moment and people who appreciated good oriental gastronomy in those years.

In 1976 he moved to what would be the current Shanghai, located in the upper area of Barcelona, with the incorporation of his two youngest children, Jose Maria and Luis Kao.

高商家

The first as a chef where his specialty has been to create and innovate new dishes with products from the market adapted to the culinary techniques of the Asian continent.

The second as sommelier, responsible for the selection of the wine list that summarizes about eight hundred references in its entirety.

Chef Jose Maria Kao has always been accompanied by his wife, Mercedes Santín, who also con-

trols the smooth running of Shanghai.

Now, The Kao saga continues with Meilan and Nayan Kao, daughters of Mercedes and Jose María who have developed new concepts such as Kao Dim Sum and Mr. Kao, providing a vanguardist touch but without losing the essence established by the founder.

Now, 4 years after the opening of the first Dim Sum Club of the sisters Kao, arrive in Andorra with its first international project in the Park Piolets Hotel, one union where the objective is none other that transmit the best Kao essence.



---

Menú Kao Soldeu  
*Kao Soldeu Menu*

---

第  
二  
主  
菜  
单

---

APERITIU / APPETISERS

Ou mil·lenari (v) (G?)  
*Millennial egg*

DIM SUM VARIAT / ASSORTMENT OF DIM SUM

Nem vietamita de verdura i porc (G?)

*Vietnamese vegetable and pork nem*

Cruixent de rap Kataifi

*Crispy Kataifi monkfish*

Jiao Zi de vedella amb compota de tòfona

*Beef Jiao Zi with truffle compote*

Siu Mai verd de llagostins, pollastre i caviar de tòfona

*Green Siu Mai with prawns, chicken and truffle caviar*

Xiaolong bao farcit de cansalada i brou

*Xiaolong bao stuffed with bacon and broth*

PRIMERS / STARTERS

Alberginia xinesa

*Chinese aubergine*

Fideus saltats amb verdures, rossinyols,  
tòfona i ou escaldat

*Stir-fried noodles with vegetables,  
rossinyol mushrooms, truffles and poached egg*

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

Ànec Pekín tradicional

*Traditional Peking duck*

POSTRES / DESSERTS

Postre especial Kao Soldeu

*Special Kao Soldeu dessert*

— 79,50 € p/p IGI INCLÒS / INCLUDING VAT

Mínim dos comensals, begudes no incloses

*Minimum two diners, drinks not included*

\*Possibilitat d'adaptar el menú a celíacs

*\*Option of adapting the menu to coeliacs*

---

高商家

(G) Sense gluten  
Gluten-free

KAO SOLDEU

(G?) Opció sense gluten  
Gluten-free option

 PARK  
PIOLETS

(v) Vegetarià  
Vegetarian

---

Aperitius / Appetisers

---

沙拉

---

Ou mil·lenari (G) (G?) 12,00 €  
*Millennial egg*

Ou d'ànec cuit amb tècnica mil·lenària  
amb gingebre, salsa de soja i oli de sèsam  
*Duck egg cooked with the age-old technique,  
with ginger, soy sauce and sesame oil*

Llagostins a la brava 24,00 €  
*Prawns "a la brava"*

Llagostins en tempura amb  
maionesa de Sriracha  
*Tempura prawns with  
Sriracha mayonnaise*

Sopa Wonton 15,00 €  
*Wonton soup*

Sopa agri-pebre 15,00 €  
*Bitter pepper soup*

Pa de gambes (G) 3,50 €  
*Prawn bread*

Pa xinés 2,50 €  
*Chinese bread*

---

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclòs  
4.5% including

*FINEST CHINESE CUISINE*



---

## Dim Sums cruixents

---

炸  
点  
心



---

**Nem vietnamita de porc i verdures (2p)** 8,00 €  
*Vietnamese pork and vegetable nem (2p)* (G?)

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

**Spring roll de verdures i bolets (2p)** (v) 8,00 €  
*Vegetable and mushroom spring roll (2p)*

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

**Wonton tradicional porc i llagostins** 8,00 €  
*Traditional wonton with pork and prawns*

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

**Wonton de llagostins** 8,00€  
*Prawn wonton*

Pasta de blat cruixent farcida de llagostins amb salsa de soja agredolça  
*Crispy wheat pasta stuffed with prawns and sweet and sour soy sauce*

