



VIET DÉLICE RESTAURANT

MENU

VIET DÉLICE

RESTAURANT



☎ 938 552 907

📍 Calle de Sant Pau, 4, 08001, Ciutat Vella Barcelona

🕒 Todos los días :12:00- 24:00



Welcome to Viet Délice Restaurant

The Art of Vietnamese Cuisine

Our mission in Barcelona is to offer a different experience: celebrating the delicacy and perfect balance of Vietnamese cuisine. Vi t Délice was born not only to serve memorable dishes, but as a refuge where we awaken your senses through the freshness of herbs, traditional aromas, and contemporary presentation.

Each recipe is a work of patience and harmony, where fresh ingredients combine to create unique textures and nuances. More than a dinner, we invite you on an elegant journey where Asian hospitality and haute cuisine meet.

Your exploration of Vietnam begins here: sophisticated, vibrant, and full of inspiration.

ALLERGEN WARNING

Dishes MAY CONTAIN one or more of the following potential allergens



Contains shellfish



Contains shrimp



Contains squid



Contains fish sauce



Contains peanuts



Contains eggs



Contains milk or dairy products



Contains gluten (wheat)



Vegetarian dish



Mildly spicy



Bienvenido al Restaurante Viet Délice

El Arte de la Cocina Vietnamita

Nuestra misión en Barcelona es ofrecer una experiencia diferente: celebrar la delicadeza y el equilibrio perfecto de la cocina vietnamita. Việt Délice nació no solo para servir platos memorables, sino como un refugio donde despertamos sus sentidos a través de la frescura de las hierbas, los aromas tradicionales y la presentación contemporánea. Cada receta es una obra de paciencia y armonía, donde ingredientes frescos se combinan para crear texturas y matices únicos. Más que una cena, le invitamos a un viaje elegante donde la hospitalidad asiática y la alta cocina se encuentran. Su exploración de Vietnam comienza aquí: sofisticada, vibrante y llena de inspiración.

ADVERTENCIA DE ALÉRGENOS

Los platos PUEDEN CONTENER uno o más de los siguientes alérgenos potenciales



Contiene mariscos



Contiene gambas



Contiene calamar



Contiene salsa de pescado



Contiene cacahuetes



Contiene huevos



Contiene leche o lácteos



Contiene gluten (trigo)



Plato vegetariano



Ligeramente picante



VIET DÉLICE RESTAURANT

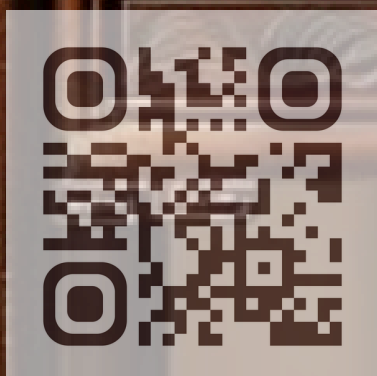
CUIDADO CON LOS CARTERISTAS

BE WARE OF PICKPOCKETS



Para su seguridad, le rogamos que cuide de sus pertenencias personales. ¡Gracias por su comprensión!

To ensure the best experience at Viet Délice Restaurant. We hope that you will take care of your personal belongings to avoid any loss. Wishing you wonderful days in the beautiful city of Barcelona!



