



# PHỞ VIETNAM

*Authentic restaurant*

## LA CARTA

# Introducción

## INTRODUCTION

La gastronomía vietnamita siempre comienza con lo esencial — hierbas frescas, caldos cocinados lentamente, un toque ácido sutil, un sabor salado suave, y un ligero picante justo en su punto.

Aquí, preservamos ese espíritu y lo presentamos de una manera más contemporánea: limpia, refinada, pero profundamente vietnamita.

*Vietnamese cuisine always begins with the familiar — fresh herbs, slow-simmered broths, a gentle tang, a delicate saltiness, and just the right touch of spice.*

*Here, we preserve that spirit and present it in a more modern way: clean, refined, yet deeply rooted in Vietnamese tradition.*

# Alergias

## ALLERGIES

Si usted es alérgico, consulte con el camarer@.  
Please consult our servants if you have any allergies.



VEGETARIAN



GLUTEN



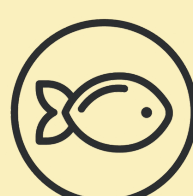
CACAHUETE



SOJA



SÉSAMO



MARISCOS



# ENTRADAS

## STARTERS

### (01) DEGUSTACION CUPIDO

#### CUPID TASTING ★

Rollito de primavera / *Spring roll*

Rollito de verano / *Summer roll*

Ensalada de mango or papaya / *Mango o Papaya salad*

Wonton fritos / *Fried Wontons*

15.9 €





# ENTRADAS

## STARTERS

### (02). NEM RÁN ★ 6.9 €

ROLLITOS DE PRIMAVERA  
SPRING ROLL

(A). Cerdo / Pork

(B). Vegetariano / Vegetarian  

(C). Extra Rollito / Extra roll (+3.5€)

*Papel de arroz, cebolla, zanahoria, huevos, setas oreja de madera, fideos de vermicelli. Servido con salsa de pescado agri dulce vietnamita*

*Rice paper, onion, carrot, eggs, wood ear mushrooms, vermicelli noodles. Served with Vietnamese sweet and sour fish sauce*



### (03). SỦI CẢO CHIÊN

GYOZAS FRITAS  
FRIED DUMPLINGS

(A). Pollo / Chicken

(B). Ternera / Beef

5.9 €

### (04). HOÀNH THÁNH CHIÊN

WONTONS FRITOS  
FRIED WONTONS

*Wantanes fritos crujientes rellenos de pollo y langostinos. Crispy fried wontons filled with chicken and shrimp.*

5.9 €





# ENTRADAS

## STARTERS

### NỘM / ENSALADA ★ 8.5 €

*Papaya verde o Mango con galletas de gambas y salsa agri dulce vietnamita.*

*Green papaya or mango with prawn crackers and Vietnamese sweet and sour sauce.*

#### (05). Xoài / Mango

(A). Langostinos/ Shrimp (+1.5€) 

(B). Ternera/ Beef (+1.5€)

(C). Pollo/ Chicken (+1€)

(D). Tofu 

#### (06). Đu đủ / Papaya

(A). Langostinos/ Shrimp (+1.5€) 

(B). Ternera/ Beef (+1.5€)

(C). Pollo/ Chicken (+1€)

(D). Tofu 



### (07). GỎI CUỐN ★ 6.9 €

ROLLITOS DE VERANO    
SUMMER ROLLS

(A). Carne y Gambas / Meat and Shrimp 

(B). Pollo / Chicken

(C). Cerdo a la parilla/ Grilled pork

(D). Tofu 

(E). Extra Rollito / Extra roll (+3.5€)

*Papel de arroz, lechuga, zanahoria, pepino, hierbas. Servido con salsa de cacahuete.*

*Rice paper, lettuce, carrot, cucumber, and herbs. Served with peanut butter sauce.*



### (08). ENSALADA MIXTA 7.9 €

Freshly mix salad

(A). Extra huevo/ Extra egg (+1.5€)

*Ensalada de lechuga, zanahoria, pepino, tomate, menta y butifarra, servida con mayonesa.*

*Fresh lettuce, carrot, cucumber, tomato, mint, and butifarra sausage, served with mayonnaise.*