**Cruixent de rap Kataifi** 9,00€  
*Crispy Kataifi monkfish*

Rape embolicat en pasta Kataifi amb salsa sweet chili  
*Monkfish wrapped in Kataifi paste with sweet chilli sauce*

---

高商家

(G) Sense gluten  
Gluten-free

KAO SOLDEU

(G?) Opció sense gluten  
Gluten-free option

 PARK  
PIOLETS

(v) Vegetarià  
Vegetarian

---

## Dim Sums bullits

---

炸  
点  
心



---

**Jiao Zi de vedella** 20,00 €

*Beef Jiao Zi*

Pasta de blat farcida de vedella,  
carbassó, ceba tendra i gingebre  
*Wheat pasta stuffed with veal,  
courgette, spring onion and ginger*

**Jiao Zi de vedella amb tòfona** 22,00 €

*Beef Jiao Zi with truffle*

Pasta de blat farcida de vedella, carbassó,  
ceba tendra, gingebre i compota de tòfona  
*Wheat pasta stuffed with veal, courgette,  
spring onion, ginger and truffle compote*

**Jiao Zi de gambes** 20,00 €

*Prawn Jiao Zi*

Pasta de blat farcida de gambes  
*Wheat pasta stuffed with prawns*

**Wonton de pollastre amb gambes  
i bolets** 20,00 €

*Chicken wonton with prawns  
and mushrooms*

Pasta wonton farcida de gambes,  
pollastre, bolets i salsa de marisc  
*Wonton pasta stuffed with prawns,  
chicken, mushrooms and seafood sauce*

**Jiao Zi de butifarra artesana** 20,00 €

*de Jordi Planas*

*Jiao Zi with home-made butifarra sausage  
by Jordi Planas*

Pasta de blat farcida de butifarra  
*Wheat pasta stuffed with butifarra sausage*

**Jiao Zi de verdures** (v) 20,00 €

*Vegetable Jiao Zi*

Cresta xinesa de pasta de blat farcida de verdures  
*Chinese wheat pasta crest stuffed with vegetables*

---

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclòs  
4.5% including

*FINEST CHINESE CUISINE*



---

## Dim Sums al vapor

---

炸  
点  
心



---

**Xialong Bao** 20,00 €

*Xialong Bao*

Pasta de blat farcida de cansalada, brou, gíngebre i vinagreta de soja  
*Wheat pasta stuffed with bacon, broth, ginger and soya vinaigrette*

**Crystal Dumpling d'edamame** 20,00 €

**i tòfona** (G) (V)

*Crystal Dumpling with edamame and truffle*

Dumpling de pasta de tapioca amb puré d'edamame i tòfona  
*Tapioca paste dumpling with edamame purée and truffle*

**Hagao de gambes** (G) 20,00 €

*Prawn Hagao*

Dumpling de pasta de tapioca farcida de gambes  
*Tapioca paste dumpling stuffed with prawns*

**Hagao Hongkao** (G) 20,00 €

*Hongkao Hagao*

Dumpling de pasta de tapioca farcida de gambes i carn  
*Tapioca paste dumpling stuffed with prawns and meat*

**Siu Mai verd** (G) 20,00 €

*Green Siu Mai*

Dumpling de pasta de tapioca amb llagostins, pollastre, pastanaga i caviar de tòfona  
*Tapioca paste dumpling with prawns, chicken, carrots and truffle caviar*

**Siu Mai de gambes** 20,00 €

*Prawn Siu Mai*

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

**Crystal Dumpling d'albergínia** (G) 20,00 €

*Aubergine Crystal Dumpling*

Dumpling de pasta de tapioca farcida d'albergínia  
*Tapioca paste dumpling stuffed with aubergine*

**Wonton glutinos** 22,00€

*Glutinous Wonton*

Pasta wonton farcida d'arròs glutinos amb cansalada viada de porc i ou de guatlla  
*Wonton pasta stuffed with glutinous rice with pork belly and quail egg*

