

CARTA DE ALÉRGENOS

Nuestro restaurante pone al servicio de sus clientes la elaboración, con productos de primera calidad, de los platos más selectos de la variada y exquisita cocina asiática. Si bien nos esforzamos al máximo para garantizar la calidad y la seguridad de nuestros platos, debemos reconocer que no podemos asegurar que no exista contaminación cruzada en nuestra cocina. Trabajamos con diversos ingredientes en la preparación de nuestros platos, y a pesar de tomar todas las precauciones necesarias, existe la posibilidad de que se puedan encontrar trazas de alérgenos en los alimentos.

Sin embargo, queremos transmitirle que estamos más que dispuestos a adaptar nuestros platos para satisfacer sus necesidades dietéticas y evitar cualquier ingrediente alergénico que pueda afectar su bienestar. Si tiene alguna alergia alimentaria o restricción dietética, no dude en informarnos al realizar su pedido. Nuestro personal está debidamente capacitado para brindarle información detallada sobre los ingredientes utilizados en cada plato, y estarán encantados de realizar modificaciones en la preparación para garantizar una experiencia culinaria segura y placentera para usted.

CARTA DE ALÉRGENOS

MUSHU DE POLLO CON PIÑONES SOBRE HOJA



ROLLITOS RELLENOS DE CARNE DE PATO CON SALSA HAIXIN



MAGURO PICANTE (ATÚN MACERADO)



TARTAR DE ATÚN



ENSALADA DE TOFU (CON ALGAS Y HUEVAS DE SALMÓN)



ENSALADA DE BOGAVANTE



DRAGON ROLL



YAKITORI

(4 BROCHETAS DE POLLO CON SALSA TERIYAKI)



ENSALADA DE BROTES DE SOJA, HUEVAS DE SALMÓN Y ALGAS WAKAME



GYUTAKI

(SASHIMI DE LOMOS DE BUEY CON SALSA PONSU)



CARPACCIO DE DORADA CON CREMA DE TRUFAS



TABLA DE SUSHI (20 PIEZAS)



BOGAVANTE A LA SAL Y PIMIENTA



TEMAKI (P/UD.)



ENTRANTES

ROLLITOS VIETNAMITAS (4 PIEZAS)

Cuatro mini rollitos crujientes acompañados de cojollo y menta.



ENSALADA ZEN

Ensalada con langostinos y algas wakame con salsa de verdura y sésamo.



CALIFORNIA MAKI ROLL (8 PIEZAS)



SUSHI MAKI TEMPURIZADA (8 PIEZAS)



MAKI CALIFORNIA RELLENO DE FOIÉ (8 PIEZAS)



LANGOSTINOS ZEN (CRUJIENTE DE FIDEOS CON LANGOSTINOS)



ENSALADA THAIANDESA

Ensalada de escarola, mango, kiwi, piña, aguacate y frutos secos.



TEMPURA MIXTA

Variedades de verdura y langostinos.



TABLA DE SASHIMI

Variedades de pescado natural - Atún, salmón, dorada y



TABLA DE SUSHI

Taquitos y bolas de arroz con pescado variado natural.



VARIEDADES JAPONESAS (SASHIMI, SUSHI Y MAKI)



WONTON FRITO

Seis empanadillas pequeñas fritas rellenas con gambas picadas y vino de arroz.



ANCAS DE RANA REBOZADAS A LA SAL Y PIMIENTA



HAR COW con crema de trufa (4 PIEZAS)

Plato tradicional cantonés, Dim Sum relleno de gambas al vapor.



WONTON AL VAPOR RELLENOS DE GAMBAS Y CIGALAS (4 PIEZAS)



SHAO MAI (4 PIEZAS)

Cuatro piezas Dim Sum de carne al vapor.



GYOZAS (6 PIEZAS)

Empanadillas de carne y verduras a la plancha.



TRIANGULOS AL CURRY (4 PIEZAS)

Cuatro empanadillas thailandesas fritas rellenas de carne picada, cebolla y curry.



