

entrantes

1	Rollo de primavera.....	2,55
1A	Rollo especial campesino (2 piezas).....	4,25
2	Mini rollos vegetales (2 piezas)	3,65
2A	Mini rollos vietnamitas (2 piezas)	4,60
3	La clásica ensalada especial china	6,25
3A	Ensalada de fideos transparentes al estilo tailandés	8,25
4	Algas fritas con semillas de sésamo	6,55
5	Ensalada de Wakame (algas japonesas)	7,25
5A	Kimchi coreano (col china fermentada picante) €	6,85
6	Ensalada con aguacate y gambas	7,80
7	Langostinos tempurizados.....	13,35
8	Crab Rangoon al estilo tailandés..... (bolsitas de pasta fritas rellenas de queso y cangrejo)	6,55
9	Tempura de verduras variadas.....	9,85
9A	Tempura de langostinos y verduras	12,05
10	Gambas fritas	10,05
10A	Langostinos fritos imperiales (con pan rallado japonés).....	12,45
11	Empanadillas rellenas de pollo al curry fritas	6,25
12	Pincho de pollo a la plancha con salsa Teriyaki.....	9,25
12A	Brocheta de gambas con curry ligeramente picante €	10,30
12C	Edamame (habitas de soja al vapor)	6,55

dim-sum al vapor

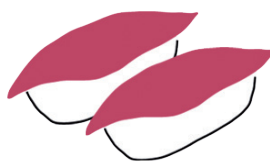
a)	Jiao-Zi, empanadillas de carne y verdura o Guo Tie, a la plancha (6 unidades)	6,25
b)	Ja-Kao, empanadillas de gambas (4 unidades).....	5,25
c)	Siu-Mai, empanadillas de lomo y gambas (6 unidades)	6,25
d)	Xiao Long Bao, bolitas de carne y verduras (4 unidades)	5,25
e)	Mixto de Dim-Sum (6 unidades).....	6,25

sopas

14	Sopa de pollo con champiñón y fideos	5,25
15	Sopa agripicante €	5,25
16	Sopa de Miso (Toufu y algas japonesas)	5,45
17	Sopa de Wan-Tun.....	5,45
18	Ramen, sopa de tallarines.....	9,25

Disponemos de carta con alergenos, solicítela.

sushi-nigiri



101	Sushi variado (8 piezas)	17,50
	Sushi a la carta (2 piezas):	
	A) Maguro (atún)	5,10
	D) Sake (salmón)	4,90
	F) Ebi (gambas).....	4,60
	I) Suzuki (lubina).....	4,60
	M) Salmón flameado.....	5,10
	C) Pez mantequilla	4,90
	E) Unagi (anguila)	5,10
	H) Avocado (aguacate)	4,60
	N) Vieira cruda o flameada	5,60

gunkanmaki (2 piezas)



99A	Spicy atún (arroz envuelto con alga y tartar de atún encima) €	5,60
99B	Spicy salmón (arroz envuelto con alga y tartar de salmón encima) € ...	5,60
99C	Ikura (arroz envuelto con alga y huevas de salmón encima)	5,60
99D	Tobiko (arroz envuelto con alga y huevas de pez volador encima)	5,30
99E	Oyako (arroz envuelto con salmón y huevas de salmón encima)	7,50
99F	Philadelphia flower (arroz envuelto con salmón y queso encima)	6,50

sashimi y tartar



102	Sashimi variado (16 piezas)	21,95
	A) Sashimi de atún (10 piezas)	16,95
	B) Sashimi de pez mantequilla (10 piezas)	14,95
	C) Sashimi de salmón (10 piezas)	14,95
	D) Sashimi de atún y salmón (10 piezas)	16,50
	E) Tartar Maguro (atún) €	15,50
	F) Tartar Sake (salmón) €	12,95

hosomaki



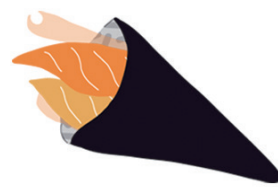
103	Maki Roll variado grande (24 piezas)	24,00
	Maki Roll variado pequeño (12 piezas)	14,00
	A) Kappa Maki (pepino, 6 piezas)	5,40
	B) Surimi Maki (surimi de cangrejo, 6 piezas)	6,80
	C) Avocado Maki (aguacate, 6 piezas)	5,40
	D) Tekka Maki (atún, 6 piezas)	8,00
	E) Sake Maki (salmón, 6 piezas)	7,00
	E1) Crispy maki de salmón	7,25

mixto combo



104	Sushi, Sashimi variado (4+16 piezas)	24,00
105	Sushi, Maki variado (8+6 piezas)	23,00
106	Sushi, Sashimi y Maki variado (6+16+12 piezas)	33,00

temaki (1 pieza)