---

高商家

(G) Sense gluten  
Gluten-free

KAO SOLDEU

(G?) Opció sense gluten  
Gluten-free option

PARK  
PIOLETS

(V) Vegetarià  
Vegetarian

---

Pasta i Arròs  
*Pasta and Rice*

---

面  
条  
大  
米



---

Verdures  
*Vegetables*

---

炒  
青  
菜

---

Arròs blanc perfumat (G) (v) 5,00 €

*Perfumed white rice*

Arròs tailandès vaporitzat

*Thai steamed rice*

Arròs cantonès (G) 12,00 €

*Cantonese rice*

Arròs vaporitzat saltat amb ou i verdures

*Steamed rice, stir-fried with egg and vegetables*

Mifan (v) (G?) 16,00 €

Fideus d'arròs saltejats amb verdures i salsa de soja

*Stir-fried rice noodles with vegetables and soy sauce*

Chow mien amb ou escaldat i tòfona (v) 25/35 €

*Chow mein with poached egg and truffle*

Fideus de blat amb verdures, ou poché i tòfona

*Wheat noodles with vegetables, poached egg*

*and truffle*

---

Espinacs al wok (v) (G?) 12,00 €

*Spinach in wok*

Espinacs saltats amb vi d'arròs i all

*Stir-fried spinach with rice wine and garlic*

Mongetes de Kenya amb pollastre (G?) 15,00 €

*Kenya beans with chicken*

Mongetes verdes de Kenya saltades

amb tires de pollastre i soja

*Kenyan green beans stir-fried with*

*chicken strips and soy*

Albergínia xinesa picant (G) (v) 13,00 €

*Spicy Chinese aubergine*

Daus d'albergínia xinesa saltats

al wok amb salsa sweet chili

*Diced Chinese aubergines*

*with sweet chilli sauce*

Pak Choi (G) (v) 12,00 €

*Pak Choi*

Chop Suey de verdures (G) (v) 13,00 €

*Vegetable Chop Suey*

---

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclòs  
4.5% including

*FINEST CHINESE CUISINE*





---

Peix i marisc  
*Fish and seafood*

---

鱼

---

Llagostins amb curri picant (G)(G?) 26,00 €

*Prawns with spicy curry*

Llagostins saltats al wok amb verdures,  
curri i llet de coco

*Wok stir-fried prawns with vegetables,  
curry and coconut milk*

Llagostins amb salsa bambú i bolets (G?) 26,00 €

*Prawns with bamboo sauce and mushrooms*

Llagostins marinats en salsa de bolets i bambú

*Marinated prawns in mushroom and bamboo sauce*

Rap en tempura amb salsa sweet chili 34,00 €

*Monkfish in tempura with sweet chilli sauce*

Peix amb salsa bambú i bolets xinesos 34,00 €

*Fish with bamboo sauce and*

*Chinese mushrooms*

---

Carnes  
*Meat*

---

牛  
肉

---

Costelles Jokó (G?) 15,00 €

*Jokó ribs*

Costelles rostides dues hores a baixa  
temperatura macerades en salsa jokó

*Ribs roasted for two hours at low  
temperature marinated in jokó sauce*

Pollastre Kum-Bao Ji picant (G?) 18,00 €

*Spicy Kum-Bao Ji chicken*

Daus de pollastre saltats amb verdures,  
cacauets i salsa picant

*Diced chicken stir-fried with vegetables,  
peanuts and spicy sauce*

Vedella amb cebeta tendra (G?) 21,00 €

*Veal with spring onions*

Làmines fines de vedella black angus  
amb cebetes tendres en planxa de ferro

*Thin slices of black Angus beef stir-fried  
with spring onions on a cast-iron griddle*

Pollastre o porc agredolç (G?) 18,00 €

*Sweet and sour chicken or pork*

---

高商家

(G) Sense gluten  
Gluten-free

KAO SOLDEU

(G?) Opció sense gluten  
Gluten-free option

 PARK  
PIOLETS

(v) Vegetarià  
Vegetarian

---

Ànec  
Duck

---

鴨  
子

---

Ànec rostit a l'estil mandarí (G?) 26,00 €  
*Mandarin-style roast duck*

Ànec rostit al forn i desossat,  
gratinat amb salsa de soja i vi d'arròs  
*Oven-roasted and boneless duck,  
au gratin with soy sauce and rice wine*

Ànec amb bolets i bambú (G?) 36,00€  
*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  
*Oven-roasted, boneless, fried and sliced  
duck served with bamboo soy sauce  
and Chinese mushrooms*

