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

VIET DÉLICE RESTAURANT

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. Việt 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

VIET DÉLICE RESTAURANT

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

Tripadvisor



Coconut juice
Agua de coco 4,6€



Coconut milk
Leche de coco 4,9€



Coco Matcha 4,9€



Soda de maracuyá
Passion fruit soda 4,9€



Lemonade
Limonada 4,6€



Orange Juice
Zumo de naranja 5,6€



Soda de lima
Lime Soda 4,6€



Batido de mango
Mango smoothie 5,9€



Soda de mango
Mango Soda 4,7€



Yogurt mango
Mango con yogur 4,9€



Still Water 0,5L
Agua 0,5L 2,95€



Sparkling Water
Agua con gas 3,3€



Sangría 3,85€



Cocacola 3,3€



Cocacola 3,5€



Nestea 3,5€



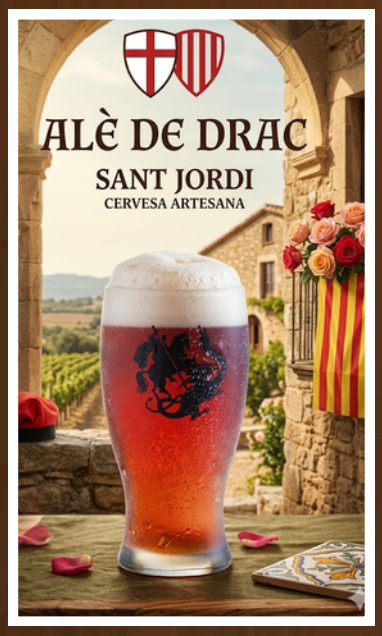
Orange Fanta
Fanta Naranja 3,5€



Lemon Fanta
Fanta Limon 3,5€



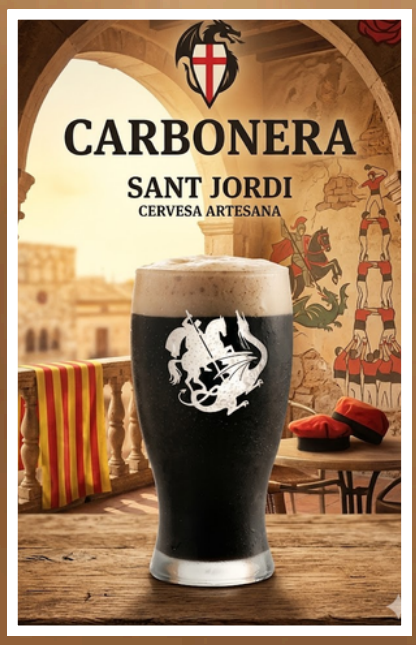
Tonic Water
Tónica 3,0€



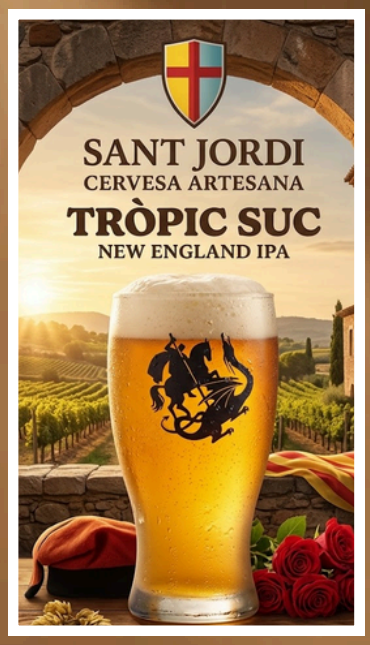
Craft Beer Alè de Drag
Cerveza Artesanal 4,5€



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€



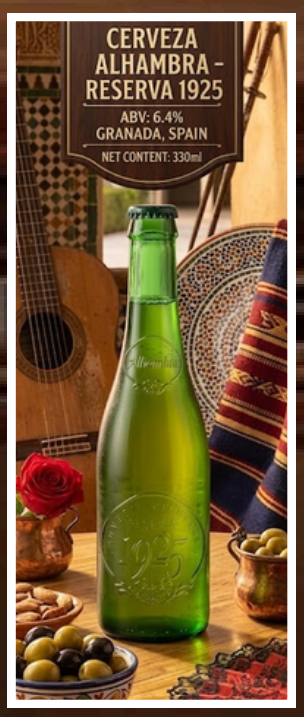
Alhambra Draft Beer
Copa de Alhambra 3,6€