# ENTRADAS

## STARTERS



### *(09). MỰC CHIÊN XÙ*

CALAMARES FRITOS CRUJIENTES  
CRISPY FRIED SQUID



9.9 €

### *(10). TÔM CHIÊN XÙ*

LANGOSTINOS FRITOS CRUJIENTES  
CRISPY FRIED SHRIMP

7.9 €



### *(11). TÔM HOÀNG BẢO ★ 8.9 €*

LANGOSTINOS IMPERIALES CRUJIENTES  
IMPERIAL CRISPY SHRIMP

*Langostinos crujientes cubiertos con tiras de papa con salsa dorada cremosa.*

*Crispy shrimp coated with potato strips in a rich golden creamy sauce.*





# ESPECIALS

## TRADITIONAL DISHES

*Sándwich tradicional vietnamita inspirado en la cocina francesa y adaptado con intensos sabores vietnamitas. Preparado con baguette crujiente, vegetales encurtidos, hierbas frescas, pepino y rellenos sabrosos, se disfruta comúnmente en el desayuno, el almuerzo o como comida rápida callejera durante el día.*

*A traditional Vietnamese baguette sandwich influenced by French cuisine and adapted with bold Vietnamese flavors. Made with crisp bread, pickled vegetables, fresh herbs, cucumber, and savory fillings, it is commonly enjoyed for breakfast, lunch, or as a quick street-food meal throughout the day.*

### Café sữa đá

Ice Vietnamese Coffee

3.9€

### (12). BÁNH MÌ ★

#### SÁNDWICH TRADICIONAL VIETNAMITA VIETNAMESE SANDWICH

(A). CERDO A LA PARILLA / GRILLED PORK 8.9€

(B). ESPECIAL 9.9€

*Cerdo a la parilla y butifarra*

*Grilled pork & Vietnamese pork sausage*





# ENTRADAS

## STARTERS

### *(14). CÁNH GÀ CHIÊN*

ALITAS DE POLLO  
CHICKEN WINGS

7.9 €



### *(15).RAU XÀO TỎI*

PAK CHOI SALTEADO CON AJO  
GARLIC STIR-FRIED BOK CHOY

9.9 €



### *(16). THỊT XIÊN NƯỚNG*

BROCHETAS DE CERDO A LA PARILLA  
GRILLED PORK SKEWERS

*Brochetas de carne marinada al estilo vietnamita, con un sabor ahumado, sabroso y ligeramente dulce.*  
*Vietnamese-style marinated meat skewers offer a smoky, savory, and slightly sweet flavor.*



11.9 €





# PHỞ



*Caldo de res cocido lentamente durante horas para lograr un sabor naturalmente dulce y delicado. Fideos de arroz tiernos y elásticos acompañados de finas láminas de ternera fresca, jugosa y suave.*

*Slow-simmered beef broth with a naturally rich and delicate sweetness. Served with soft rice noodles and tender slices of fresh, flavorful beef.*

## (17). PHỞ BÒ 12.9€

- (A). Phở clásico  
Tradicional Phở
- (B). Phở de ternera poco hecha  
Rare beef Phở

## (18). PHỞ GÀ 11.9€

Phở de pollo  
Chicken Phở

## (19). PHỞ TÔM 12.9€

Phở de langostinos  
Shrimp Phở

## (20). COMPLEMENTOS

### ADD-ONS

- (A). Ternera / Beef 2.2€
- (B). Langostinos / Shrimp 2.2€
- (C). Pollo / Chicken 1.5€
- (D). Churros / Churrus 1.5€

## (21). TAZÓN DE CALDO

### BOWL OF BROTH

- (A). Bol de Huevo / Bowl of Eggs 2.5€
- (B). Bol de Pollo / Bol of Chicken 2.9€
- (C). Bol de Ternera / Bowl of Beef 3.9€
- (D). Bol de Langostinos / Bowl of Shrimp 3.9€





# ESPECIALS

## TRADITIONAL DISHES

### (22). BÁNH XÈO ★



(A). Vegetariano / Vegetarian



9.9 €

(B). Carne y langostinos / Pork and shrimp (+3.9€)

(C). Mariscos / Seafood (+3.9€)

*Crepe tradicional vietnamita de harina de arroz, frita hasta quedar dorada y crujiente, rellena de hierbas frescas e ingredientes salados.*

*A traditional Vietnamese crispy rice flour pancake, pan-fried until golden and crunchy, filled with fresh herbs and savory ingredients.*



