



OUR STORY

At Kasarap, we believe Filipino food deserves its place on the world stage—rich in flavour, history, and heart. Our cuisine is a true fusion: shaped by centuries of trade, colonisation, and community. One of the most influential chapters came from Spain, whose culinary heritage left its mark on our stews, desserts, and celebrations.

Now, we bring Filipino cuisine to Spain, where you'll find familiar ingredients, reimagined traditions, and surprising connections between two cultures.

Kasarap opened in 2019 with one mission: to share the comfort of Filipino home cooking.

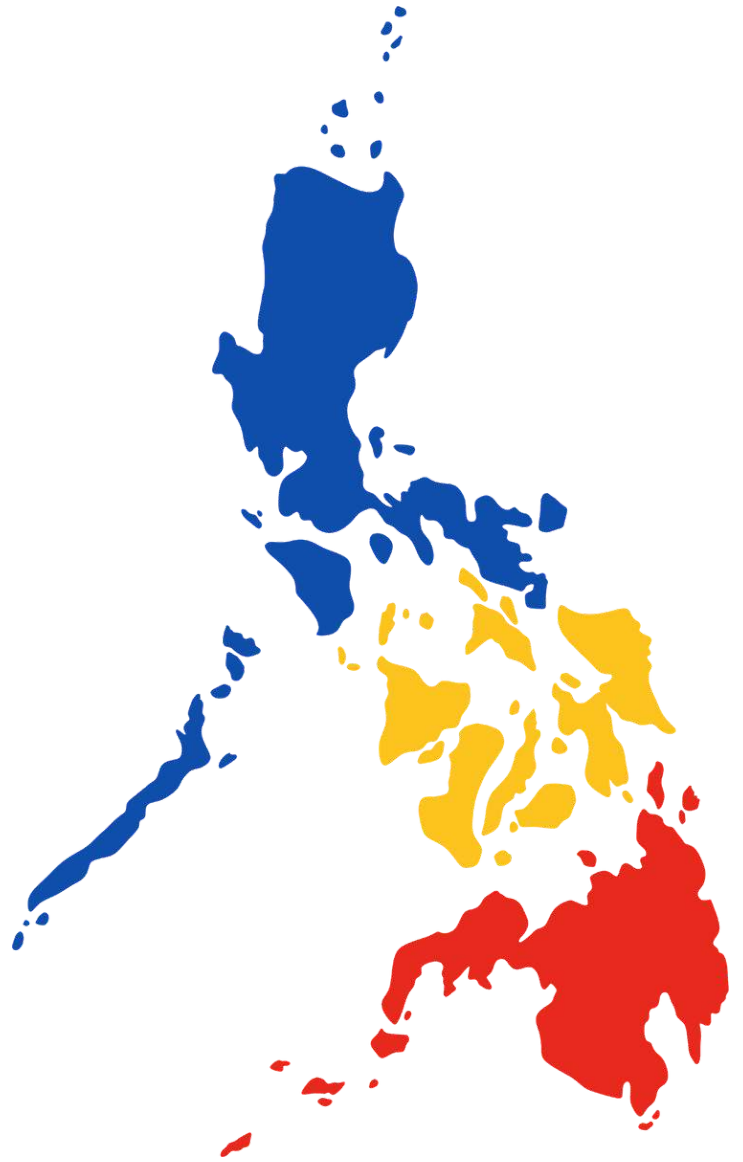
We're a family-run restaurant, with roots in Batangas, a province known for bold, soulful flavours. Whether it's your first silog or a nostalgic halo-halo, we invite you to enjoy the warmth of Filipino food!

NUESTRA HISTORIA











En Kasarap, creemos que la cocina filipina merece un lugar en el escenario mundial: rica en sabor, historia y alma. Nuestra gastronomía es una auténtica fusión, moldeada por siglos de comercio, colonización y comunidad. Uno de los capítulos más influyentes vino de España, cuya herencia culinaria marcó nuestros guisos, postres y celebraciones.

Hoy, traemos la cocina filipina a España, con ingredientes familiares, tradiciones reinterpretadas y conexiones culturales sorprendentes. Kasarap abrió en 2019 con una misión clara: compartir la calidez de la cocina casera filipina.