Instagram



**Wi-fi Code:
VIET DELICE**



Google review



Coconut juice
Agua de coco 4,6€



Coconut milk
Leche de coco 4,9€



Coco Matcha 4,9€



Soda de maracuyá
Passion fruit soda 4,7€



Lemonade
Limonada 4,6€



Orange Juice
Zummo de naranja 4,6€



Soda de lima
Lime Soda 4,6€



Batido de mango
Mango smoothie 4,9€



Soda de mango
Mango Soda 4,7€



Yogurt mango
Mango con yogur 4,7€



Still Water 0,5L
Agua 0,5L 2,85€



Sparkling Water
Agua con gas 2,95€



Sangría 3,85€



Cocacola 3,1€



Cocacola 3,3€



Nestea 3,2€



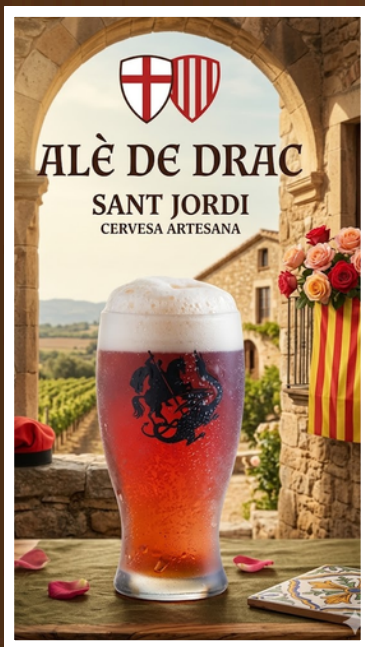
Orange Fanta
Fanta Naranja 3,2€



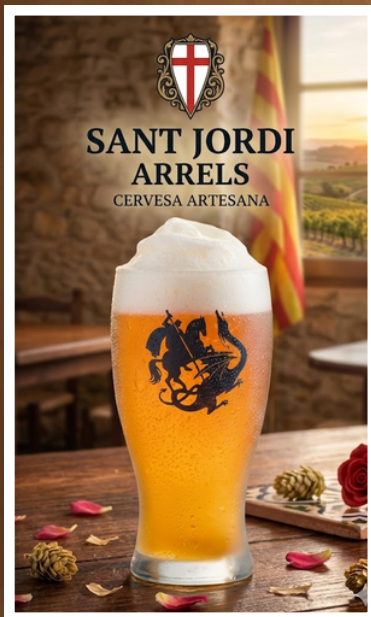
Lemon Fanta
Fanta Limon 3,2€



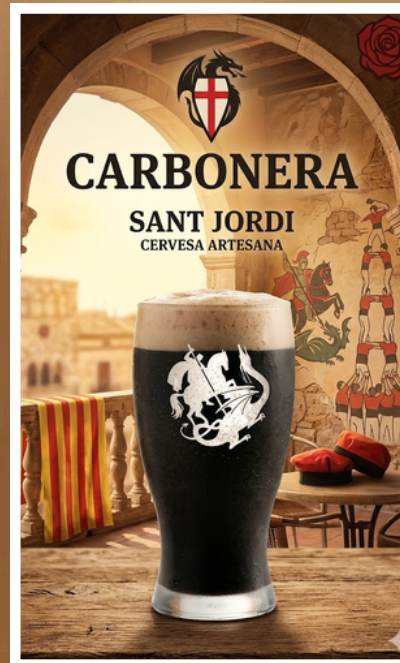
Tonic Water
Tónica 3,0€



Craft Beer Alè de Drag
Cerveza Artesanal 4,5€



Craft Beer Arrels
Cerveza Artesanal 3,9€



Craft Beer Carbonara
Cerveza Artesanal 4,5€



Craft Beer Tropic Suc
Cerveza Artesanal 4,5€



Craft Beer La Cuca
Cerveza Artesanal 4,5€



Saigon Vietnamese Beer
Cerveza Vietnamita Saigon 3,9€



Alhambra Draft Beer
Copa de Alhambra 3,6€



San Miguel 0.0 3,8€



Corona Extra 3,8€



Alhambra 1925 3,8€



San Miguel gluten Free
San Miguel sin gluten 3,8€



Viña Real Seco Dry



4,1€
20,9€



Herencia Alta Verdejo



4,1€
20,5€



Dilema Verdejo 20,9€



Ramon Bilbao Verdejo 21,5€



Viña Real Crianza

Tempranillo/ Mazuela/
Graciano/ Garnacha

Viña Real



4,1€
20,9€



Bela Roble

Tempranillo (Tinta del País)

