

高先生  
MR KAO

---

Bienvenido a Mr.KAO

---

欢  
迎  
光  
临  
!



---

Grupo Kao nace desde la tradición gastronómica china más estricta, como consecuencia del esfuerzo, el tesón, el cariño y el buen hacer de la familia Kao.

Mr.KAO, hace referencia al fundador Kao Tze Chien, chef pionero de la gastronomía china en Barcelona desde 1956 con el entonces novedoso restaurante Gran Dragón.

En 1964 se emancipó abriendo El Pekín, un establecimiento situado en la conocida calle Diagonal con Córcega, donde solía reunir en un elegante espacio a sus buenos clientes, caracterizados en su época por artistas bohemios, grandes deportistas del momento y gente que apreciaba la buena comida oriental en aquéllos años.

En 1976 se trasladó a lo que sería el actual Shanghai, situado en la zona alta de Barcelona, con la incorporación sus dos hijos menores, Jose María y Luis Kao.

El primero como chef donde su especialidad ha sido crear e innovar nuevos platos con productos del mercado adaptado a las técnicas culinarias del continente asiático.

El segundo como sumiller de la sala encargado de la selección de la carta de vinos que resume unas ochocientas referencias en su totalidad.

Al chef Jose María Kao siempre le ha acompañado su esposa, Mercedes Santin, quien también controla el buen funcionamiento del Shanghai.

Ahora, La saga Kao continúa con Meilan y Nayan Kao, hijas de Mercedes y Jose María que han desarrollado nuevos conceptos como Kao Dim Sum y Mr.Kao, aportando un toque vanguardista pero sin perder la esencia instaurada por el fundador.

En Mr.Kao contamos con el buen hacer del chef Nathan Minguell (Subcampeón de Masterchef España 5ª edición) cuya trayectoria en hostelería se inició hace 10 años especializándose en cocina asiática contribuyendo al know-how del grupo.

---

高商家

MR.KAO

Grupo Kao

 Sin glúten

 Vegetariano

---

## Menú Mr.KAO

---

第一  
主  
菜  
单

---

## DIM SUM VARIADO

Cola de rape Kataifi  
Nem vietnamita con vinagreta de soja  
Jiao Zi de ternera con compota de trufa  
Siu Mai verde de langostinos y pollo

## PRIMEROS

Judías finas salteadas con pollo  
Langostinos al curry  
Arroz cantonés

## SEGUNDOS

¼ Pato Pekín

## POSTRES

Rollito de plátano con chocolate belga en base de miel y sésamo.

— 55€ 「 IVA INCLUIDO 」

*Mínimo 2 personas, bebidas no incluidas*

---

## Menú Imperial

---

第二  
主  
菜  
单

---

## ENTRANTES

Huevo milenario

## DIM SUM VARIADO

Cola de rape Kataifi  
Nem vietnamita con vinagreta de soja  
Jiao Zi de ternera con compota de trufa  
Jiao Zi de gamba a la plancha  
Siu Mai verde de langostinos y pollo

## PRIMEROS

Judías finas salteadas con pollo  
Ensalada de col con vinagreta de mostaza  
Fideos salteados con verduras, rosiñol y trufa

## SEGUNDOS

¼ Pato Pekín

## POSTRES

Manzana caramelizada

— 75€ 「 IVA INCLUIDO 」

*Mínimo 2 personas, bebidas no incluidas*



---

## Dumplings crujientes

---

炸  
点  
心



---

Wanton de langostinos 15,20€

Wanton de llagostins  
炸馄饨「虾」

Wanton de langostinos con salsa agri dulce casera.

Wanton de carne y gambas 11,80€

Wanton de carn i gambes  
炸馄饨「虾和肉」

Wanton de carne de cerdo y gambas con salsa agri dulce casera.

Roll Nem vietnamita (G) 15,00€

Wanton de carn i gambes  
炸馄饨「虾和肉」

Wanton de carne de cerdo y gambas con salsa agri dulce casera.

Mini Spring Roll 14,00€

Mini Spring Roll  
春卷

Mini Spring Roll de verduras y carne de cerdo.

Cola de rape kataifi 18,00€

Cua de rap kataifi  
炸印度面「鱼尾」

Cola de rape envuelto de pasta kataifi.

Cola de rape con flor de calabacín (G) 18,00€

Cua de rap amb flor de carbassó  
西葫芦花和鱼

Cola de rape con flor de calabacín.

---

## Dumplings al vapor

---

蒸  
点  
心



---

Xiao Long Bao 13,80€

Xiao Long Bao  
小笼包

Panceta y caldo.

Siu Mai

Siu Mai 14,20€

炸馄饨「虾」

Siu mai de langostinos, setas y pescado con caviar de trucha.

Siu Mai verde (G) 15,50€

Siu Mai verd

烧卖「虾」

Siu mai de langostinos, pollo y zanahoria.

Hagao de gambas (G) 15,00€

Hagao de gambes  
虾饺

Hagao de langostinos y castaña de agua.

Hagao de salmón (G) 14,50€

Hagao de salmó

三文鱼饺

Hagao de salmón y castaña de agua.

