

MENÚ

ENTRADAS

- | | |
|--|-----------------|
| <i>Nems de Jaiba-Cerdo (5 unidades)</i> | \$4.800 |
| Arrollados de papel de arroz fritos y crujientes. Rellenos de jaiba, cerdo, verduras, fideos de porotos, champiñones, algas y huevo. | |
| <i>Nems de pollo (3 unidades)</i> | \$4.600 |
| Arrollados de papel de arroz fritos y crujientes. Rellenos de pollo, verduras, fideos de porotos, champiñones, algas y huevo. | |
| <i>Nems de Camarones-Cerdo (3 unidades)</i> | \$5.200 |
| Arrollados de papel de arroz fritos y crujientes. Rellenos de camarones, cerdo, verduras, fideos de porotos, champiñones, algas y huevo. | |
| <i>Nems Vegetarianos (3 unidades)</i> | \$4.800 |
| Arrollados de papel de arroz frutos y crujientes. Rellenos de carne de soya, verduras, fideos de porotos, champiñones, algas y huevos | |
| <i>Tabla surtida de nems (11 unidades)</i> | \$13.900 |
| Jaiba-Cerdo, pollo, Camarones-Cerdo | |

**TODOS NUESTROS NEMS VIENEN
CON LECHUGA, MENTA Y SALSA
PARA UNTAR.**



MENÚ

ENTRADAS

***Alitas de pollo marinadas
al horno. (5 unidades)*** \$3.900

Dulces y ligeramente picantes

Ravioles fritos (5 unidades) \$3.900

Cerdo, camarones, verduras y huevos.
Envueltos en una masa de trigo

Ravioles Vegetarianos (5 unidades) \$3.900

Champiñones, shitake, verduras asiáticas
y huevo

***Rollitos de primavera clásicos
(3 unidades)*** \$5.500

Arrollados fríos rellenos de camarones, pollo,
verduras, fideos de arroz y hierbas. Envueltos en
papel de arroz.

***Rollitos de primavera
vegetarianos (3 unidades)*** \$4.800

Arrollados fríos rellenos de tofu, verduras,
fideos de arroz y hierbas. Envueltos en papel
de arroz.



MENÚ

FONDOS

Mi Xao de Camarones y Cerdo

\$11.000

Una base de galleta de tallarines de trigo crujiente ,
cubierta de camarones, cerdo, verduras y champiñones
salteados al wok

Mi Xao de Pollo

\$10.800

Una base de galleta de tallarines de trigo crujiente
, cubierta de pollo, verduras y champiñones
salteados al wok

Mi Xao Vegetariano

\$9.900

Una base de galleta de tallarines de trigo crujiente ,
cubierta de tofu marinado, verduras y champiñones
salteados al wok

ENSALADAS TIBIAS

Bun Bo de vacuno

\$8.600

Fideos de arroz , verduras , hierbas frescas, vacuno
salteado, nems de pollo, maní, aceite de sésamo y
nuestro aderezo tradicional

Bun Bo Vegetariano

\$8.300

Fideos de arroz , verduras , hierbas frescas, tofu salteado,
nems vegetariano, maní, aceite de sésamo y nuestro
aderezo a base de soya

Bun Bo Vegano

\$6.500

Fideos de arroz , verduras , hierbas frescas, tofu
salteado, maní, aceite de sésamo y nuestro aderezo
a base de soya



MENÚ

FONDOS

Pollo al jengibre en su salsa caramelizada

El pollo cocinado en sus huesos , igual que en Vietnam

\$7.800

Vacuno Braseado

Rico estofado de vacuno en su versión vietnamita

\$8.100

Bánh Pho Xao de camarones

Fideos de arroz salteados con camarones , tamarindo, shitake , verduras y maní

\$11.000

Bánh Pho Xao de Pollo

Fideos de arroz salteados con pollo , tamarindo, shitake , verduras y maní

\$10.800

Bánh Pho Xao Vegetariano

Fideos de arroz salteados con tofu , tamarindo, shitake , verduras y maní

\$9.900

Camarones al curry y leche de coco

Galanga, limoncillo y jengibre

\$9.800



MENÚ

ACOMPañAMIENTOS

<i>Arroz Jazmin</i>	\$1.800
<i>Arroz Jazmín salteado mixto</i> Con camarones , cerdo, huevos y verduras	\$4.800
<i>Arroz Jazmín Salteado con verduras y huevos</i>	\$3.400

POSTRES

<i>Tapioca al plátano</i> Perlas de mandioca en leche de coco con plátano cocido	\$3.200
<i>Volcán de chocolate con salsa inglesa a la vainilla</i>	\$4.300
<i>Mousse de chocolate con gel de Maracuya y crumble</i>	\$4.300



ZONA DE REPARTO

& RETIRO EN EL RESTAURANT

Padre Luis de Valdivia 333. Segundo piso de Galería Lastarria. Santiago

Vitacura

Providencia

Dominica

Av. Américo Vespucio

Av. Francisco Bilbao

Av. Simón Bolívar

Av. Matta

Av. Manuel Rodríguez

Realiza tu pedido



22-32483271



@lebistrotviet



Reservas@lebistrotviet.cl

 \$2.000

 \$3.000

 \$4.000