Bela Roble



4,1€
20,5€



Baldomà Selecció

Merlot/ Cabernet Sauvignon
Garnacha

Baldomà Selecció 20,9€



Ramon Bilbao 22,5€



Sericis Rosado

Pinot Noir

Sercis Rosé



4,1€
21,9€



ORIGEN: RUEDA, ESPAÑA

TIPO DE UVA: VIURA (100%)

MPO DE CRIANZA: 4 MESES SOBRE LÍAS

Ramon bilbao Rosé

22,9€



Marien Brut Nature

Xarel·lo/ Macabeo/
Parellada/ Chardonnay
12 meses de crianza

Cava Marien Brut 23,9€



Cygnus Sador

Brut Nat. Rva

Macabeo/ Xarel·lo/ Parellada
Disponible en 0.75 L y 0.375 L

Cava Cygnus Sador

0,75L : 22,9€

0,37L: 12,9€



Mojito 7,9€



Piña Colada 8,2€



Sex on the beach 8,5€



Margarita 8,5€



STARTERS:

ENTRANTES:



1. Gỏi cuốn

Summer Roll

Rollo de Verano 7,5€

- Fresh Vietnamese rolls with crispy lettuce, rice noodles, mint, and **shrimp**, served with peanut sauce.
Extra roll +3,8€
- Rollos fresco vietnamitas con lechuga crujiente, fideos de arroz, menta, y **gambas** acompañado con salsa de cacahuete.
Extra roll +3,8€



2. Gỏi cuốn chay

Vegan Summer Roll

Rollo de Verano Vegano 7,1€

- Rice paper rolls filled with rice noodles, avocado, **tofu**, mint, lettuce, cucumber, carrot and herbs + Peanut sauce.
Extra roll +3,6€
- Rollos de papel de arroz rellenos de fideos de arroz, aguacate, **tofu**, menta, lechuga, pepino, zanahoria y hierbas + Salsa cacahuete.
Rollo extra. +3,6€



3. Nem Rán

Spring Roll

Rollito de primavera 7,5€

- Crispy rice paper rolls filled with premium **pork**, carrot, aromatic onion, glass noodles and mushrooms.
Extra roll +3,8€
- Rollitos de papel de arroz crujientes, rellenos de **cerdo** premium, zanahoria, cebolla aromática, fideos de vidrio y setas.
Rollito extra +3,80€



4. Nem Rán Chay

Vegetable Spring Roll

Rollito de primavera vegetal 7,1€

- Crispy wheat paper rolls filled with **silken tofu**, seasonal vegetables and glass noodles, with a light and refined vegetarian flavor.
Extra roll +3,6 €
- Rollitos de papel de trigo crujientes, rellenos de **tofu sedoso**, verduras de temporada y fideos de vidrio, con un sabor vegetariano ligero y refinado.
Rollito extra +3,6 €

STARTERS:

ENTRANTES:



5. Nộm Xoài Tôm



Mom's Secret Mango Salad

La Ensalada Favorita de Mamá 8,5€

- Vietnamese green mango salad with **shrimp**, carrot, cucumber and roasted peanuts and a slightly sweet and mildly spicy dressing.
- Ensalada vietnamita de mango verde con **gambas**, zanahoria, pepino y cacahuètes tostados, servida con una galleta de sésamo negro y un aderezo ligeramente dulce y suave picante.



7. Tôm Chiên



Saigon Crispies

Crujientes de Saigón 6,9 €

- **Tiger prawn** in tempura-style fusion batter, golden, crispy, served with a delicate sweet and sour sauce
- **Langostino tigre** rebozado estilo tempura creación fusión, dorada y crujientes servido con una delicada salsa agri dulce



6. Nộm Xoài Chay



Zen Garden Mango Salad

Ensalada de Mango "Jardín Zen" 8,5€

- Vietnamese green mango salad with **organic tofu**, carrot, cucumber and roasted peanuts, served with rice cracker and a slightly sweet and mildly spicy dressing.
- Ensalada vietnamita de mango verde con **tofu orgánico**, zanahoria, pepino y cacahuètes tostados, servida con una galleta de arroz y un aderezo ligeramente dulce y suave picante.