Somos un restaurante familiar con raíces en Batangas, una provincia conocida por sus sabores intensos. Ya sea tu primer silog o un halo-halo que te recuerde a casa, te invitamos a disfrutar de una comida llena de historia y sabor.



ALÉRGENOS / ALLERGENS

-  1. Gluten / Gluten
-  2. Cacahuetes / Peanuts
-  3. Soja / Soy
-  4. Crustáceos / Crustaceans
-  5. Huevo / Egg
-  6. Sésamo / Sesame
-  7. Sulfitos / Sulphites
-  8. Moluscos / Molluscs
-  9. Pescado / Fish
-  10. Lácteos / Dairy

TASTING MENU

MENÚ DEGUSTACIÓN

Minimum 2 persons/ Mínimo 2 personas

ENTRANTES EMPLATADOS / PLATED STARTERS

1 PC. LUMPIANG SARIWA

Rollitos de primavera fresco, salsa dulce de ajo y cacahuets picados

Fresh spring rolls with sweet peanut sauce

1 PC. OKOY

Tortitas de verdura y camarones pequeños

Vegetable and baby shrimp fritters

1 PC. LUMPIANG SHANGHAI

Rollitos fritos de carne

Fried meat spring rolls

KINILAW NA TAMBAKOL SA GATA (TO SHARE)

"Ceviche filipino" de atún con jengibre, pepino, vinagre, cebolla y leche de coco

"Filipino ceviche" with tuna, ginger, cucumber, vinegar, onions and coconut milk

PLATO PRINCIPAL EMPLATADO / PLATED MAIN COURSES

PANSIT MIXTO

Fideos salteados con verduras y salsa de soja

Stir fried noodles, vegetables and soy sauce

1 PC. BARBECUE

Brocheta de cerdo marinado a la parrilla, estilo filipino

Grilled marinated pork skewers, "Filipino style"

NILITSONG ADOBONG MANOK

Jamoncito de pollo marinados y asados en adobo filipino

Roasted chicken drumstick marinated in "Filipino Adobo"

KANING PUTI

Arroz Blanco White Rice

POSTRE / DESSERT

BUKO PANDAN (TO SHARE)

Pandan panna cotta, jelly, tapioca, coconut gel and young coconut in syrup

Panna cotta de pandan con gelatina, tapioca, gel de coco y coco joven en almíbar

LECHE FLAN (TO SHARE)

Filipino version of crème caramel

Versión filipina del crème caramel

25,00€

por persona

1 BEBIDA POR PERSONA: AGUA, REFRESCO, ESTRELLA GALICIA O COPA DE VINO

1 DRINK PER PERSON: WATER, SOFTDRINK, ESTRELLA GALICIA OR GLASS OF WINE



STARTERS ENTRANTES

★ Lumpiang Shanghai 🌿🥚

Rollitos de primavera fritos de carne (8 uds)
Fried meat spring rolls (8 pcs)

7.50€

Tofu Squares 🌿🥚🥒

Bocaditos de tofu empanado con mayonesa sabrosa (6 uds)
Deep fried tofu with savoury mayo sauce (6 pcs)

7.00€



Chicken Siopao 🌿

Pan al vapor relleno de pollo desmenuzado
Steamed bun stuffed with pulled chicken

3.65€

Siomai 🌿🦀🥚🥒

Empanadillas al vapor de carne y palitos de cangrejo (6 uds)
Meat & crabsticks steamed dumplings (6 pcs)

8.50€

★ Okoy 🌿🦐

Tortitas de verduras y camarones secos pequeños (3 uds)
Vegetable and dried baby shrimp fritters (3 pcs)

7.50€



Lumpiang Sariwa 🌿🥒

Rollito de primavera fresco con salsa dulce de ajo y cacahuets (2 uds)
Fresh spring roll with sweet garlic sauce and peanut (2 pcs)

5.30€

NOODLES FIDEOS

Crispy Canton

Fideos crujientes fritos con verduras, pollo y salsa de soja
Crispy fried noodles, vegetables, chicken and soy sauce

   **11.75€**

Pansit Bihon

Fideos finos de arroz salteados con verduras, pollo y salsa de soja
Stir fried thin rice noodles with vegetables, chicken and soy sauce

11.00€

Pansit Canton

Fideos de trigo salteados con verduras, pollo y salsa de soja
Stir fried wheat noodles with vegetables, chicken, and soy sauce