SOPAS

TOM YAM CUM (SOPA DE LANGOSTINOS CON PICANTE «THAI»)



SOPA AGRIPICANTE



SOPA DE MISO Y JENGIBRE



SOPA DE ALETA DE TIBURÓN Y VIEIRA



SOPA DE CARNE DE PATO CON FIDEOS VERMICELLI



SOPA DE WONTON



PESCADOS

BUEN VIAJE (RODABALLO A DOS GUSTOS) MIN. 2 PERS. (P/P)



RACIMO DE MERLUZA ESTILO UVA



MERLUZA AL VAPOR CON CEBOLLINO Y JENJIBRE



VIEIRAS A LA SALSA DE SOJA CON JENGIBRE



LUBINA AL VAPOR



RAPE TEMPURIZADO CON SALSA



TATAKI DE ATÚN



CALAMARES A LA PLANCHA CON SALSA DE CURRY



VIEIRAS Y GAMBAS A LA PLANCHA CON VIRUTAS DE JAMÓN



GAMBAS SALTEADAS CON FRUTOS SECOS



LANGOSTINOS AL CURRY «THAI»



VEGETALES

MAPO TOFU (PROTEÍNA DE SOJA CON VERDURA EN CAZUELA)



VERDURAS DE TEMPORADA SALTEADAS AL «WOK»

CARNES

PATO LAQUEADO DE PEKÍN (MIN. 2 PERS.- PREGIO POR PERSONA)



POLLO AL CURRY «THAI»



POLLO AGRIDULCE CON FRUTAS TROPICALES



POLLO MANDARÍN

Salteado de pollo «Wok» con almendras y otros frutos secos.



CORDERO AL ESTILO MONGOL

Cordero con cebolla morada, diente de ajo, comino y picante seco.



LONCHAS DE BUEY CON GUINDILLAS «THAI»



CODILLO AL VAPOR CON SALSA DE SOJA



SALTEADO DE CARNE DE BUEY CON ESPÁRRAGOS



TACÓ DE SOLOMILLO TEPANYAKI



MAKI DE BUEY RELLENO DE VERDURA



ACOMPAÑAMIENTO

ARROZ FRITO AL ESTILO CHINO



ARROZ NAM

Arroz con salsa de soja, bambú, setas y carne de pato



ARROZ ZEN

Arroz con gambas, verduras y picante «thai»



ARROZ CON PIÑA NATURAL Y FRUTOS SECOS



ARROZ BLANCO AROMATIZADO

ARROZ BIBIMBAP



TALLARINES ZEN

Fideos «Soba» (Tallarines japoneses) con gambas y verdura.



MI-FEN

Fideos de arroz salteados con gambas y pollo



CRUJIENTE DE TALLARINES CON TERNERA Y VERDURAS



MENÚ ZEN

Con estos menús ofrecemos a nuestros clientes la posibilidad de degustar algunos de los platos más conocidos de la cocina asiática.

CUATRO ENTRANTES AL CENTRO

PLATO PRINCIPAL

ACOMPAÑAMIENTO

POSTRE

Estos menús se sirven de 13 h. a 16 h. todos los días excepto sábados, domingos y festivos.

MENÚ DEGUSTACIÓN

El menú se compondrá de los platos más representativos de nuestra cocina.

CINCO ENTRANTES AL CENTRO

PESCADO

CARNE

ACOMPAÑAMIENTO

POSTRE

(Solo se servirá para mesa completa)

POSTRES

Bríndate con el dulce sabor a postre. Desde unos deliciosos lichees hasta unos cálidos Tan Yuan, experimenta con estos deliciosos condimentos en ZEN.

LYCHEE

TEMPURA DE HELADO Helado con bizcocho frito

PLÁTANOS FRITOS CON NATA Y MIEL

MOUSSE «TAO» Mousse de frambuesa y limón

TARTA «ZEN»

TÉ VERDE JAPONÉS HELADO

SORBETE DE MANGO CON CAVA

TAN YUAN

Bolitas de harina de arroz rellenas de sésamo negro, azúcar de caña y cacahuete con coco rallado

BOLA DE HELADO CON NUECES CANTONÉS

PIÑA GLASEADA CON HELADO DE COCO

CAFÉ E INFUSIONES

Acomódate y disfruta de la tranquilidad y paz con nuestras infusiones con aromas que evocan a un estado de bienestar puro.

CAFÉ O SIMILAR

CARAJILLO

CAFÉ IRLANDÉS

TÉ VERDE JAPONÉS

TÉ JAPONÉS FRÍO

TÉ DE JAZMÍN (CHINA)

TÉ DE GINSENG (CHINA)

PU ERH CHAI - TÉ ADELGAZANTE (CHINA)

TÉ LONG JING VERDE (CHINA)

INFUSIONES