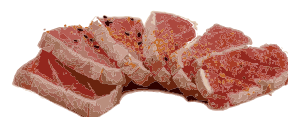
103	F1) Temaki de atún	5,75
103	F2) Temaki de salmón	5,75
103	F3) Temaki de atún picante €	6,25
103	F4) Temaki de salmón picante €	6,25
103	F5) Temaki de langostino frito	5,75
103	F6) Temaki de pollo crujiente.....	5,25
103	F7) Temaki de pato	5,75

uramaki (maki roll invertido)



	8 piezas:	4 piezas:
103 G) California Maki Roll sésamo (langostino, aguacate, pepino, mayonesa japonesa)	12,95	7,25
103 H) California Maki Roll huevas de pez volador (langostino, aguacate, pepino, mayonesa japonesa)	14,95	8,25
103 I) Futo Maki (atún, mango, cangrejo, queso crema, masago y salsa de anguila)	14,50	8,25
103 J) Tasura Maki (langostino de tempura por dentro y salmón, atún y lubina por fuera)	15,75	8,75
103 K) Especial Philadelphia (salmón a la plancha y Philadelphia con aguacate por fuera)	15,35	8,55
103 L) Oshi, sushi crujiente (bola de arroz crujiente con salmón picante encima) €	12,50	7,15
103 M) California roll tempurizado	15,15	8,35
103 N) Maguro crema Uramaki (atún, pepino, aguacate y crema de queso)	13,00	7,35
103 Ñ) Sake crema Uramaki (salmón, pepino, aguacate y crema de queso)	13,00	7,35
103 P) Spicy Salmón Crunch (salmón picado, aguacate, cebolla crujiente y mayonesa picante) €	13,50	7,65
103Q) Spicy Atún Crunch (atún picado, aguacate, cebolla crujiente y mayonesa picante) €	13,50	7,65
103 R) Spider Roll (Tempura de langostino por dentro, aguacate, salsa de anguila y mayonesa japonesa por fuera)	13,50	7,65
103 S) Anguila Uramaki (anguila, aguacate y queso crema por dentro, anguila por fuera).....	14,50	8,15
103 T) Sunrise (salmón, surimi de cangrejo, aguacate y pepino por dentro, salmón por fuera).....	14,15	7,95
103 U) Pollo Uramaki (tira de pollo crujiente, aguacate y pepino, adornado con salsa de anguila y mayonesa) ...	11,50	6,75

tataki



107A	Tataki de atún	17,00
107B	Tataki de salmón.....	15,75

arroz y tallarines

19	Arroz frito con tres delicias.....	5,65
20	Arroz frito con gambas	6,25
21	Arroz frito al estilo Yang-Zhou	7,50
22	Arroz frito con curry	6,15
24	Ku-Bak con gambas.....	9,15
25	Arroz blanco	3,25
26	Tallarines fritos con gambas.....	7,65
27	Pad Thai (<i>picante</i>) €	9,15
	Tallarines blancos Thai con gambas y almendras picadas	
28	Tallarines coreanos Udon con gambas.....	8,65
29	Tallarines especiales sobre bandeja caliente.....	8,75
30	Fideos de arroz con gambas	8,65
30A	Fideos transparentes de soja con carne (<i>picante</i>) €	8,65

verduras

31	Mok-Duck, pato vegetal al Tie-Ban.....	8,95
33	Verduras selectas surtidas al Wok.....	8,45
34	Verduras orientales según temporada	8,95
35	Tou-Fu a la cazuela.....	8,45
36	Ma-bo Tou-fu (<i>picante</i>) €	8,45
37	Berenjenas fritas rellenas de carne con salsa de Miso.....	8,45
37A	Berenjenas salteadas al estilo casero.....	8,15

