

ASIA GALLERY

Contemporary Chinese Cuisine

MENU EJECUTIVO DE 3 PASES

26,50€ P.P.

LABORABLES DE LUNES A VIERNES MEDIO DÍA

PRIMEROS

Sopa agripicante
Ensalada de pollo con setas y bambú
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 menús incluyen:
Copa de vino (blanco o tinto), cerveza Mahou y café o infusión.

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 negro de Alaska

Bacalao negro al horno marinado en Miso

Hot and Spicy Quail

Codorniz crujiente 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 pollo

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

Rollito crujiente de pato 12,00€

Crujientes rollitos de pato

Canelones 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 15,00€

Dim Sum de Ha Gau de langostino

Spicy Sichuan Dumplings 15,00€

Dumpling de cerdo ibérico al vapor con aceite de chili

Selección de nuestro Dim Sum favorito 18,00€

Ha Gao, Siu Mai, Shangai Dumpling

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

Soft Shell crab tempurizado con especias chinas

Costillas de cerdo laqueadas 12,00€

Costillas laqueadas con miel y vinagre chino

Vieiras tempurizadas estilo cantonés 18,00€

Vieiras marinadas y tempurizadas con mayonaise picante

Sichuan Crispy Duck Bao 20,00€

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

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

Bacalao negro de Alaska 28,00€
Bacalao negro al horno marinado con Miso

CARNES & AVES

Cerdo agridulce clásico 16,00€
Cerdo ibérico salteado con verduras y piña

Asia Gallery Ternera Caramelizada 18,00€
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 crujiente estilo Asia Gallery 16,00€
Pollo de corral salteado con salsa de judía negra

Pollo estilo Kon Po 16,00€
Pollo de corral salteado con chili, 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 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 15,00€

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, piña y pato

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