高

MR KAO

Mr. Kao nace a consecuencia de Kao Dim Sum, hermano pequeño del restaurante Shanghai de Barcelona, concebido por Meilan y contando con la gestión de Nayan, ambas hijas del chef José Maria Kao. tercera generación de la familia. El esfuerzo, el cariño y el buen hacer de casi 50 años avalan el renombre que los Kao han sabido perpetuar a lo largo del tiempo el nombre del restaurante hace honor a su fundador Kao Tze Chien que las nietas hacen como tributo.

Dim Sum crujientes
Dim Sum cruixents
炸点心

炸馄饨(虾)
wanton de langostinos con salsa agridulce casera
wanton de llagostins amb salsa agredolça casolana
3,30 €/u

炸馄饨(虾和肉)
wanton de carne de cerdo y gambas con salsa agridulce casera
wanton de carn de porc i gambes amb salsa agredolça casolana
2,45 €/u

越南春卷
rollo nem vietnamita con menta fresca y lechuga francesa
roll nem vietnamita amb menta fresca i enciam francés
3,00 €/u

春卷
mini spring roll de verduras y carne de cerdo
mini spring roll de verdures i carn de porc
2,90 €/u

千丝鱼眷
cola de rape envuelto de pasta kataifi
cua de rap envoltat de pasta kataifi
3,80 €/u

西葫芦花和鱼
cola de rape con flor de calabacín
cua de rap amb flor de carbassó
4,00 €/u

炸饺子
empanadilla frita con ternera, calabacín y genjibre
cresta fregida de vedella, carbassó i gengebre
2,30 €/u

sin glúten, preguntar por salsa tamari Plato vegetariano

Dim Sum hervidos / plancha
Dim Sum bullits / planxa
煮点心
锅贴点心

牛肉饺子	jiao zi de ternera con calabacín y genjibre jiao zi de vedella amb carbassó i gengebre 2,20 €/u
锅贴饺子(牛肉)	jiao zi de ternera con calabacín y genjibre a la plancha jiao zi de vedella amb carbassó i gengebre a la planxa 2,30 €/u
锅贴饺子(虾)	jiao zi de gamba fresca 2,80 €/u
锅贴饺子(韭菜)	jiao zi de verdura china chio chai jiao zi de verdura xinesa chio chai 2,30 €/u
锅贴饺子(猪脚)	jiao zi de pies de cerdo jiao zi de peus de porc 3,55 €/u
锅贴饺子加松露酱(牛肉)	jiao zi de ternera a la placha con compota de trufa jiao zi de vedella a la planxa amb compota de tòfona 3,00 €/u
咖喱饺子	jiao zi de curry 2,80 €/u
煮馄饨(虾和鸡肉)	wanton de langostinos, setas y pollo wanton de llagostins, bolets i pollastre 2,80 €/u

sin glúten, preguntar por salsa tamari Plato vegetariano

Dimsum vapor
蒸点心

小笼包
xiao long bao de panceta y caldo
xiao long bao de cansalada i brou
2,80 €/u

烧麦(虾)
siu mai de langostinos, setas y pescado con caviar de trucha
siu mai de llagostins, bolets i peix amb caviar de truita
3,20 €/u

虾饺
har gao de langostinos y castaña de agua
har gao de llagostins i castanya d'aigua
3,10 €/u

三文鱼饺
har gao de salmón y castaña de agua
har gao de salmó i castanya d'aigua
3,10 €/u

松露毛豆饺
jiao zi de edamame y trufa
jiao zi de edamame i tòfona
2,80 €/u

鹅肝饺子
jiao zi de foie
3,30 €/u

烧麦(虾和鸡肉)
siu mai de langostinos pollo y zanahoria
siu mai de llagostins, pollastre i pastanaga
3,10 €/u

菜包子
chai bao zi de verduras
chai bao zi de verdures
2,20 €/u

sin glúten, preguntar por salsa tamari

Plato vegetariano

Ensaladas
Amanidas
莎拉

白菜莎拉
ensalada de col a la mostaza con caviar de trucha
amanida de col a la mostassa amb caviar de truita
8,00

黄瓜莎拉
ensalada de pepino con fideos de soja y lomo jokó
amanida de cogombre amb fideus de soja y llom jokó
8,00 €

香菜莎拉
ensalada de algas con cilantro y jarrete de ternera
amanida de algues amb coriandre i jarret de vedella
8,00 €

Platillos Frios
Platets Freds
凉菜

皮蛋
huevo milenario
ou milenari
6,00 €

酱牛肉
jarrete frio de ternera
jarret fred de vedella
6,00€

臀尖肉
Lomo jokó
Llom jokó
6,00 €

荔枝和干腌火腿
lichis con jamón (4u)
lichis amb pernil (4u)
8,00 €

sin glúten, preguntar por salsa tamari

Plato vegetariano

Sopas
Sopes
汤

馄饨汤	sopa wanton 9,00 €
酸辣汤	sopa agripimienta sopa agre pebre 10,00 €

Platillos Calientes
Platets Calents
热菜

鸡丝炒四季豆	judías de Kenia con pollo mongetes de Kenia amb pollastre 9,00 €
炒菠菜	espinacas salteadas espinacs frescs saltejats 8,00 €
炒茄子	berejena china albergínia xinesa 8,00 €
炒白菜	col china pak choi col xinesa pak choi 8,00 €
炒西兰炒虾	brocoli con langostinos y salsa de ostras bròquils amb llagostins y salsa d'ostres 9,50 €
香酥鸭	pato frito con salsa hoisin ànec fregit amb salsa hoisin 10,50€
香酥鸡	pollo frito con salsa agridulce pollastre fregit amb salsa agredolça 7,00 €

sin glúten, preguntar por salsa tamari

Plato vegetariano

鸭三明治	bikini de pato bikini d'ànec	9,50 €
红烧鸭肉	pato hunsao ànec hunsao	11,70 €
炸鱿鱼	tempura de calamar con vinagreta de mostaza tempura de calamar amb de vinagreta de mostassa	12,00 €
北京烤鸭	pato pekín (1/4) ànec pekín (1/4)	30,00 €
炒面加鸡蛋加松露	fideos con verduras, rosiñol, huevo poché y trufa fresca fideus amb verdures, rossinyol, ou poché i tòfona fresca	20,00 €
炒面	fideos con verduras fideus amb verdures	9,00 €
炒饭(虾)	arroz frito con gambas arròs fregit amb gambes	8,00 €
白米饭	arroz blanco arròs blanc	2,50 €

sin glúten, preguntar por salsa tamari

Plato vegetariano

Postres
Les Postres
甜品

rollo de plátano con chocolate belga en una base de miel y sésamo
rotllo de plàtan amb xocolata belga en una base de mel i sèsam
7,00 €

tempura de manzana en base de miel y sésamo
tempura de poma en base de mel i sèsam
6,00 €

Manzana caramelizada
Poma caramel·litzada
12,00 €

helados de varios sabores con frutos caramelizados
gelats de diversos sabors amb fruits caramel·litzats
6,00 €

sorbete de cítricos y verduras, lichis o mango
sorbet de cítrics i verdures, lichis o mango
6,00 €

mochi de té verde
mochi de te verd
6,50 €

músico cantonés
music cantonès
6,50 €

láminas de jengibre
làmines de gingebre
6,50 €

sin glúten, preguntar por salsa tamari

Plato vegetariano