12.50€

Pansit Mixto

Fideos mixtos salteados con verduras, pollo y salsa de soja
Stir fried mixed noodles with vegetables, chicken and soy sauce

11.50€

Palabok

Fideos de maizena con salsa de mariscos, pescado seco en polvo, huevo cocido y chicharrón
Cornstarch noodles with seafood sauce, dried fish powder & boiled egg topped with chicharon

12.85€



Crispy Canton

Chicken Mami

Caldo de pollo con fideos de ramen, huevo cocido y verduras
Chicken broth, ramen noodles, hard boiled egg & vegetables

10.00€

★ Pares Mami

Caldo de ternera, estofado de ternera con anís estrellado, salsa de soja, fideos de ramen, huevo cocido y verduras
Beef broth, beef stew with star anise, soy sauce, ramen noodles, hard boiled egg & vegetables

13.50€



★ Loming Batangas

Thickened noodle soup with ground meat, liver, chicharones, hard boiled egg, raw onions & toasted garlic
Sopa gelatinosa con fideos, carne picada, hígado, chicharrones, huevo cocido, cebolla cruda y ajo tostado

11.50€

Loming Batangas

VEGETABLES

VERDURAS

Ensaladang Talong 🌿

Ensalada de berenjena asada con tomate, mango, cebolla y pasta de camarones

Roasted Aubergine salad with tomatoes, mango, onions and shrimp paste

8.00€

Ensaladang Pepino

Ensalada de pepino con tomate y cebolla

Cucumber salad with tomatoes & onions

5.60€

Ginisang Munggo

Estofado de soja verde con ajo, cebolla, tomate y cerdo

Lentil stew with garlic, onions, tomatoes, & pork

8.50€

Chopsuey

Verduras salteadas con salsa espesa y pollo

Sautéed vegetables with thickened sauce & chicken

9.00€

Pinakbet 🌿

Verduras asiáticas con melón amargo y pasta de camarones

Asian Vegetables with bitter melon & shrimp paste

10.50€

Ginataang Gulay 🌿

Verduras asiáticas y langostinos en leche de coco

Asian vegetables with prawns in coconut milk

12.00€



Ensaladang Talong

GRILLED MAINS A LA PARILLA



Inihaw Combo

Inihaw na Isda sa Dahon ng Saging

Lubina a la parilla en hoja de plátano con tomate, cebolla y jengibre (300-400g)
Banana leaf-grilled seabass topped with tomatoes, onions and ginger (300-400g)

18.00€

Inasal na Manok

Muslo de pollo marinado al estilo Ilonggo
Marinated chicken thigh, "Ilonggo style"

9.00€

★ Pork Barbecue

Marinated pork skewers, Filipino style (3 pcs)
Brochetas de cerdo marinadas al estilo filipino (3 uds)

8.25€

Inihaw Combo

1 pc Inasal + 3 pcs Barbecue + Inihaw na Liempo

17.75€



Kinilaw na Liempo

Ceviche filipino con panceta a la parrilla, pepino, cebolla, jengibre, vinagre, chile y cilantro

Filipino ceviche with grilled pork belly, cucumber, onions, ginger, vinegar, chilis, & cilantro

11.90€

MAINS

PLATO PRINCIPAL

Sizzling Sinigang na Salmon sa Miso

Salmon a la plancha, salsa de tamarindo y miso con judías y tomate servido en plato caliente.
Seared salmon with tamarind and miso sauce, string beans, and tomatoes served on a sizzling plate.

16.00€

★ Kinilaw na tambakol sa gata

Ceviche filipino con atún, pepino, jengibre, vinagre, cebolla y leche de coco
"Filipino ceviche" with tuna, cucumber, ginger, vinegar, onions & coconut milk

12.10€

★ Sizzling Pusit

Calamares salteados con salsa de soja, limón, pimientos y cebolla. Servido en plato caliente
Sautéed squid with soy sauce, lemon, peppers & onions. Served on sizzling plate

11.50€

★ Pininyahang Manok

Pollo en leche de coco con piña y verduras
Chicken in coconut milk with pineapples & vegetables

12.00€

Nilitsong Adobong Manok

Jamoncitos de pollo asados y marinados en adobo filipino
Roasted chicken drumsticks marinated in "Filipino Adobo"

