

# NOCHE ASIÁTICA

## ASIAN NIGHT

### SALMÓN GLASEADO / GLAZED SALMON

Marinado en humo líquido, sellado a la plancha y cocinado al horno con salsa de mango; con guarnición tibia de hongos orientales, espinacas, brotes de bambú y chiles rojos.  
*Marinated in liquid smoked, seared on the grill and roasted in the oven with mango sauce; accompanied by warm Asian mushrooms with spinach, bamboo shoots and red chilies.*

**\$480**

### PESCADO MANDARÍN / MANDARIN-STYLE FISH FILLET

Crujiente filete de pescado con salsa de mandarina, acompañado con arroz al vapor, puré de patatas con wasabi y filamentos de vegetales.  
*Crispy filet of fish with tangerine sauce, served with steamed rice, wasabi mashed potatoes and julienned vegetables.*

**\$460**

### CAMARONES TEMPURA / JAPANESE TEMPURA PRAWNS

Rebozados en pasta tempura, con fresca ensalada de zanahoria, jícama y col china; salsa de ciruela con ostras y vinagre de arroz con mostaza.  
*Deep fried and served with fresh carrot, jicama and Chinese cabbage salad, plum sauce with oysters and rice vinegar with mustard.*

**\$520**

### PATO ROSTIZADO / ROASTED DUCK

Al horno, marinado con jengibre y té de limón; servido con salsa de tamarindo y acompañado con chutney de mango y croqueta de patata frita.  
*Marinated in ginger and lemongrass, slow-roasted in the oven and served with tamarind sauce, mango chutney and fried potato croquette.*

**\$440**

### PECHUGA TERIYAKI / TERIYAKI CHICKEN BREAST

De pollo, marinada con salsa teriyaki y especias chinas; lentamente asada, con pasta de arroz y vegetales, y salpicada con cebollín y ajonjolí.  
*Marinated in teriyaki sauce and Chinese spices, slowly grilled, served with rice and vegetables and sprinkled with chives and sesame seeds.*

**\$360**

# NOCHE ASIÁTICA

## ASIAN NIGHT

### POLLO MALAYO / MALAYSIAN CHICKEN

Asado lentamente al carbón y marinado con salsa de ostión y especias; con salsa de cacahuete dulce – picante y acompañado con arroz y vegetales.  
*Marinated in oyster sauce and Malaysian spices, grilled and served with sweet and spicy peanut sauce, steamed rice and vegetables.*

**\$360**

### SALTEADO DE RES Y VEGETALES / STIR-FRIED BEEF AND VEGETABLES

Tiras de filete de res con especias asiáticas, salteadas con brócoli, col, cebolla, castañas de agua y chiles rojos; bañadas con salsa de ternera, soya y acompañadas con arroz al vapor.  
*Strips of beef tenderloin with Asian spices, broccoli, cabbage, onion, water chestnuts and red chilies in veal stock and soy sauce, served with steamed rice.*

**\$480**

### CRUJIENTE KATSU DE CERDO / CRISPY PORK KATSU

Chuleta de cerdo orgánica con panko frito, sobre col finamente rebanada, jitomates uva, lechugas, pepinos, limón real y salsa tonkatsu especial.  
*Pork chop breaded in panko, deep fried and served with cabbage, cherry tomatoes, spring lettuce, cucumber, lemon and special tonkatsu sauce.*

**\$460**

### COSTILLAS DE CERDO ORIENTALES / ASIAN PORK RIBS

En salsa agri dulce al estilo chino con ajonjolí, acompañadas de arroz al vapor, vegetales mixtos y frituras de pasta de arroz.  
*In Chinese-style sweet and sour sauce with sesame seeds, served with steamed rice, mixed vegetables and rice paper crisps.*

**\$380**

### ROLLOS PRIMAVERA / SPRING ROLLS

Fritura de pasta wonton rellena con vegetales, acompañados con arroz al vapor, vinagre de mostaza y salsa picante Sriracha.  
*Wontons filled with vegetables and deep fried, served with steamed rice, mustard vinegar and Sriracha sauce.*

**\$320**