### (23). BÁNH CUỐN ★ 9.9 €



*Rollos de arroz al vapor rellenos de cerdo y setas, con chalotas crujientes y salsa ligera.*

*Soft steamed rice rolls filled with seasoned pork and mushrooms, topped with crispy shallots and served with light dipping sauce.*



# SOPA DE FIDEOS

## NOODLE SOUPS

### (24). BÚN QUẬY 13.9 €

*Sopa tradicional del sur de Vietnam con fideos frescos de arroz, hamburguesa de langostinos, calamares, huevos de codorniz en un caldo ligero y sabroso.*

*A southern Vietnamese noodle soup featuring fresh rice noodles (bún), hand-mixed shrimp squid, quail eggs in a light, flavorful broth.*



### (25). BÚN GÀ

11.9 €

*Fideos de arroz redondos con pollo  
Round noodles with chicken*

### (26). BÚN TÔM

12.9 €

*Fideos de arroz redondos con langostinos  
Round noodles with shrimp*



### (27). COMPLEMENTOS/ ADD-ONS:

- |                                 |      |
|---------------------------------|------|
| (A). Hamburguesa de langostinos | 2.5€ |
| (B). Calamares                  | 2.5€ |
| (C). Huevo de codorniz          | 1.5€ |



# Fideos Secos

## DRY NOODLE SELECTION

### (28). PHỞ XÀO 8.9 €

Fideos de arroz salteados / *Stir-Fried Pho*

(A). Langostinos/ Shrimp 

(B). Ternera / Beef

*Fideos de arroz planos salteados al wok con verduras frescas, creando un plato equilibrado con sabor intenso y ligero aroma a wok.*

*Flat rice noodles stir-fried with fresh vegetables, creating a balanced dish with rich flavor and a light wok aroma.*



### (29). BÚN TRỘN

Fideos mixtos / *Mixed Noodles*

(A). Ternera salteada / Sautéed beef 10.9€

(B). Cerdo a la parilla / Grilled pork 10.9€

(C). Pollo salteado / Sautéed Chicken 9.9€

(D). Tofu salteado/ Sautéed tofu   9.9€

*Fideos frescos de arroz con carne o tofu, brotes de soja, hierbas frescas y un aderezo ligero y sabroso para un plato equilibrado y refrescante.*

*Fresh rice noodles topped with meat or tofu, bean sprouts, fresh herbs, and a light savory dressing for a balanced and refreshing dish.*



### (30). MÌ XÀO

Tallarines salteados / *Stir-Fried Noodles*

(A). Ternera / Beef 8.9€

(B). Mariscos / Seafood  8.9€

(C). Pollo / Chicken 7.9€

(D). Tofu 7.9€





# ESPECIALS

## TRADITIONAL DISHES

### (31). BÚN CHẢ OBAMA

14.5 €



*Especialidad tradicional de Hanoi con cerdo a la parrilla servido con fideos de arroz frescos, hierbas y una salsa ligera, ofreciendo un equilibrio de sabores ahumados, frescos y ácidos.*

*A traditional Hanoi specialty featuring grilled pork served with fresh rice noodle (bún), herbs, and a light dipping fish sauce, offering a balance of smoky, fresh, and tangy flavors.*



# ARROZ

## RICE

### (32). Salsa de pimienta negra

  Black pepper sauce

|                         |                                                                                   |       |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| (A). Pato / Duck        |  | 13.9€ |
| (B). Salmón             |  | 13.9€ |
| (C). Ternera / Beef     |                                                                                   | 12.9€ |
| (D). Langostinos/Shrimp |  | 12.9€ |
| (E). Pollo / Chicken    |                                                                                   | 11.9€ |

*Salsa intensa y cálida con pimienta negra molida, aportando un picante aromático y textura ligeramente cremosa.*

*A robust, warming sauce with cracked black pepper, delivering a sharp, aromatic heat and slightly creamy texture.*



### (33). Salsa de Limón y Chile

  Lemongrass chili sauce

|                           |                                                                                       |       |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| (A). Langostinos / Shrimp |  | 12.9€ |
| (B). Ternera / Beef       |                                                                                       | 12.9€ |
| (C). Pollo / Chicken      |                                                                                       | 11.9€ |
| (D). Tofu                 |                                                                                       | 11.9€ |