11.25€



Kinilaw na tambakol sa gata



Sizzling Pusit



Pininyahang Manok



Lechon Paksiw

★ **Lechon Paksiw**  

Panceta cocida a fuego lento en salsa agridulce
Slow cooked pork belly in sweet & sour lechon sauce
11.45€

Sizzling Sisig with Egg  

Oreja de cerdo cocida y salteada con hígado, cebolla, chile y huevo crudo. Servido en plato caliente con rodaja de limón
Sauteed boiled pork's ear, liver, onions & chilis topped with egg. Served in sizzling plate with lemon slice
11.00€



Sizzling Sisig with Egg





Lechon Kawali

El cerdo más jugoso y crujiente
The juiciest, crispiest pork belly
12.75€





Bicol Express 

Panceta en salsa picante de leche de coco y pasta de camarones
Pork belly in spicy sauce of coconut milk & shrimp paste
12.50€

★ **Kasarap's Kalderetang Baka**

Estofado "Batangueno" de ternera, especialidad de la casa
Batangueño veal stew, a house specialty
12.65€    

★ **Kasarap's Kalderetang Kambing**

Estofado "Batangueno" picante de cabra, especialidad de la casa
Spicy Batangueño goat stew, a house specialty
11.50€    



Kare-Kare

Kare-Kare 

Rabo de buey, callos, salsa de cacahuete y verduras
Oxtail, tripe, peanut sauce and vegetables
19.00€

SOUPS SOPAS

★ **Sinigang** *Sopa de tamarindo con verduras asiáticas*
Tamarind soup with Asian vegetables

13.50€ **Cerdo / Pork**

17.00€ **Langostinos / Prawns** 🦐

Nilagang Bulalo

Osobuco de ternera con verduras y maíz
Veal osso bucco, vegetables & corn

17.00€

Bol de sabaw / Bowl of broth

Sinigang ó Bulalo

1.15€



RICE ARROZ

KANING PUTI

Arroz blanco White rice

1.80€

SINANGAG

Arroz frito con ajo Garlic fried rice

2.30€



KINGSILOG 🍛

*for 2 persons *para 2 personas*

3 options to choose from
3 opciones a elegir

A. Tocino, Longganisa, Tapa

B. Lechon Kawali, Barbecue, Fried Chicken

C. Chicken Inasal, Tocino, Liempo

25.00€



LitSiLog



ToSiLog

SILOGS

A silog is a classic Filipino breakfast meal made with garlic-fried rice (sinangag) and fried egg (itlog), typically served with a choice of meat.

El silog es un desayuno clásico filipino que combina arroz frito con ajo (sinangag) y huevo frito (itlog), acompañado de una carne a elección.



BEEF PARES

Estofado de ternera con anís estrellado y salsa de soja servido con arroz frito con ajo y su caldo
Beef stew with star anise and soy sauce served with garlic rice and beef broth

11.50€

InaSiLog 13.75€

Silog con muslo de pollo a la brasa, estilo Ilonggo
Silog with grilled Ilonggo-style chicken thigh

LongSiLog 11.50€

Silog de salchicha dulce (3 uds)
Silog with sweet pork sausage (3 pcs)

BarSiLog 12.50€

Silog de brochetas de cerdo a la parrilla (3 uds)
Silog with grilled pork skewers (3 pcs)

★ TapSiLog 14.25€

Silog de ternera marinada
Silog with marinated veal

ChickSiLog 12.80€

Silog de jamoncitos de pollo fritos
Silog with fried chicken drumsticks

LitSiLog 13.50€

Silog de panceta de cerdo crujiente
Silog with fried pork belly

★ ToSiLog 11.50€

Silog de cerdo dulce
Silog with sweet cured pork

DESSERTS

POSTRES



Cassava Cake with Ice Cream

Tarta de yuca con helado de vainilla
Cassava cake with vanilla ice cream

5.50€

Kasarap's Version of Taho

Tofu blando con almíbar y perlas de tapioca
Soft tofu with sweet syrup & tapioca pearls

4.50€

★ Leche Flan

Versión filipina del flan
Filipino version of crème caramel

4.00€

Ube Cheesecake

Tarta de queso con ube (ñame morado)
Purple yam cheesecake

6.00€

Turon Saging

Rollitos de plátano fritos y caramelizados (2 uds)
Caramelized fried banana rolls (2 pcs)