Ànec Pequín tradicional 「½」 (G?) 75,00€  
*Traditional Peking duck 「½」*

Ànec Pequín, recepta família KAO.  
Ànec lacat servit amb oblees tradicionals,  
verdures i salsa hoisin  
*Canard de Pékin, recette familial KAO.  
Canard laqué servi avec ses galettes  
traditionnelles, légumes et sauce hoisin*



---

@Grupo Kao

4,5 % IGI inclòs  
4.5% including

*FINEST CHINESE CUISINE*



---

Postres  
Desserts

---

甜  
品

---

Flam de coco (G) 12,00 €  
*Coconut caramel*

Rotllo de primavera amb xocolata 12,00 €  
*Spring roll with chocolate*  
Pasta de blat cruixent farcida de plàtan  
i xocolata negra amb mel i sèsam  
*Crispy wheat pasta with a filling of banana  
and dark chocolate with honey and sesame*

Tempura de poma amb gelat 12,00 €  
*Apple tempura with ice cream*  
Trossos de poma arrebossats en  
tempura amb gelat  
*Apple chunks in a tempura batter  
with ice cream*

Músic cantonès (G) 12,00 €  
*Cantonese "músico"*  
Variat de fruits secs caramel·litzats  
*Assorted caramelised nuts*

Gelats artesans  
amb fruits secs caramel·litzats (G?) 9,00 €  
*Home-made ice cream with caramelised fruits*  
Gelats de diferents sabors, clàssics i tropicals  
acompanyats de nous cantoneses caramel·litzades  
*Classic and tropical ice creams of different flavours  
served with caramelised Cantonese nuts*

Mochis (G) 8,00 €  
Mini mochis xinesos de te verd  
o de xocolata blanca amb gerds  
*Chinese mini green tea or white chocolate  
mochis with raspberries*

---

高商家

(G) Sense gluten  
Gluten-free

KAO SOLDEU

(G?) Opció sense gluten  
Gluten-free option

 PARK  
PIOLETS

(V) Vegetarià  
Vegetarian

---

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

---

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

---

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

---

@Grupo Kao

*FINEST CHINESE CUISINE*

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



## 红酒

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

<b>D.O</b>	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
<b>Bordeaux</b>		
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 €
<b>Bierzo</b>		
Val de la Loba	Mencía	36 €
Petalos del Bierzo	Mencía	41 €
<b>Bourgogne</b>		
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 €
<b>Costers del Segre</b>		
Acusp	Pinot Noir	89 €
<b>Cotes du Rhone</b>		
Domain de la Janasse	Garnacha & Cariñera	32 €
<b>La Rioja</b>		
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

---

<b>D.O</b>	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
<b>La Rioja</b>		
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 €
<b>Priorat</b>		
Camins del Priorat	Cabernet Sauvignon, Garnacha Tinta, Syrah & Cariñena	54 €
<b>Ferrer Bobet</b>	Garnacha & Cariñena	83 €
Gratallops	Garnacha & Cariñena Cabernet	120 €
Les Terrasses Vinyes Velles	Sauvignon & Cariñena	74 €
<b>Ribera del Duero</b>		
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 €
<b>Roussillon</b>		
Les Sorcieres Clos de Fees 2019	Garnacha & Cariñera	38 €
<b>TORO</b>		
Almirez 2019	Tinta de Toro	50 €
Pintia	Tinta de Toro	112 €





## 酒厂

---

### CAVES I CORPINNATS / CAVAS Y CORPINNATS / KABA

---

<b>D.O</b>	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
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

---

	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
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

---

<b>D.O</b>	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
<b>Blancs / Blancos / White / БЕЛОЕ</b>		
Rueda Flor De Vetus	Verdejo	5,00 €
Rías Baixas Martin Codax	Albariño	8,00 €
<b>Rosats / Rosé / Rosados / Rose / РОЗОВОЕ</b>		
La Rioja Excellens Rose	Garnacha, Tempranillo	5,00 €
<b>Negres / Rouges / Tinto / КРАСНОЕ</b>		
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

---

<b>D.O</b>	<b>Varietals / Cépage / Grape variety / Регион</b>	
<b>Cava</b>		
Juve&Camps Millesimé	Chardonnay	11,00 €
<b>Champagne</b>		
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 €