*Salsa fresca y fragante con aroma de lemongrass y un picante equilibrado y refrescante.*

*A fragrant and vibrant sauce combining fresh lemongrass aroma with a gentle heat from chili, creating a refreshing spicy balance.*

### (34). Salteado al Wok

Wok-Shaking

|                     |                                                                                           |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| (A). Ternera / Beef | 12.9€                                                                                     |
| (B). Salmón         |  13.9€ |

*Salsa intensa y aromática inspirada en la ternera vietnamita “lúc lắc”, ajo y un toque caramelizado*

*A bold and aromatic sauce inspired by Vietnamese “lúc lắc” beef, with a lightly caramelized savory depth.*





# ESPECIALS

SPECIAL DISHES

**(35). BÚN BÒ HUẾ** 🌶️

**13.5 €**



*Sopa picante de fideos con ternera del centro de Vietnam, con caldo intenso, aroma de hierba limón, butifarra Vietnamita y carne tierna.*

*A spicy Central Vietnamese beef noodle soup with rich broth, lemongrass aroma, Vietnamese sausage and tender beef.*



# ARROZ

## RICE

### (36). Salsa de curry

Curry sauce

- |                           |       |
|---------------------------|-------|
| (A). Pato / Duck 🌿        | 13.9€ |
| (B). Langostinos/Shrimp 🐟 | 12.9€ |
| (C). Pollo / Chicken      | 11.9€ |
| (D). Tofu                 | 11.9€ |

*Salsa de curry suave y aromática con especias equilibradas y sabor profundo y reconfortante.  
A smooth, aromatic curry-based sauce with mild spice and rich depth, offering a comforting and well-rounded flavor.*



### (37). Salsa de ostras

Oyster sauce

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| (A). Langostinos / Shrimp 🐟 | 12.9€ |
| (B). Ternera / Beef         | 12.9€ |
| (C). Pollo / Chicken        | 11.9€ |
| (D). Tofu                   | 11.9€ |

*Salsa rica, salada y ligeramente dulce con umami intenso, que realza el sabor natural de los ingredientes con un acabado suave y brillante.  
A rich, savory, and slightly sweet umami sauce that enhances the natural taste of the ingredients with a smooth, glossy finish.*

### (38). Salsa de hoisin



Hoisin sauce

- |                             |       |
|-----------------------------|-------|
| (A). Langostinos / Shrimp 🐟 | 12.9€ |
| (B). Ternera / Beef         | 12.9€ |
| (C). Pollo / Chicken        | 11.9€ |
| (D). Tofu                   | 11.9€ |

*Salsa fermentada de sabor profundo y terroso, con notas saladas suaves y un umami complejo.  
A deep, earthy fermented sauce with mild saltiness and complex umami notes, offering a traditional Asian flavor profile.*





