

## CENA

### ENTRADAS

#### Goi cuon

Rollos de primavera, relleno saludable de ensalada, tiras de pollo y marisco, espolvoreado con cilantro y sazonado en salsa de pescado

#### Satay de Pollo

Pequeño pincho de pechuga de pollo servido con salsa de maní y coco

#### Won ton

Fritos y rellenos de camarón con cerdo, servidos con salsa soya ligeramente endulzada

#### Siu mai

Cerdo y camarón molido, champiñones, cebolletas y jengibre, al vapor

### ENSALADAS

#### Ensalada de pollo

Pechuga de pollo al horno, vegetales frescos, almendras, jugo de naranja, masa won ton frita y aderezo de jengibre

#### Gado-Gado surabaya

Ensalada mixta de vegetales, papas al vapor, huevo duro, tofu, galleta de camarón y salsa gado-gado de maní y coco

### CREMAS Y SOPAS

#### Tom Kha Gai

Sopa de pollo y coco perfumada con citronela, jugo de limón, salsa de pescado, pasta de chile, albahaca y cilantro

#### Pho Bo

Caldo oscuro de res con tallarines, perfumado con canela, anís estrella, jengibre, ajo rostizado, cebolla y pasta, el platillo nacional de Vietnam

### PASTA Y ARROCES

#### Lo mein de pollo o res

Pasta de huevo con pollo o res, gérmenes de soja, champiñones, vegetales en salsa soja dulce y salada






#### Chop Suey

Rebanadas de cerdo marinadas en salsa de ostiones, vegetales, fideos y salsa soja al wok






#### Arroz Frito con Mariscos

Arroz frito con camarones y vieira, hongo shiitake y huevo, salsa soja, aceite de sésamo y cúrcuma




El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
-  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
-  Son platillos picantes
-  Son platillos libres de gluten
-  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

## MAKIS & NIGIRIS

-   **Ebi nigiri**  
Camarón cocido
-  **California**  
Surimi, queso crema, aguacate y pepino
-   **Sake**  
Salmón, queso crema, pepino y aguacate

## CARNES Y AVES





-  **Pollo Kung pao**  
Pechuga de pollo al wok con maní, chiles y cebolletas
-   **Res Mongol**  
Tiras de entraña marinada capeadas de almidón de maíz, salteadas y sazonadas con jengibre, picante en polvo y salsa soja, arroz vapor
- Costilla Wuxi**  
Costilla de cerdo marinada a la soja y cocida lentamente, servida con vegetales salteados

## PESCADO Y MARISCOS

-  **Pla rad prik**  
Filete de pescado crujiente, salsa picante y arroz al vapor
- Sichuan de Camarón**  
Camarones en salsa de especias, escalonias y pimientos, servidos con pastas de harina de arroz
-  **Inihaw na bariles**  
Atún rojo marinado en salsa de ostión, ajo, limón, chile y aceite de sésamo, parrillado al carbón y servido con arroz blanco


## POSTRES


-   **Tropical Coconut-Tapioca Pudding**  
 Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales
-   **Balinghoy**  
Pastel tradicional a base de yuca y leche condensada
-   **Budín de huevo al vapor**  
Flan típico de Hong Kong, meloso con toque de jengibre
-  **Yaksik**  
Arroz endulzado perfumado a la soja, castaña y piñones

-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
-  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
-  Son platillos libres de gluten
-  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)


# MENÚ FAMILIAR

## ENTRADA / UNO DE CADA UNO:

 **Siu mai**  
Cerdo y camarón molido, champiñones, cebolletas y jengibre, al vapor

 **Satay de Pollo**  
Pequeño pincho de pechuga de pollo servido con salsa de maní y coco

## SOPA

 **Tom Kha Gai, Tailandia**  
Sopa de pollo y coco perfumada con citronela, jugo de limón, salsa de pescado, pasta de chile, albahaca y cilantro

## ARROZ Y FIDEOS


  **Arroz Basmati**

 **Chow Mein de tallarín y salsa soja**

## VEGETALES


 **Vegetales al Wok**






## CARNE / PESCADO

 **Sichuan de Camarón, China**  
Camarones en salsa de especias, escalonias y pimientos, servidos con pastas de harina de arroz