8. Há Cảo Tôm



Hanoi Pearls

Perlas de Hanoi 6,9 €

- Fine translucent dumplings steamed, filled with selected **prawns** that retain all their juiciness and freshness.
- Finos saquitos translúcidos cocinados al vapor, rellenos de **langostinos selectos** que conservan toda su jugosidad và frescura.

STARTERS:

ENTRANTES:



9. Há Cảo Chay

Monk Dumplings

Dim sum de los monges 6,9€

- A savory blend of **fresh chives** inside the golden crispy texture with a satisfyingly rich dipping sauce.
- Una sabrosa mezcla de **cebollino fresco** dentro de una textura dorada y crujiente, acompañada de una rica salsa para mojar.



10. Set Khai Vi Chay

The Zen Garden Vegetarian Platter

Degustación del Jardín Zen 16€

- This platter features creamy avocado rice paper rolls, **crispy golden vegan spring rolls**, a zesty green mango and tofu salad, and our signature **crispy-fried vegetarian dumplings**.
- Este plato incluye rollitos de papel de arroz con aguacate cremoso, crujientes rollitos vegetarianos dorados, una refrescante ensalada de mango verde con tofu, y nuestros exclusivos dim sum vegetarianos fritos



11. Set Khai Vi

The Oriental Signature Platter

Plato Degustación del Oriente 16€

- This platter features fresh, translucent shrimp summer rolls, golden-crispy fried rolls, a refreshing and zesty shrimp mango salad, and delicate steamed shrimp dumplings.
- Este plato incluye frescos rollitos de verano con gambas, crujientes rollitos fritos, una refrescante y sabrosa ensalada de mango con gambas, y delicados dim sum de gambas al vapor



12. Bánh Xèo.

Saigon Crispy Crep

Crepe Crujiente de Saigon 13,9€

- A crispy rice crepe golden with turmeric and bean sprouts. Enjoyed wrapped in fresh leaves with aromatic herbs and dipped in our sweet and sour sauce. Customize your dish:
 1. *Prawns and Pork*
 2. *Organic Tofu*
- Una crujiente crêpe de arroz dorada con cúrcuma con brotes de soja. Se disfruta envuelta en hojas frescas con hierbas aromáticas y se sumerge en nuestra salsa agri dulce. Personalice su plato:
 1. *Langostinos y Cerdo*
 2. *Tofu orgánico*

VIETNAMESE SOUP:

SOPAS VIETNAMITAS:



13. Phở Bò Hà Nội.

The Soul of Vietnam

El Alma de Vietnam 13,9€

- A sublime and aromatic broth, slow-cooked for 12 hours with traditional spices, served with rice noodles and thin slices of **tender beef**.
- Un caldo sublime y aromático, cocinado a fuego lento durante 12 horas con especias tradicionales, servido con tallarines de arroz y finas láminas de **ternera tierna**.



14. Phở Gà Quê.

Ancestral Delicacy

Delicadeza Ancestral 13,9€

- An ode to lightness and balance. Exquisite broth patiently infused with oriental spices, served with rice noodles, fresh herbs and tender shredded **chicken**.
- Exquisito caldo infusionado pacientemente con especias orientales, servido con tallarines de arroz, hierbas frescas y tierno **pollo** desmenuzado.



15. Bún Hải Sản.



Delights of the Sea

Delicias del Mar 14,5€

- The freshness of the Mediterranean meets the magic of Vietnam. Exquisite bowl of rice noodles in an aromatic broth with a subtle sweet and sour balance, topped with juicy **prawns and fresh squid**.
- El frescor del Mediterráneo se fusiona con la magia de Vietnam. Exquisito bol de fideos de arroz en un caldo aromático con un sutil equilibrio agridulce, coronado con jugosos **langostinos y calamares** frescos.



