

# ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

## JORNADA GASTRONÓMICA CHINA THE WESTIN PALACE EDITION

MENU DE 3 PASES

26,50€ P.P. DE LUNES A VIERNES MEDIO DÍA

### PRIMEROS

Sopa agripicante  
Ensalada de solomillo y trufa  
Tempura de langostinos y salsa cremosa  
Rollitos crujientes de pato

Opción vegetariana:  
Ensalada de setas Bang Bang

### SEGUNDO

Canelón de langostino al vapor  
Spicy Sichuan Dumplings  
Vieiras estilo cantonés tempurizadas  
Selección de Dim Sum

Opción vegetariana:  
Dim Sum Vegetal

### TERCERO

Pato asado cantonés  
Solomillo con baby brocoli y salsa de ostras  
Lubina al vapor con jengibre y cebolletas  
Asia Gallery Crispy Duck

Opción vegetariana:  
Tofu braseado con verduras orientales

Todos los platos principales se acompañan de arroz frito o  
noodles cantonés.

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

# ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

## DEGUSTACIÓN

### PEKINES

#### Sopa agripicante

Clásico sopa Sichuan con pollo y setas shitake

#### Spicy Sichuan Dumpling

Dumplings de cerdo ibérico con salsa de chile

#### Lubina salvaje al vapor

Filete de lubina con jengibre y cebolletas, acompañado de soja supreme

#### Auténtico pato lacado

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

#### 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, Shangai Dumpling

### 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 negro salteado

Arroz negro frito con huevo, verduras y frutos secos

### Postres Asia Gallery

Asia Gallery desserts

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

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

**Sopa de maíz dulce 8,00€**

Sopa de maíz y carne de cangrejo

**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

**Canelón de langostino 12,00€**

Canelones de langostino al vapor acompañado con soja supreme

**Pan Fried Kuo Tie 12,00€**

Gyoza de cerdo ibérico con vinagreta de soja

**Ha Gau al vapor 10,00€**

Dim Sum de Ha Gau de langostino

**Spicy Sichuan Dumplings 14,00€**

Dumpling de cerdo ibérico al vapor con aceite de chili

**Selección de nuestro Dim Sum favorito 18,00€**

Ha Gao, Siu Mai, Shanghai Dumpling

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

Soft Shell crab tempurizado con especias chinas

**Mushi de langostinos y vieiras 12,00€**

Langostino y vieiras salteado con bambú y setas acompañado de hojas de lechuga

**Costillas de cerdo laqueado 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

**Sichuan Crispy Duck 18,00€**

Acompañado de Bum Bao, cebolleta y pepino

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 20,00€**  
Langostino tigre glaseado con miel y nueces cantonesas

**Langostinos con especias chinas 20,00€**  
Langostino tempurizado con sal y pimienta de Sichuan

**Singapore Chili prawns 20,00€**  
Pasta de ajo y jengibre, chalotas, chilis rojos, cilantro fresco y Mantou

**Langostino Kon Po Picante 20,00€**  
Salteado de langostinos con chili seco y anacardos

**Pescado agripicante estilo Sichuan 26,00€**  
Pescado blanco tempurizado y salteado con frutas y chile

**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 18,00€**  
Nuestro favorito de ternera crujiente caramelizada con miel, vinagre chino y chalotas

**Solomillo de ternera con salsa de ostras 18,00€**  
Tradicional receta al wok con baby brócoli y salsa de ostras

**Cantones Black Bean Beef 18,00€**  
Solomillo de ternera salteado con pasta de judía negra y verduras de temporada

**Tacos de solomillo salteado 18,00€**  
Tacos de solomillo salteado con king soja

**Pollo estilo Chong Qing picante 16,00€**  
Pollo de corral pochado con chili rojo y pimientos de Sichuan

**Pollo de corral salteado estilo cantonés 16,00€**  
Pollo de corral salteado con salsa de judía negra

**Pollo estilo Kon Po 16,00€**  
Pollo de corral salteado con chili seco, anacardos y verduras

**Tradicional Pollo al limón 16,00€**  
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

**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

## PASTA & ARROZ

Sichuan Dan Dan Mien 14,00€

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

Cantones Egg Noodle 14,00€

Tallarines de huevo salteado con mariscos y verduras chinas de temporada

Pad Tai con langostinos 14,00€

Pasta de arroz salteado con salsa de tamarindo y langostinos

Arroz Chow Fang 12,00€

Arroz jazmín frito con huevo, verduras y salchicha china

Asia Gallery Fried Rice 14,00€

Arroz salteado con clara de huevo, espárragos y cangrejo

Arroz negro salvaje 15,00€

Arroz negro salteado con maíz y frutos secos

## TOFU & VERDURAS

Cazuela de tofu y berenjenas 16,00€

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 - Ñame china

## POSTRES

Nuestra tarta casera artesana 7,50€

Nuestra tapioca con leche de coco y mango 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