# POSTRES

## DESSERTS



### HELADO

Nata  
Vainilla  
Pistacho  
Chocolate

### ICE CREAM

Milk  
Vanilla  
Pistachio  
Chocolate

5.5€

### CHUỐI CHIÊN

5.5€

*Plátanos fritos y helados*

*Fried Banana and Ice Cream*



### SỮA CHUA MÍT

5.5€

*Yogur de yaca*

*Jackfruit yogurt*





# Selección de café vietnamita

*Vietnamese coffee selections*

## CAFÉS LISTOS PARA SERVIR

*Ready to Serve Coffees*



**Café sữa đá**

*Ice Vietnamese Coffee*

3.9€



**Café crema salada**

*Salted Cream Coffee*

4.5€



**Café coco vietnamita**

*Coconut Milk Coffee*

4.5€

## CAFÉS TRADICIONALES PHIN

*Traditional Phin Coffees*

*Disponible ya preparado bajo petición.  
Available as pre-brewed on request.*

4.2€

**Café phin tradicional**

*Vietnamese Phin Coffee*



**Café phin con leche condensada**

4.2€

*Condensed Milk Phin Coffee*





# Selección fría

*Chilled Drinks*

## SELECCIÓN DE MARACUYÁ

*Passion fruit set*

### Maracuyá clásico

*Passion Fruit Tea*

4.8€

### Maracuyá mango

*Passion Fruit Mango Tea*

5.5€



### Melocotón clásico

*Regular peach tea*

4.8€

### Melocotón mango

*Peach Mango Tea*

5.5€

### Melocotón Cítrico

**con Limoncillo**

*Peach Citrus Lemongrass Tea*

5.5€

## SELECCIÓN DE MELOCOTÓN

*Peach tea set*



## SELECCIÓN DE LICHÍ

*Lychee tea set*

### Lichi Fresa

*Lychee Strawberry Tea*

4.8€

### Lichi clásico

*Regular Lychee Tea*

4.8€





# Selección fría

*Chilled Drinks*

## SELECCIÓN DE SMOOTHIES

*Smoothie Selection* 6.5€

*Aguacate / Avocado*

*Fresa / Strawberry*

*Mango*

*Aguacate y leche de coco* 6.5€

*Special Avocado Coco smoothie*



## SELECCIÓN DE LIMÓN

*Lemon drinks set*

**Te de limon**

*Lemon iced tea*

4.2€

**Lemonada casera**

*Fresh Lemonade*

3.6€





# Vinos *Wine*

## **TINTO** *Red wine*

### **Monteciego**

*Copa* 2.8€  
*Botella* 13.5€

### **Ojo plato**

*Copa* 3.4€  
*Botella* 14.5€

### **Protos Roble**

*Copa* 4.8€  
*Botella* 23.5€

**Sectum** 13.5€

## **BLANCO** *White wine*

### **Goleta Azul**

*Copa* 2.5€  
*Botella* 11.5€

### **Ojo Plato Verdejo**

*Copa* 2.5€  
*Botella* 11.5€

**Protos Verdejo** 19.5€  
*Seco / Dry*

**Vina Esmeralda** 23.5€  
*Semi-seco / Semi - dry*

## **ROSADO** *Rosé*

### **828 Rioja**

*Copa* 2.4€  
*Botella* 10.5€

## **VINO ESPUMOSO**

*Sparkling wine*

### **Cava N1 Masia Pau**

18.5€





# Cerveza embotellada

## Bootled Beer

|                |      |                    |      |
|----------------|------|--------------------|------|
| Cerveza Saigon | 3.9€ | Estrella Galicia   | 2.8€ |
| Heineken       | 2.9€ | Estrella Damm      | 2.8€ |
| San Miguel     | 2.8€ | Moritz             | 2.8€ |
|                |      | Clara - Damm Lemon | 2.6€ |

## SIN ALCOHOL

### Non-alcohol beer

|                    |      |                            |      |
|--------------------|------|----------------------------|------|
| Free-damm 0,0% vol | 2.6€ | Moritz 0,0% vol<br>Torrada | 2.6€ |
|--------------------|------|----------------------------|------|

# Refresco

## Soft Drinks

|                             |             |               |      |
|-----------------------------|-------------|---------------|------|
| Agua Font Vella 0.5l / 1.5l | 2.4€ / 3.9€ | Vichy Catalán | 2.8€ |
| Cola / Cola Zero            | 2.6€        | Fanta Naranja | 2.6€ |
| Fanta                       | 2.6€        | Aquarius      | 2.6€ |
| Fuze tea                    | 2.6€        | 7Up           | 2.6€ |

# Tés e infusiones

## Tea selections

|                                            |                                                                       |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Tea caliente</b> 2.4€<br><i>Hot tea</i> | <b>Té verde vietnamita</b> 2.5€<br><i>Green Vietnamese tea</i>        |
| Manzanilla / Chamomile                     | Caliente / Hot                                                        |
| Jegingbre / Ginger                         | Frio / Cold                                                           |
| Poleo Menta / Mint                         |                                                                       |
| Rojo / Red                                 |                                                                       |
| Negro / Black                              |                                                                       |
|                                            | <b>Te Real de Hue (tetera)</b> 4.5€<br><i>Royal Hue Herbal Teapot</i> |







# PHỞ VIETNAM

*Authentic restaurant*

 *Reservar la mesa en nuestra página <https://phovietnam.es>*

 *Carrer Sant Antoni Maria Claret, 230, Eixample, 08025 Barcelona*  
 *(34) 930 64 10 19*

 *Carrer Muntaner, 10, Eixample, 08011 Barcelona*  
 *(34) 936 94 98 99*

 *Para tener más información: [gastroviet@gmail.com](mailto:gastroviet@gmail.com)*

  *phovietnam.bcn*