16. Bún Bò Huế.



Essence of Huế Ancient Capital

Esencia de La Antigua Capital Huế 14,9€

- A robust and velvety beef broth, infused with the vibrant perfume of lemongrass. Served with rice noodles, tender cuts of **pork shank, juicy beef** and the traditional touch of **boneless pig trotters**.
- Un caldo de ternera robusto y aterciopelado, impregnado Se sirve con fideos de arroz, tiernos cortes de jarrete de **cerdo, jugosa ternera** y el toque tradicional de manitas de **cerdo deshuesadas**.

VERMICELLI & NOODLES:
VERMICELLI & FIDEOS:



17. Bún Bò Nam Bộ. 
Indochinese Noodles
Fideos del Indochina 13,5€

- Fine rice noodles served with crispy bean sprouts, fresh herbs and roasted peanuts. Customize your dish with:

1. *Selected Beef*
2. *Fresh Prawns* 
3. *Organic Tofu* 

- Finos fideos de arroz servidos con brotes de soja crujientes, hierbas frescas y cacahuètes tostados. Personalice su plato con:

1. *Ternera Seleccionada*
2. *Langostinos Frescos* 
3. *Tofu Orgánico* 



18. Mì Trộn  
Premium Trilogy
Trilogía Premium 12,9€

- Artisanal noodles with an exclusive homemade sauce, crispy vegetables. Customize your dish:

1. *Selected Beef*
2. *Fresh Prawns* 

- Fideos artesanales con una exclusiva salsa casera, verduras crujientes y un toque de cebollino aromático. Personalice su plato:

1. *Ternera Seleccionado*
2. *Langostinos Frescos* 



19. Pad Thai.
Oriental Symphony
Sinfonía Oriental 13,9€

- Delicious rice noodles stir-fried to order, wrapped in a luscious tamarind sauce, accompanied by crispy textures and toasted nuts. Customize your dish with:

1. *Chicken*
2. *Fresh Prawns* 
3. *Organic Tofu* 

- Deliciosos tallarines de arroz salteados al momento, envueltos en una jugosa salsa de tamarindo, frutos secos tostados. Personalice su plato con:

1. *Pollo*
2. *Langostinos* 
3. *Tofu Orgánico* 



20. Phở xào Cà Ri 
Curry Fusion
Fusión de Curry 13,9€

- Traditional rice noodles with yellow curry base, accompanied by fresh vegetables. Customize your dish with:

1. *Selected Chicken.*
2. *Organic Tofu.* 
3. *Selected Beef.*
4. *Fresh Prawns.* 

- Tradicionales tallarines de arroz con una sutil y aromática base de curry amarillo, acompañados de verduras frescas y crujientes. Personalice su plato con:

1. *Pollo Seleccionado.*
2. *Ternera Seleccionada.*
3. *Langostinos Frescos* 
4. *Tofu Orgánico* 

VERMICELLI & NOODLES:

VERMICELLI & FIDEOS:



21. Bún chả nem .

The Feast of Hanoi

El Festín de Hanói 14,9€

- Fine rice noodles accompanied by **marinated pork**, together with crispy fried spring rolls. Served with fresh aromatic herbs and our signature warm sweet and sour sauce.
- Finos fideos de arroz con carne de **cerdo marinada**, junto con crujientes rollitos de primavera fritos. Se sirve con hierbas aromáticas frescas y nuestra salsa agridulce.

