

# ASIÁTICO

## ENTRADAS

### ROLLO VIETNAMITA / \$130 mx

Hoja de arroz rellena de lechuga y vegetales acompañado de salsa Mae ploy (Agridulce) y cacahuete espolvoreado.

### ROLLOS PRIMAVERA / \$140 mx

Pasta crujiente rellena de vegetales curtidos en vinagre de arroz y aceite de ajonjolí, servido con salsa Mae ploy (Agridulce).

### WONTON DE POLLO / \$150 mx

Pasta crujiente rellena de pollo con pimientos y ajonjolí en salsa de ciruela.

### COSTILLA DE CERDO AL SAMBAL / \$160 mx

Costilla de cerdo agripicante con sambal (variedad de chiles orientales).

### CAMARÓN EVYABURA / \$180 mx

Camarones empanizados acompañados de arroz cremoso de shitake y salsa de mango.

## ENSALADAS

### ENSALADA TATAKI / \$130 mx

Ensalada de atún acompañada de finas lechugas bañadas con aderezo thai.

### ENSALADA SOM TAM / \$130 mx

Tradicional ensalada tailandesa, papaya verde, vegetales mixtos, guindilla, lima y aderezo de tamarindo.

## SOPAS

### TOM YAM GONG / \$130 mx

Sopa de camarón acompañada de pasta harusame, juliana de vegetales y hongo shitake

### TOM KA GAI / \$130 mx

Sopa de pollo con pasta de arroz, y guindilla tailandesa.





## PLATOS FUERTES

**PAD THAI** / \$180 mx

A su elección  
(Pollo, camarón, res o mixto)

Vegetales mixtos salteados al wok, con pasta de arroz, huevo, cacahuete, salsa de pescado, sriracha y salsas a escoger (tamarindo, ostión ó cacahuete).

**YAKI UDON** / \$200 mx

A su elección  
(Pollo, camarón, res o mixto)

Vegetales salteados al wok, con pasta udon en salsa teriyaki.

**POLLO AL CURRI** / \$200 mx

Vegetales salteados al wok, con supremas de pollo en salsa de curri amarillo.

**PATO HINDÚ** / \$250 mx

Pechuga de pato a la plancha marinado en cinco especias, servido con verduras asadas, curri picante y puré de camote.

**TOM KAPSUN** / \$210 mx

Cerdo empanizado al panco servido con vegetales tempura, acompañado arroz gohan bañado en salsa agridulce

## VEGANO

**TEPPANYAKI VEGETARIANO** / \$170 mx

Teppanyaki de verduras a la plancha acompañado de queso de soya frito.

**SHOKUBUTSU** / \$150 mx

Quinoa cocida al vino blanco servida con vegetales al wok marinados en jengibre, vinagre de arroz y soya,





**TRILOGIA DE SABORES** / \$160 mx

Flan de café, tarta de jengibre servida con frutas y cítricos, mouse de lyches con galleta de ajonjolí.

**BANANA ROLL** / \$150 mx

Plátano frito en pasta crujiente acompañado de helado de coco y espuma de mango.

**HELADO FRITO** / \$160 mx

Crujiente helado de vainilla, empanizado con panko y servida con compota de frutos rojos y salsa de chocolate.

**TAPIOCA DE COCO** / \$140 mx

Deliciosas perlas de tapioca cocidas en leche de coco, coco rallado, jarabe de menta, té de limón, decorado con durazno y azúcar cristalizada.