4.95€

★ Buko Pandan

Panna cotta de pandan con gelatina, tapioca, gel de coco y coco joven en almíbar
Pandan panna cotta with jelly, tapioca, coconut gel, & young coconut in syrup

5.00€

*Halo-Halo

Postre de hielo raspado con boniato, judías, fruta de jack, tapioca, gelatina, plátano, leche evaporada y helado casero de ube
Shaved ice dessert with sweet potato, beans, jackfruit, tapioca, jelly, banana, evaporated milk and homemade ube ice cream

8.50€ *SOLO EN VERANO / ONLY IN SUMMER



DRINKS BEBIDAS

Water Km0 500ml 2.20€

Water Km0 700ml 2.95€

Sparkling Water Km0 500ml 2.60€

Sparkling Water Km0 700ml 3.60€

Bottled Soft Drinks 350ml 3.00€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta Naranja, Fanta Limon, Sprite, Fuze tea Limón, Aquarius Limón

Philippine Brand Juices 500ml 5.00€

Mango, Calamansi (Filipino Lime), Guayabano

Sago't Gulaman 4.65€

Hielo, almíbar, tapioca y gelatina

Ice, syrup, tapioca pearls, and jelly

Red Horse Beer 330ml 4.85€

1906 330ml 3.65€

Estrella Galicia 330ml 3.25€

Estrella Galicia 0.0 (Zero alcohol) 330ml 3.75€

Grolsch Radler 33cl 3.55€



Sago't Gulaman



CARTA VEGETARIANA Y VEGANA

VEGETARIAN AND VEGAN MENU

Lumpiang Sariwa (2 pcs)

Rollitos de primavera fresco, salsa dulce de ajo y cacahuetes picados

Fresh spring rolls with sweet garlic sauce and peanut

5.30€

Crispy Canton

Fideos crujientes fritos con verduras, y salsa de soja (con tofu +1,00€)

Crispy fried noodles, vegetables, and soy sauce (with tofu +1.00€)

10.95€

Pansit Bihon

Fideos finos de arroz salteados con verduras y salsa de soja (con tofu +1,00€)

Stir fried rice noodles with vegetables and soy sauce (with tofu +1.00€)

8.50€

Pansit Canton

Fideos de trigo salteados con verduras y salsa de soja (con tofu +1,00€)

Stir fried wheat noodles with vegetables and soy sauce (with tofu +1.00€)

10.60€

Pansit Mixto

Fideos mixtos salteados con verduras y salsa de soja (con tofu +1,00€)

Stir fried mixed noodles with vegetables and soy sauce (with tofu +1.00€)

9.00€

Vegetable Mami

Caldo de verduras, fideos de ramen, **huevo** cocido y verduras

Vegetable broth, ramen noodles, hard boiled **egg** and vegetables

8.50€

Vegetable Loming Batangas

Sopa espesa de fideos con verdura, **huevo** cocido, cebolla cruda y ajo tostado

Thickened noodle soup with vegetables, hard boiled **egg**, raw onions and toasted garlic

9.50€

Ensaladang Talong

Ensalada de berenjena asada con tomate, mango y cebolla

Roasted Aubergine salad with tomatoes, mango, and onions

8.00€

Ensaladang Pepino

Ensalada de pepino con tomate y cebolla

Cucumber salad with tomatoes and onions

5.60€

Ginisang Munggo

Estofado de lentejas con ajo, cebolla, tomate y espinacas

Lentil stew with garlic, onions, tomatoes and spinach

7.25€

Chopsuey

Verduras salteadas con salsa espesa

Sautéed vegetables with thickened sauce

8.00€

Ginataang Gulay

Verduras asiáticas en leche de coco

Asian Vegetables in coconut milk

10.00€

Sizzling Sisig Tofu with Egg

Tofu frito salteado con cebolla y guindilla con **huevo** crudo. Servido en plato caliente con **mantequilla** y rodaja de limón

Sauteed fried tofu with onions and chilis topped with **egg**. Served in sizzling plate with **butter** and lemon slice.

9.00€

Tofu Squares

Cuadrados de tofu empanado con mayonesa sabrosa (8 uds)

Deep fried tofu with savoury mayo sauce (8 pcs)

7.00€

Kaning Puti

Arroz Blanco White Rice

1.80€

Sinangag

Arroz frito con ajo Garlic Rice

2.30€