RICE DISHES:

PLATO CON ARROZ:



22. Cơm Cà Ri.

Oriental Curry Elixir

Elixir de Curry Oriental - 14,1 €

- Exquisite and aromatic artisanal curry with seasonal vegetables and coconut milk. A dish full of color and fragrance. Customize your dish:

1. *Fresh Prawns* 🍤 3. *Rural Chicken*
2. *Supreme Salmon* 🐟 4. *Organic Tofu* 🌱

- Exquisito y aromático curry artesanal con verdura y leche de coco. Un plato lleno de color y fragancia. Personalice su plato:

1. *Langostinos Frescos* 🍤 3. *Pollo de Corral*
2. *Salmón Supremo* 🐟 4. *Tofu Orgánico* 🌱



23 Cơm cá hồi cà chua 🍷

Salmon Cổ Đô Style

Salmón Estilo Cổ Đô - 13,9€

- **Juicy salmon** fillet enhanced by a homemade textured tomato sauce, slow-cooked with an oriental touch that awakens the senses. Accompanied by aromatic rice.

- **Jugoso filete de salmón** realizado por una salsa casera de tomate texturizada, cocinada a fuego lento con un toque oriental que despierta los sentidos. Acompañado de arroz aromático.

RICE DISHES:

PLATO CON ARROZ:



24. Cơm Hải Sản Xào. 🍤 🐙

Chef's Seafood

Mariscos del Chef - 14,9€

- Juicy prawns and tender squid bathed in an exclusive homemade sweet and sour reduction with subtle citrus notes, accompanied by pineapple, tomatoes with jasmine rice.
- Langostinos jugosos y calamares tiernos bañados en una exclusiva reducción agri dulce de la casa con sutiles notas cítricas, acompañados de piña, tomates con arroz jazmín.



25. Đậu phụ sốt cà chua 🌿

Mindfulness Tofu in Tomato Essence

Tofu "Mindfulness" en Tomate -12,9 €

- Artisanal **organic** tofu cubes, bathed in a subtle reduction of ripe tomatoes slow-cooked, infused with fresh chives with jasmine rice.
- Dados de **tofu orgánico** artesanal, bañados en una sutil reducción de tomates maduros cocinados a fuego lento, infundida con cebollino fresco con arroz jazmín.



26. Cơm Bò Lúc Lắc

Gourmet Beef Sauté

Solomillo Salteado al Estilo Gourmet -14,9€

- Juicy selected sirloin beef cubes. Infused in a sauce rich in umami nuances, accompanied by red onion, fresh peppers and served with aromatic rice.
- Jugosos dados de **solomillo de ternera** infundidos en una salsa rica en matices umami, acompañados de cebolla morada, pimientos frescos y servidos con arroz aromático.



27. Cơm rang giòn

Mekong Crispy Fried Rice

Arroz frito crujiente de Mekong - 12,9 €

- Aromatic rice masterfully wok-fried with egg, combined with specially fried rice grains for a crispy touch. Customize your dish:
 1. *Fresh Prawns* 🍤
 2. *Seasonal Vegetables* 🌿
- Arroz aromático salteado magistralmente al wok con huevo, combinado con granos de arroz especialmente fritos para lograr un toque crujiente. Personalice su plato:
 1. *Langostinos Frescos* 🍤
 2. *Verduras de temporada* 🌿

RICE DISHES: PLATO CON ARROZ:



28. Cơm Gà Kho Xả.

Grandpa's Rural Braised Chicken
Pollo de Corral del Abuelo- 12,9€

- Tender, juicy **chicken** infused with the vibrant fragrance of fresh lemongrass and a subtle touch of chili that awakens the senses. Served with aromatic jasmine rice.
- Tierno jugoso **pollo** de corral infundido con la vibrante fragancia del limoncillo fresco y un sutil toque de guindilla que despierta los sentidos. Servido con arroz jazmín aromático.



29. Giá đỗ xào tôm thịt 🍤

Hoi An Heritage: Shrimp & Pork

Legado de Hoi An: Langostinos y Cerdo 13,9 €

- Selected bean sprouts, masterfully stir-fried in a wok, combined with juicy **prawns** and tender slices of **pork** with jasmine rice.
- Brotes de soja seleccionados, salteados magistralmente al wok, combinados con jugosos **langostinos** y tiernas láminas de **cerdo** con arroz jazmín.