高商家

MR.KAO

Grupo Kao

(G) Sin glúten

(V) Vegetariano

---

## Dumplings hervidos

---

煮的  
点心  
「锅贴」



---

## Entrantes fríos

---

沙拉

---

Jiao Zi de ternera hervido | plancha 11,50€

Jiao Zi de vedella bullit o planxa

「煮」煎肉饺子

Jiao Zi de ternera con calabazín y genjibre.

Jiao Zi de gambas plancha 12,80€

Jiao Zi de gambes planxa

煎虾饺

Jiao Zi de gamba fresca.

Jiao Zi de Jiu Cai (v) 12,60€

Jiao Zi de Jiu Cai

韭菜饺子

Jiao Zi de verdura china chio chai, huevo y tofu.

Wanton 13,60€

Wanton

煮馄饨「虾和鸡肉」

Wanton de langostinos, setas y pollo.

Jiao Zi de curry 14,80€

Jiao Zi de curry

咖喱饺子

Jiao Zi relleno de pollo con curry y cerdo.

Jiao Zi de ternera con trufa 15,80€

Jiao Zi de vedella amb tòfona

西葫芦花和鱼

Jiao Zi de ternera a la plancha con compota de trufa.

---

Ensalada de col a la mostaza (G) (v) 12,00€

Amanida de col a la mostassa

白菜花沙拉

Col china con fideos de soja, zanahoria y caviar de trucha.

Ensalada de pepino (G) 10,00€

Amanida de cogombre

黄瓜沙拉

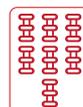
Col china con fideos de soja, zanahoria y caviar de trucha.

Huevo milenario (G) (v) 07,50€

Ou milenari

黄瓜沙拉

Huevo macerado con soja y crudités.



Sopas	Sopa agripimienta (G) (V) <u>12,00€</u> Sopa agripebre 酸辣汤 Sopa con huevo, verduras y especias.
汤	Sopa de pato (G) <u>12,00€</u> Sopa d'ànec 馄鸭汤 Sopa de huesos de pato con verduras.
	Sopa Wanton <u>12,00€</u> Sopa Wanton 馄饨汤 Wanton de carne de cerdo y gambas con salsa agridulce casera.
Verduras al wok	Judías con pollo (G) <u>12,00€</u> Mongetes amb pollastre 鸡丝炒绿豆 Judías verdes de Kenia con tiras de pollo.
炒青菜	Espinacas salteadas (G) (V) <u>11,00€</u> Espinacs saltats 炒菠菜 Espinacas frescas salteadas con vino de arroz y ajo.
	Berenjena china (G) (V) <u>11,00€</u> Albergínia xinesa 炒茄子 Berenjena china salteada con salsa dulce.
	Pai Choi (G) (V) <u>11,00€</u> Pai Choi 炒白菜 Col china verde salteada con vino de arroz y ajo.
Fideos y arroz	Chao Mian (V) <u>13,00€</u> Chao Mian 炒面 Fideos udon con verduras y huevo.
面条大米	Fideos con setas y trufa (V) <u>S — M</u> Fideus amb bolets i tòfona 炒面加鸡蛋加松露 Fideos con verduras, setas, huevo poché y trufa.
	Arroz cantonés (G) <u>12,00€</u> Arròs cantonès 炒面加鸡蛋加松露 Arroz frito con verduras y gambas.
	Arroz blanco (V) <u>05,00€</u> Arròs blanc 百饭 Arroz frito con verduras y gambas.

高商家

MR.KAO

Grupo Kao

(G) Sin glúten

(V) Vegetariano

---

Pescado y marisco

---

鱼  
海  
鲜

---

Carnes

---

鱼  
海  
鲜



---

Tempura de calamar 17,00€  
Tempura de calamar  
炸鱿鱼

Tempura de calamar con vinagreta de mostaza.

Langostinos al curry 21,50€ G  
Llagostins al curry  
咖喱虾

Langostinos con salsa de curry.

Lubina Hunsao G S — M  
Llobarro Hunsao  
咖喱虾

Lubina con reducción de salsa Hunsao.

---

Pechuga de pollo 12,00€  
Pit de pollastre  
香酥鸡

Tiras de pechuga de pollo con salsa agri dulce.

Pollo Gong Bao 15,00€  
Pollastre Gong Bao  
宫保鸡丁

Pollo con verduras, picante y cacahuete.

Costillas agri dulces 11,00€  
Costelles agredolçes  
炸排骨

Costillas adobadas en salsa agri dulce.

Pato frito G 14,50€  
Ànec fregit  
炸鸭子

Láminas de pato frito con salsa Hoisin.

Pato Pekín [¼] 72,00€  
Ànec Pekín.  
炸鸭子

Pato Pekín, receta familia Kao.

Ternera con cebolleta G 18,50€  
Vedella amb ceba tendre  
铁板牛肉

Láminas de ternera con cebolleta tierna, jengibre y soja.

Ternera Sangtúng 18,50€  
Vedella Sangtúng  
炸鸭子

Ternera fileteada con salsas china y bambú.



Mr.KAO 菜单 Carta. Menú, *Menu* 年 1962 饭馆 GRUPO「高商家」KAO