## POSTRES

  **Budín de huevo al vapor, China**  
Flan típico de Hong Kong, meloso con toque de jengibre

 **Yaksi, Corea**  
Arroz endulzado perfumado a la soja, castaña y piñones

-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
-  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
-  Son platillos picantes
-  Son platillos libres de gluten
-  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

---

# WOK SHOW COOKING

---

## **Sopa Won ton**




Sopa de won tan de cerdo con champiñón

## **Pad thai**

Salteado de tallarin de arroz y especias,  
res, pollo y camarón

## **Dulce**

Helado de lichi con galleta al té y limón

- 
-  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
  -  Son platillos picantes
  -  Opción de origen vegetal (Whole Food Plant-Based)

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

---

# SHOW COOKING ORIENTAL- PLANCHA

---

  **Pho**

Sopa de res vietnamita

 **Satay**




Brocheta de pollo y de vegetal, salsa de maní

 **Mongolian**

Res y camarón a la plancha, arroz frito estilo tai

  **Té y Caramelo**

Crema caramel al té y helado de piña con coco

- 
-  Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
  -  Este platillo contiene lácteos o/y huevos
  -  Son platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

# MENÚ DE ESPECIALIDADES-YAKINIKU

## ENTRADAS PARA SUKIYAKI, SHABU SHABU Y PARRILLADA COREANA

### **Tosada de Camarón, China**

Tostada frita de pan cubierto de pasta de camarón, con cebolleta, cilantro y jengibre

### **Goi Cuon, Vietnam**

Rollos de primavera, relleno saludable de ensalada, tiras de pollo y marisco, espolvoreado con cilantro y sazonado en salsa de pescado

### **Wonton Vegetariano**

Mezcla cremosa de tofu y vegetales, fritos y servidos con salsa soja

### **Arroz**

Arroz al vapor

-

## SUKIYAKI

**Especialidad japonesa de cocción en la mesa. Proviene de la antigua tradición de cocinar y comer juntos en el campo.**

### **Filete de Res con Pasta Udon**

Col, cebolleta, zanahoria, champiñones y tofu

### **Salsa Goma Dare de Ajonjolí**

Caldo salado y dulce a base de soya

## POSTRE

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales

-

## SHABU SHABU

**Especialidad japonesa de cocción en la mesa. El nombre viene del ruido que hace la comida al cocinarse.**

### **Rib Eye**

Pasta udon de harina de trigo  
Vegetales: col, cebolleta, zanahoria y champiñón

### **Tofu**

Salsa goma dare de pasta de ajonjolí, miso y soja. Caldo claro a base de alga kombu

## POSTRES

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales

---

## PARRILLADA COREANA

**Divertido concepto culinario en el cual usted mismo cocine carnes y vegetales.**

Pechuga de pollo marinada

Rib eye al natural

Costilla de res marinada

Gyeran Jjim: huevo al vapor

Kongnamul muchim: gérmen de soya sazonado

Goguma matang: batata dulce

Kimchi: col fermentado

Salsa picante de grano de soja

Aceite de sésamo, sal y pimienta

Salsa wasabi y soja

## POSTRES

Tapioca cremosa a la leche de coco, frutas tropicales

- 
- 🍏 Son platos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
  - 🌾 Son platos libres de gluten
  - 🌱 Opción de origen vegetal (Whole Plant food base)

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.

---

# MENÚ DE NIÑOS

---

## **Kushiage**

Pincho empanizado y frito de res, camarón, pollo o queso, salsa dulce tonkatsu

## **🍏 Ensalada de Pollo Thai**

Ensalada de pollo con limón, cilantro, zanahoria, cebolleta, papaya verde o mango, salsa soja, pimienta, ajo y vinagreta de maní

## **🍏 Pho Bo**

Sopa vietnamita de res y tallarines, perfumada a la canela, anís estrella y jengibre

## **🌾 Arroz Frito**

Arroz blanco salteado al wok con arvejas tiernas, tocino, pimientos, huevo y salsa soja

## **Pollo Agridulce**

Cubos de pechuga de pollo fritos y vegetales crujientes, salsa agridulce oriental

- 🍏 Son platillos saludables que ayudan a mantener una dieta equilibrada
- 🌾 Son platillos libres de gluten

El consumo de carnes, aves de corral, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna afección médica.