30. Bò xào cần tỏi

Phnom Penh ភ្នំពេញ Heritage Beef

Legado de Phnom Penh ភ្នំពេញ – 13,9 €

- Fine and juicy slices of select **beef**. Combined with crispy fresh celery and a generous base of golden garlic. Served with jasmine rice.
- Finas y jugosas láminas de **ternera** seleccionada. Combinadas con crujiente apio fresco y una generosa base de ajo dorado. Servido con arroz jazmín.



31. Cơm Rau Xào 🌱

The Buddha's Favorite

El Favorito de Buda 12,9€

- A vibrant and healthy selection of seasonal vegetables, lightly glazed with our signature homemade sauce served with jasmine rice. Choose your protein:
1. *Tiger Prawns* 🍤 2. *Tender Chicken* 3. *Organic Tofu* 🌱
- Una vibrante y saludable selección de verduras de temporada, glaseadas con nuestra salsa casera especial y servidas sobre una cama de arroz jazmín aromático. Elija su proteína:
1. *Gambas Tigre* 🍤 2. *Pollo tierno* 3. *Tofu orgánico* 🌱

RICE DISHES: PLATO CON ARROZ:



32. Sườn kho vua Bảo Đại
Emperor Bao Dai's Signature Ribs
Costillas del Emperador Bao Dai-13,9 €

- Delicious selected **pork ribs**, slow-cooked. Glazed in a rich and intense homemade sweet and sour reduction, with subtle caramelized nuances. Served with aromatic jasmine rice.
- Deliciosas **costillitas de cerdo** seleccionadas, cocinadas a fuego lento . Glaseadas en una rica e intensa reducción agridulce de la casa, con sutiles matices caramelizados. Servido con arroz jazmín aromático.



33. Cơm bò kho
Royal Khmer Braised beef
Ternera Estofada al Estilo Real Khmer-13,9€

- Exquisite **beef** stew infused in a rich and aromatic broth of oriental spices, where the meat melts on the palate, accompanied by aromatic rice.
- Exquisito guiso de **ternera** infundido en un caldo rico y aromático de especias orientales, donde la carne se deshace en el paladar acompañada de arroz aromático.



34. Cơm Tôm Sốt Me. 🍤
Angkor Wat-Style Tamarind Prawns
Langostinos al Tamarindo Estilo Angkor Wat-14,9€

- Exquisite **prawns** glazed with our homemade tamarind sauce, masterfully combining natural acidity. Accompanied by aromatic rice.
- Exquisitos **langostinos** glaseados con nuestra salsa casera de tamarindo, que combina magistralmente la acidez natural Acompañado de arroz aromático.

TASTING SET: The Family Reunion Table.
MÉNU DEGUSTACIÓN: La Mesa de Reencuentro.



35. Cơm Mâm

Traditional Tasting Menu

Menú Degustación Tradicional – 24,5 €/pers

- Discover our most complete tasting menu. Designed under the traditional concept of "Mâm Cơm" (a shared family tray meal), with traditional dishes:
 1. Summer Rolls
 2. Spring Rolls
 3. Seared Sirloin Beef
 4. Stir-fried vegetables
 5. Clam Soup
 6. Jasmine Rice
- Descubra nuestro menú de degustación más completo. Diseñado bajo el concepto tradicional de "Mâm Cơm" (comida en bandeja compartida entre familiares, con los platos tradicionales):
 1. Rollos de verano
 2. Rollitos de primavera
 3. Solomillo de ternera salteados
 4. Verdura Salteadas
 5. Sopa de almejas
 6. Arroz Jazmin



