



ENTRADAS - APPETIZERS



Chà giò con guisantes en salsa agri dulce
y reducción de flor de Jamaica
*Vietnamese Chà giò with sweet and sour
sauce and hibiscus reduction*

Sinangag de arroz con champiñones y setas
Sinangag of rice and mushrooms

Rollo de verduras marinados en jengibre
y salsa de ostiones
Ginger marinated vegetable roll with oyster sauce

Dumpling vegetariano al vapor con col
braseada y salsa de ostión
*Steamed vegetarian dumpling with braised
cabbage and oyster sauce*

Pulpo marinado en salsa de anguila en
brochetas servido con ensalada de col y
tomates cereza con vinagreta de coco phak
*Marinated octopus skewers served with eel
sauce and tomatoes and cabbage salad
tossed with coconut vinaigrette*

Satay de cerdo con salsa de papaya y limón
*Pork satay lemongrass skewers served with
papaya and lime relish sauce*

Piniato crocante de ternera en salsa patis de
pescado
Crispy veal croquettes with fish sauce

SOPAS - SOUPS



Bun bo hue, sopa de fideos con fondo
de té de limón
Noodles with lemongrass stock

Tom kha gai, sopa de raíz de galanga, leche
de coco, lima kaffir y pollo
*Galangal, coconut milk, kaffir leaf and
chicken soup*

Curry Laksa y fideos servidos con leche de
coco con tofu, pescado, camarones y sambal
*Laksa curry with noodles and coconut milk,
tofu, fish, shrimp and sambal*

PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSE



Fideos vegetarianos, tallarines de arroz con
vegetales, cúrcuma, pimienta rosa, salsa de
soya y jugo de limón
*Vegetarian noodles, rice noodles with
vegetables, turmeric, pink pepper, soy
sauce and lime juice*

Fideos con res y salsa de ostión, stir fry con
col, ajonjolí, jengibre y finas lascas de
chile
*Noodles with beef udon and oyster sauce,
stir fry with cabbage, sesame seeds,
ginger and chile*

Noddles de huevo con filete de dorado en
salsa de soya con limón
*Egg noodles with mahi mahi filet and
soy and lime sauce*

Fideos estilo Singapur, vermicelli de arroz
salteados y condimentados con curry,
germen de soya, pimientos, camarón y
chile Java
*Singapore noodles, vermicelli rice
noodles sautéed with curry, soy sprouts,
peppers, shrimp and Java chile*

Pad Thai, tallarines de arroz salteados con
camarones, germen de soya, huevo, salsa
de pescado, cacahuete y cilantro
*Pad Thai, rice noodles sautéed with
shrimp, soy sprouts, egg, fish sauce,
peanut and coriander*

Fideos de huevo con stir fry de res y salsa
de cacahuete
*Egg noodles with beef stir fry and
peanut sauce*

Tofu asado y champiñones servido con
salsa agri dulce de cilantro
*Roasted tofu and mushrooms served
with sweet and sour coriander sauce*

VIAJANDO POR ASIA OCCIDENTAL



TRAVELLING FOR WESTERN ASIA

Pechuga de pollo ping kai, marinada en jengibre y galanga a la parrilla servida con arroz blanco
Ping kai chicken breast, marinated in ginger and galangal grilled chicken served with white rice

Curry verde indonesio de pollo, pechuga de pollo con curry verde de cilantro, cúrcuma, cilantro y hojas de kaffir frescas y leche de coco servido con arroz
Indonesian green curry with chicken breast, turmeric, coriander, kaffir leaf and coconut milk served with rice

Sambal gornng udang con camarones, salteados en aceite de sésamo con curry de guindilla amarilla, jengibre, comino, cúrcuma y cilantro
Sambal shrimp gornng udang, sautéed in sesame oil with yellow curry, ginger, cumin, turmeric and coriander

Pastel de cangrejo, pulpa de cangrejo mezclado con curry rojo y hoja de té de limón servido con arroz y ejotes glaseados con salsa de piña picante
Crab cake, crab meat mixed with red curry, lemon grass, rice and glazed string beans with hot pineapple

Filete de dorado Koi Pla, pescado marinado y asado con limón amarillo y azúcar mascabada servido con arroz al cilantro y ensalada tibia de garbanzo
Koi Pla mahi mahi filet, Marinated fish with roasted lime and Brown sugar served with rice and coriander and warm chickpea salad

Filete de mero con curry rojo, salteado con leche de coco y curry, pimientos y albahaca acompañado de porotos y germen de soya salteados con vinagreta de ají
Grouper fish with red curry, Sauteéd with coconut milk and curry, peppers and basil with beans, soy sauce and chile vinaigrette

Costillas de cerdo glaseadas con salsa de tamarindo y chile, servidas con ensalada tibia de corazones de palmitos, ejotes, cebolla y champiñones
Baby back ribs glazed with tamarind and chile, served with warm bamboo hearts salad with onion, string beans and mushrooms

Nam tok de res, res asada cortada en finas lascas servida con aderezo de chile, ajo frito y jugo de limón
Beef Nam tok, roasted beef in emoncé cut served with chile dressing, fried garlic and lime juice

Barbacoa de costillas de res glaseadas estilo Koreano, servidas al centro con arroz y vegetales salteados en salsa soya y pasta de pimiento rojo picante Ssamjam
Korean barbecue short rib, served with rice and vegetables sautéed with soy sauce and red pepper paste Ssamjam

POSTRES - DESSERTS



Pisang goreng de plátano frito, rebosado en azúcar morena y helado de vainilla
Pisang goreng fried banana, with Brown sugar and vanilla ice cream

Arroz aglutinado con salsa de mano, lychee y piña
Sticky rice beignet

Crème brûlée de coco con tapioca y macarrón de platano y chocolate
Coconut and tapioca crème brûlée with chocolate and banana crust

Helado frito con frutos rojos
Fried ice cream with red berries

Selección de sorbetes y helados del día
Selection of sorbets and ice creams