San Miguel 0.0 3,8€



Corona Extra 3,8€



Alhambra 1925 3,8€



San Miguel No Gluten 3,8€



Viña Real Seco Dry

4,1€
22,9€



Herencia Alta Verdejo

4,1€
22,5€



Dilema Verdejo
22,9€



Ramon Bilbao Verdejo
23,5€



Viña Real

4,1€
22,9€



Bela Roble

4,1€
22,5€



Baldomà Selecció
22,9€



Ramon Bilbao 23,5€



Sercis Rosé

4,1€
21,9€



Ramon bilbao Rosé
22,9€



Cava Marien Brut
23,9€



Cava Cygnus Sador
0,75L : 22,9€
0,37L: 12,9€



Mojito 9,9€



Piña Colada 9,2€



Sex on the beach 9,5€



Margarita 9,5€



Aperol Spritz 8,5€



Tequila Sunrise 9,9€



Porn star Martini 9,5€



Cosmopolitan 9,5

Gin

- Tanquery
- Bombay Sapphire
- Beefeater Pink
- Bulldog
- Seagram
- Hendrick´s

3,9€/

Rum

- Bacardi Carta Blanca
- Havana
- BarceloAñejo
- Malibú

3,9€/

Whisky

- J&B Rare
- Johnnie Walker Black Label
- Jameson
- Jack Daniel's
- Ballantine´s

3,9€/

Tequila

- José Cuervo Especial
- Olmeca Altos
- Don Julio
- Patrón Silver

3,9€/

Brandy 3,9€

- Torres 10
- Hennessy
- Martell
- Rémy Martin
- Courvoisier

3,9€/

Voka 3,9€

Smirnoff
Absolut

3,9€/

Liquer

- Triple Sec/Cointreau
- Jägermeister
- Kahlúa
- Baileys
- Amaretto
- Limoncello
- Herbal Orujo

3,9€/

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 Vegeno 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€

STARTERS:
ENTRANTES:



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 cacahuetes tostados, servida con una galleta de sésamo negro y un aderezo ligeramente dulce y suave picante.



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 cacahuetes tostados, servida con una galleta de arroz y un aderezo ligeramente dulce y suave picante.

STARTERS:
ENTRANTES:



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 agridulce



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 Cả 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. Bánh Xèo.

Saigon Crispy Crep
Crepe Crujiente de Saigon 14,9€

- 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 agridulce. Personalice su plato:
  1. *Langostinos y Cerdo*
  2. *Tofu orgánico*

STARTERS:
ENTRANTES:



11. Set Khai Vị

The Oriental Signature Platter
Plato Degustación del Oriente 15,9€

- 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. Set Khai Vị Chay

- **The Zen Garden Vegetarian Platter**
- **Degustación del Jardín Zen 15,9€**

- 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

STARTERS:
ENTRANTES:



13. Set Cuốn Indochina

Indochina Meat Trio Roll Platter
Bandeja Real De Rollos Indochina 15€

- Be your own chef! Craft your own fresh rolls with **shrimp, beef, pork loin**, rice noodles, crisp vegetables, and aromatic herbs. Served with house-made VIỆT DÉLICE peanut and savory fish sauces.

- ¡Sé tu propio chef! Crea tus propios rollitos frescos con **camarones, ternera, lomo de cerdo**, fideos de arroz, verduras frescas y hierbas aromáticas. Acompañado de nuestras salsas caseras VIỆT DÉLICE de cacahuete y pescado.



14. Set Cuốn Chay Mekong

Mekong Green Harmony Rolls
Sinfonía Verde del Mekong 14€

- A light, refined delicacy. An exquisite pairing of crispy **golden tofu, smooth avocado, and sweet mango**, accompanied by rice noodles and fresh garden herbs. Served with delicate rice paper wrappers and VIỆT DÉLICE's signature artisanal sauces.

- Una creación ligera y sofisticada. Una armoniosa combinación de t**ofu dorado, suave aguacate y dulce mango fresco**, servidos con fideos de arroz y una cuidada selección de hierbas aromáticas. Se acompaña con láminas de papel de arroz y nuestras exclusivas salsas artesanas VIỆT DÉLICE.

VIETNAMESE SOUP:
SOPAS VIETNAMITAS:



15. Phở Bò Hà Nội.
The Soul of Vietnam
El Alma de Vietnam 14,9€

- 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**.



16. Phở Gà Quê.
Ancestral Delicacy
Delicadeza Ancestral 14,9€

- 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.

VIETNAMESE SOUP:
SOPAS VIETNAMITAS:



17. Bún Hải Sản.

Delights of the Sea
Delicias del Mar 14,9€

- 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.



18. 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:



19. Bún Bò Nam Bộ.
IndochineseNoodles
Fideos del Indochina 13,9€

- 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 cacahuetes tostados.
  Personalice su plato con:
  1. *Ternera Seleccionada*
  2. *Langostinos Frescos*
  3. *Tofu Orgánico*



20. Mì Trộn
Premium Trilogy
Trilogía Premium 13,9€

- 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*

VERMICELLI & NOODLES:
VERMICELLI & FIDEOS:



21. Pad Thai.
Oriental Symphony
Sinfonía Oriental 14,9€

- 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.TofuOrgánico*



22. 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*
4. *Tofu Orgánico*

VERMICELLI & NOODLES:
VERMICELLI & FIDEOS:



23. 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:



24. Cơm Cà Ri.
Oriental Curry Elixir
Elixir de Curry Oriental - 14,5 €

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

1. *Fresh Prawns*
2. *Supreme Salmon*
3. *Rural Chicken*
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*
2. *Salmón Supremo*
3. *Pollo de Corral*
4. *Tofu Orgánico*

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



25 Cơm cá hồi cà chua

Salmon Cố Dô Style
Salmón Estilo Cố Dô - 14,9€

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



26. Cơm Hải Sản Xào.

Chef's Seafood
Mariscos del Chef - 14,9€

- Juicy p**rawns 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 agridulce de la casa con sutiles notas cítricas, acompañados de piña, tomates con arroz jazmín.