36. Cơm mâm chay

The Garden Feast: Vegan Experience

El Festín de la Huerta: Experiencia Vegana – 24 €/pers

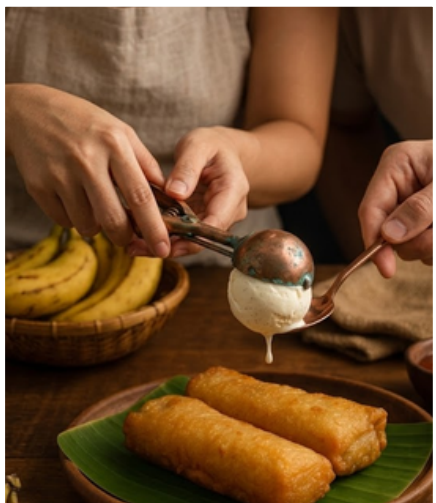
- A celebration of plant-based cuisine. Inspired by the traditional ritual of sharing with family, with vegan dishes:
 1. Gỏi Cuốn Chay - Vegan Summer Rolls
 2. Nem Chay - Vegan Spring Rolls
 3. Tofu in Tomato Reduction
 4. Fresh Stir-Fried Vegetables
 5. Vegetable Soup
 6. Jasmine Rice
- Una celebración de la cocina vegetal Inspirado en el ritual tradicional de compartir en familia con los platos veganos:
 1. Rollos de verano Vegano
 2. Rollitos de primavera Vegano
 3. Tofu en Reducción de Tomate
 4. Verdura fresca Salteada
 5. Sopa de verdura
 6. Arroz Jazmin

VIETNAMESE DESSERT: POSTRES VIETNAMITAS:



37. Nếp cẩm cốt
dừa. 6,5€.

- Black Sticky Rice with Coconut Cream and Fresh Mango
- Arroz Negro Glutinoso en Crema de Coco y mango fresco-



38. Bánh chuối
chiên. 6,9€

- Fried Banana with Vanilla Ice Cream (with Saigon Style)
- Plátano frito con helado de vainilla al estilo Saigón.



39.Matcha
Symphony.7,5€

- Signature Matcha Mochi & Velvet Matcha Gelato
- Degustación de Mochi Matcha y Crema Helada de Té Premium



40.Matcha
Essence. 6,5€

- A sophisticated premium grade-A matcha and velvety cream
- Una sofisticada de matcha premium y crema aterciopelada

COFFEE & TEA CÁFE & TÉ:



Vietnamese Coffee.
Café Vietnamita. 4,9€

- Choose your sweet:
1. Primium Condensed Milk
2. Coconut Milk
- Elige tu dulzor:
1.Lече Condensada Premium
2.Lече de Coco

- 1.Espresso: 1.8€
- 2.Café con leche: 2.1€
- 3.Cortado: 1.9€
- 4.Americano: 2.0€
- 5.Carajillo: 3.9€

- 1.Espresso: 1.8€
- 2.Latte: 2.1€
- 3.Espresso with a dash of milk 1.9€
- 4.Americano: 2.0€
- 5.Espresso spiked with brandy or liqueur 3.9€



Imperial Tea
Té Imperial 6,5€

- aromatic cinnamon, dried citrus peel, sweet red dates, and licorice, high-altitude herbs
- Canela aromática, cáscara de naranja seca, azufafas dulces y regaliz, hierbas de altura.

- 1.Té Verde Vietnamita: 2.8 €
- 2.Manzanilla: 2.8€
- 3.Poleo & Menta: 2,8€
- 4.Té Negro: 2.8€
- 5.Chai Té: 2.9€

- 1.Vietnamese Green Tea: 2.9€
- 2.Chamomile Tea: 2.8€
- 3.Peppermint & Pennyroyal Tea: 2.8€
- 4.Black Tea: 2.8€
- 5.Chai Tea: 2.9€



VIET DÉLICE RESTAURANT

RESTAURANT VIET DÉLICE

VIETNAMESE KITCHEN: TASTE & MEMORIES

☎ 938 552 907

📍 Calle de Sant Pau, 4, 08001, Ciutat Vella Barcelona

🕒 Todos los días :12:00- 24:00