pescado y marisco

38	Selección de verduras con gambas	10,15
39	Gambas con salsa de curry rojo Thai €	10,85
40	Gambas en nido con anacardos y trigueros.....	10,85
41	Gambas con salsa chili y jengibre €	10,75
43	Gambas a las tres setas	10,75
45	Gambas Kon-Bao al estilo Sechuan (<i>picante</i>) €	10,75
46	Gambas al Tie-Ban.....	10,85
48	Lubina al vapor con jengibre y cebolletas.....	16,45
49	Lubina al estilo Chong-Qing (<i>picante</i>) €	16,45
51	Filete de lubina al limón.....	15,25
52	Filete de lubina frito al sesámo	15,25
55	Chipirones al Tie-Ban.....	10,35

ternera

56	Ternera con bambú y setas chinas.....	8,85
57	Ternera con pimiento verde y cebolla morada	8,45
59	Ternera con salsa de ostras	8,65

60	Ternera con champiñón	8,45
61	Ternera con salsa picante €	8,45
62	Ternera con curry rojo al estilo tailandés €	9,15
63	Ternera al Tie-Ban	9,25
64	Tiras de ternera crujiente caramelizada (<i>picante</i>) €	9,75
65	Dados de solomillo a la cazuela con Sha-cha	13,45
65A	Dados de solomillo a la plancha con pimiento de padrón.....	13,95

cerdo

66	Cerdo agridulce con piña y verduras.....	8,45
68	Costillas asadas.....	8,95
68A	Costillas con sal y pimienta al estilo Sechuan.....	9,45

cordero

69	Lonchas de cordero al estilo mongol	12,35
70	Lonchas de cordero con puerros €	12,35

pollo

71	Pollo con almendras	7,75
71A	Filete de pollo frito almendrado	8,25
72	Pollo con verduras salteadas en salsa de Miso	8,55
73	Pollo salteado con salsa Teriyaki	8,95
76	Pollo al limón	8,45
77	Dados de pollo en nido con anacardos y trigueros.....	9,65
78	Pollo al Tie-Ban	8,95
79	Filete de pollo con patatas fritas (<i>para nuestros pequeños</i>)	7,65
80	Pollo al Kon-Bao (<i>picante</i>) €	8,25
81	Bolitas de pollo fritas al sésamo.....	8,35
81A	Mushi de pollo con piñones sobre hoja de cogollo.....	10,15
100	Pollo con curry al estilo tailandés €	9,45

pato

82	Magret de pato salteado con brotes de soja y jengibre	10,25
83	Pato a la naranja.....	10,25
85	Pato asado.....	10,25
85A	Pato al estilo Sechuan (<i>picante</i>) €	10,25
86	Pato pekinés.....	15,75
87	Pato asado con salsa de ciruelas y almendras picadas.....	10,95
88	Pato laqueado para 4 personas.....	48,00
	Pato laqueado para 2 personas.....	27,50

Se sirve en tres platos diferentes:

- Crujiente piel con crepes
- Carne salteada con verduras
- Deliciosa sopa de hueso de pato

hot-pot

La gastronomía china es sumamente amplia y diversa.

Se divide en numerosas vertientes, correspondientes a distintas regiones y culturas milenarias.

Uno de sus platos más conocidos es el hot-pot, también conocido como fondue chino. Se trata de un buen número de ingredientes que se cocinan en un caldo que se coloca en el centro de la mesa. Estos elementos van desde carne hasta verduras de hoja, incluyendo huevos, setas y marisco. Unas salsas acompañan la ocasión y se utilizan para untar luego los alimentos. Se trata de una receta sana para toda época del año, aunque ideal para el invierno.

La familia o los amigos se sientan en torno al recipiente humeante con el caldo y pueden disfrutar en compañía de una experiencia única.

Pues, en nuestra casa ustedes ya pueden disfrutar de ella por **sólo 21,00 €** cada persona, ya que nuestro Chef se encarga de confeccionar el menú y nuestro personal les enseñará cómo se prepara, y ustedes pueden repetir los ingredientes que deseen.

Reservar con al menos un día de antelación.