

ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

DEGUSTACIÓN

PEKINES

Sopa agripicante

Clásico sopa Sichuan con pollo y setas shitake

Shanghai Dumplings al vapor

Dumplings de cerdo ibérico y cangrejo

Auténtico pato lacado

Presentado con piel de pato crujiente y su carne sobre finas tortitas caseras con salsa Hoisin, puerro desmenuzado y pepino.

Carne de pato salteada con tallarines

Postres Asia Gallery

Asia Gallery desserts

Precio 45,00€ por persona (min. 2 pers.)

ASIA GALLERY

Consomé

Caldo de pollo de corral hervido con ginseng, col china y goyi

Selección de Dim Sum

Ha Gao, Siu Mai, Shanghai Dumpling y Dumpling de ternera y foie

Bogavante estilo Bi-Feng-Tang

Bogavante tempurizado con especias chinas

Bacalao fresco estilo Hunan

Bacalao fresco cocinado lentamente al vapor acompañado de salsa chili y pasta de judías

Hot and Spicy Quail

Codorniz crujiente laqueada con miel, chili rojo y vinagre

Arroz frito estilo Yan Zhou

Arroz jazmín frito con huevo, verduras y salchicha china

Postres Asia Gallery

Asia Gallery desserts

Precio 58,00€ por persona (min. 2 pers.)

ASIA GALLERY SIGNATURE PEKIN DUCK

Medio 45,00€

Entero 78,00€

El legendario Pato de Pekín preparado meticulosamente por nuestro chefs siguiendo una antigua receta, El auténtico Pato Lacado de Asia Gallery que con el tiempo, el trabajo de los chefs y los más destacados gourmets han creado una variedad de formas de disfrutar de este plato tradicional, típicamente presentado con piel de pato crujiente y su carne sobre finas tortitas caseras con salsa Hoisin, puerro desmenuzado y pepino.

IVA incluido

ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

LOS ENTRANTES

Bang Bang Salads 12,00€

Ensalada de pollo de corral con aliño de chili picante, aceite de sésamo y cilantro fresco

Sopa Agripicante 8,00€

Clásico sopa Sichuan con pollo y setas shitake

Consomé Imperial 10,00€

Caldo de pollo de corral hervido con ginseng, col china y goyi

Rollito crujiente de langostino 12,00€

Crujientes rollitos con langostino tigre y verduras

Rollitos Nem 10,00€

Crujientes rolls con pollo y verduras de temporada

Shanghai Dumplings 12,00€

Dumplings de cerdo ibérico y cangrejo

Pan Fried Kuo Tie 12,00€

Gyoza de cerdo ibérico con vinagreta de soja

Steamed beef dumpling 14,00€

Dumpling de solomillo de ternera y foie

Spicy Sichuan Dumplings 12,00€

Dumpling de cerdo ibérico al vapor con aceite de chili

Selección de nuestro Dim Sum favorito 22,00€

Ha Gao, Siu Mai, Shangai Dumpling y Dumpling de ternera y foie

Soft Shell Crab estilo Bi-Feng-Tang 18,00€

Soft Shell crab tempurizado con especias chinas

Costillas de cerdo agridulce 12,00€

Costillas laqueadas con miel y vinagre chino

Vieiras tempurizadas estilo cantonés 18,00€

Vieiras marinadas y tempurizadas con mayonaise picante

Pork Belly Buns 18,00€

Cerdo ibérico cocinado lentamente con soja y vino de arroz, acompañado de bao

Hainan Ginger Chicken 18,00€

Pollo de corral cocinado a baja temperatura acompañado con salsa de jengibre y puerros

IVA incluido

ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

LOS MARISCOS

Bogavante Asia Gallery 38,00€
Opción 1: Tempurizado estilo Bi-Feng-Tang
Opción 2: Salteado con jengibre y chalotas

Langostino Asia Gallery 22,00€
Langostino tigre glaseado con miel y nueces cantonesas

Singapore Chili prawns 22,00€
Pasta de ajo y jengibre, chalotas, chilis rojos, cilantro fresco y Mantou

Langostino Kon Po Picante 22,00€
Salteado de langostinos con chili seco y anacardos

King Salmón braseado 26,00€
Salmón marinado y braseado acompañado de salsa de soja supreme

Lubina salvaje al vapor 26,00€
Filete de lubina con jengibre y cebolletas, acompañado de soja supreme

Bacalao fresco estilo Hunan 28,00€
Bacalao fresco cocinado lentamente con chili y pasta de judías

CARNES & AVES

Cerdo agridulce clásico 18,00€
Cerdo ibérico salteado con verduras y piña

Asia Gallery Ternera Caramelizada 20,00€
Nuestro favorito de ternera crujiente caramelizada con miel, vinagre chino y chalotas

Solomillo de ternera con salsa de ostras 22,00€
Tradicional receta al wok con baby brócoli y salsa de ostras

Cantones Black Bean Beef 22,00€
Solomillo de ternera salteado con pasta de judía negra y verduras de temporada

Pollo estilo Chong Qing picante 18,00€
Pollo de corral pochado con chili rojo y pimientos de Sichuan

Pollo estilo Kon Po 18,00€
Pollo de corral salteado con chili seco, anacardos y verduras

Tradicional Pollo al limón 18,00€
Pollo de corral marinado y tempurizado con harina de trigo y salsa de limón

Hot & Spicy Quail 20,00€
Codorniz crujiente laqueada con miel, chili rojo y vinagre

Magret de pato Asia Gallery 28,00€
Confit de magret de pato acompañado de salsa de ciruela

IVA incluido

ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

PASTA & ARROZ

Sichuan Dan Dan Mien 16,00€

Fideos chinos acompañados de cerdo ibérico, verduras y pimienta de Sichuan

Cantones Egg Noodle 16,00€

Tallarines de huevo salteado con mariscos y verduras chinas de temporada

Beef Ho Fan 16,00€

Pasta de arroz salteado con solomillo de ternera y salsa de ostras

Arroz Chow Fang 16,00€

Arroz jazmín frito con huevo, verduras y salchicha china

Asia Gallery Fried Rice 18,00€

Arroz salteado con clara de huevo, espárragos y cangrejo

TOFU & VERDURAS

Cazuela de tofu y berenjenas 18,00€

Berenjenas chinas y tofu al wok con especias chinas

Bock Choy 12,00€

Bock Choy con setas chinas y salsa de ostras

Berenjenas chinas 15,00€

Berenjena china salteada con cerdo ibérico y pasta de pescado

Verduras chinas 15,00€

Okra - Coliflor - Tirabeque - Name china

POSTRES

Nuestra tarta casera artesana 7,50€

Coulant de chocolate con helado de vainilla 7,50€

Cheesecake Original 7,50€

Helados Artesanos 7,50€

Sorbete de limón o fresa 7,50€

Estaremos encantados de atender las consultas de los clientes que deseen saber si alguno de nuestros platos contiene algún ingrediente en particular. Por favor, infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta a la hora de preparar un menú.

IVA incluido