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



27. 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 orgánic**o artesanal, bañados en una sutil reducción de tomates maduros cocinados a fuego lento, infundida con cebollino fresco con arroz jazmín.



28. Cơm Bò Lúc Lắc
Gourmet Beef Sauté
Solomillo Salteado al Estilo Gourmet -15,9€

- Juicy **selected sirloin beef** cubes. Infused in a sauce rich in umami nuances, accompanied by red onion, fresh peppers and served s 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.

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



29. Cơm rang giòn
Mekong Crispy Fried Rice
Arroz frito crujiente de Mekong – 13,9 €

- 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*



30. Cơm Gà Kho Xả.
Grandpa's Rural Braised Chicken
Pollo de Corral del Abuelo- 13,9€

- 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.

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



31. Giá dỗ 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 **cerdocon** arroz jazmín.



32. 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.

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



33. Cơm Rau Xào
The Buddha's Favorite
El Favorito de Buda 13,9€

- 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*



34. 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.

RICE DISHES:
PLATO CON ARROZ:



35. 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.



36. 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.



37.Cơm Mâm
Traditional Tasting Menu
Menú Degustación Tradicional –
25,5 €/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



38. Cơm mâm chay
The Garden Feast: Vegan Experience
El Festín de la Huerta: Experiencia Vegana–
25 €/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

BREAD DISHES:
PLATO CON PAN:



39. Bò Né Hạ Long Bay

"Bò Né" – Sizzling Steak Platter
"Bò Né" – Plato de Ternera Siseante –16,9 €

- Tender beef steak served sizzling hot on a cast-iron plate, topped with a rich sunny-side-up egg and creamy homemade pâté. Accompanied by a warm, crispy baguette—perfect for dipping into the savory, flavorful pan juices.

- Tiernos trozos de ternera servidos bien calientes en plancha de hierro, coronados con un huevo a la copa y cremoso paté casero. Acompañado de una baguette crujiente y caliente, ideal para mojar en sus jugos sabrosos y aromáticos.



40. Bánh Mì Sài Gòn

Crispy Saigon Deluxe
Saigón Crujiente Deluxe –12,9€

- Warm, crispy Vietnamese baguette layered with creamy homemade pâté, a fried egg, fresh cucumber, pickled vegetables, aromatic cilantro, and rich house sauce. Choose your protein:

1. *Beef* *2. Pork.* *3.Chicken*

- Baguette vietnamita caliente y crujiente, rellena de cremoso paté casero, huevo frito, pepino fresco, verduras encurtidas, cilantro aromático y nuestra rica salsa especial. Elige tu proteína:

1. *Ternera.* *2. Cerdo.* *3. Pollo*

DESSERT:
POSTRES :



41. Nếp cẩm cốt dừa.
Annam Black Rice with Rich Coconut Cream
Arroz negro con crema de coco "Annam" 7,5€ .

- Sticky black rice paired with rich coconut cream, served alongside fresh, sweet ripe mango slices.

- Arroz negro glutinoso combinado con cremosa leche de coco, servido con rodajas de mango fresco y dulce.



42. Bánh chuối chiên.
Artisanal Mekong Banana Crisp
Delicia de Plátano Artesanal del Mekong 7,5€

- Crispy golden banana fritters crafted in the traditional Mekong style, offering a delightful crunch with a naturally sweet and warm interior.

- Crujiente de plátano dorado elaborado al estilo tradicional del Mekong, que ofrece una textura crujiente por fuera con un interior naturalmente dulce y cálido.

DESSERT:
POSTRES :



43. Bánh Mochi Matcha

Tokio Matcha Symphony
Sinfonía de Matcha de Tokio 8,5€

- A delicate harmony of premium Japanese matcha, featuring chewy matcha mochi and rich matcha ice cream for a velvety, multi-layered experience.

- Una delicada armonía de matcha japonés de primera calidad, que incluye mochi de matcha masticable y rico helado de matcha para una experiencia sedosa y multifacética.



44. Kem Matcha

The Green Pearl of the Orient
La Perla Verde de Oriente 6,9€

- Made with premium green tea powder, it delivers a perfect balance of rich, earthy bitterness and creamy sweetness, offering a silky smooth texture in every bite.

- Elaborado con polvo de té verde de primera calidad, ofrece un equilibrio perfecto entre un amargor rico y terroso y una dulzura cremosa, brindando una textura suave y sedosa en cada bocado.

COFFEE & TEA
CÁFE & TÉ:



Vietnamese Coffee.

Café Vietnamita. 4,9€

- Choose your sweet:

1. Primium Condensed Milk
2. Coconut Milk

- Elige tu dulzor:

1.Leche Condensada Premium
2.Leche de Coco



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, azufaifas dulces y regaliz, hierbas de altura.

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€**

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€**

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€**

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