

ENTRADAS

- 1

Spring rolls / Rollos primavera

Rollos fritos rellenos con una mezcla de vegetales

Pollo \$110 / Camarón \$120
- 2

Won ton

Dumpling fritos rellenos con una mezcla de cerdo y camarón

\$95
- 3

Samosas de papa

Empanaditas fritas estilo hindú rellenas de papa y chícharo al curry

\$110
- 4

Rollitos de surimi

Rollitos fritos rellenos de queso crema y surimi

\$105
- 5

Goi cuon / Rollos de verano

Hoja de papel arroz, lechuga, bok choy, camarón, pepino, zanahoria y albahaca fresca

\$145
- 6

Som tam/ Ensalada de papaya

Papaya verde, pepino, zanahoria y camarones con aderezo thai de la casa

\$140
- 7

Cha giò/ Rollos vietnamitas fritos

Rollos de hoja de papel arroz fritos con carne de cerdo, cebollín, zanahoria, hierbabuena y albahaca

\$130

BAOS

- 8

Bao de tofu teriyaki

Con pepino, zanahoria, cacahuete

\$115
- 9

Bao de pork belly

Pork belly marinado en una mezcla de salsas coreanas, cebollín, ajonjolí

\$140

ENTRADAS DE MAR

- 10

Ceviche asiático (por temporada)

Atún marinado, cebolla morada, mango, jengibre, chile verde, maracuyá

\$150
- 11

Camarones coco

Acompañados de agridulce de cítricos de temporada

\$150
- 12

Tataki de atún

Atún marinado con costra de ajonjolí, jengibre

\$150

SOPAS

- 13

Phó Ga

Sopa vietnamita con fideos de arroz, pollo, albahaca, cebollín y ají

\$130
- 14

Tom Yam Kung

Sopa estilo thai con camarón, leche de coco, salsa de la casa, champiñones y tomate cherry

\$170
- 15

Sopa won ton

Dumplings rellenos con una mezcla de cerdo y camarón, fideos de huevo, shitake, alga y germen de soya

\$160
- 16

Ramen

Caldo de cerdo de cocción prolongada con taré, pork belly, huevo, alga y fideos hechos a mano

\$170

 Vegano  Libre de gluten

FUERTES

- 17

Pad Thai

Fideo de arroz, pimienta, tomate cherry, zanahoria, brócoli y salsa de la casa

Pollo o tofu \$210 | Camarón \$225 | Mix \$235
- 18

Curry hindú

Tradicional curry amarillo con papa cambray, brócoli y pimienta acompañado de arroz al vapor

Pollo o tofu \$185
- 19

Agridulce

Pollo tempura, pimienta morrón, pepino, cebolla y salsa agridulce acompañado de arroz al vapor

\$170
- 20

Gaeng keow wan / Curry Verde Thai (Picante)

Pollo, zanahoria, calabaza, elote baby, brócoli, bambú, ejote y arroz al vapor

\$190
- 21

Pad see ew

Fideo de arroz, huevo, brócoli, acelga, zanahoria

Res o camarón \$200
- 22

Gaeng Daeng / Curry rojo thai

Tomate Cherry, pimienta, papa cambray, brócoli, bambú acompañado con arroz al coco

Pollo \$195 | Camarón \$210
- 23

Kai pad

Salteado de pollo con jengibre, ejote, elote baby, champiñón, pimienta y nuez de la india acompañado de arroz al vapor

\$185
- 24

Chinatown ribs

Costillas de cerdo horneadas estilo barrio chino acompañadas de ensaladita

\$220
- 25

Pad kee mao (Picante)

Fideo de arroz, huevo, zanahoria, brócoli, elote baby, ají, jengibre, cebolla morada y albahaca

Res o camarón \$200
- 26

Arroz frito (estilo chino o thai)

Acompañado de zanahoria, calabaza y brócoli

Tofu o Pollo \$140 | Res o cerdo \$150 | Camarón \$160
- 27

Chow main (estilo chino o thai)

Acompañado de zanahoria, calabaza y brócoli

Tofu o Pollo \$145 | Res o cerdo \$155 | Camarón \$165

POSTRES

- 28

Helado de te matcha y albahaca

\$85
- 29

Helado frito

Helado de vainilla tempura con salsa de chocolate y coco

\$90



NUESTROS PLATILLOS SON ELABORADOS AL MOMENTO PARA OFRECERTE LA MÁS ALTA CALIDAD, POR LO QUE AGRADECEMOS TU AMABLE ESPERA. Declinamos amablemente cambios en los ingredientes de nuestros platos.

STARTERS

1 Spring rolls 🌱

Fried rolls filled with a mixture of vegetables

Chicken \$110 Shrimp \$120

2 Won ton

Fried dumplings filled with a mixture of pork and shrimp

\$95

3 Potato samosas 🌱

Indian style fried dumplings with potato and pea curry filling

\$110

4 Surimi rolls

Fried rolls stuffed with cream cheese and surimi

\$105

5 Goi cuon/summer Rolls 🌱🚫

Rice paper, lettuce, bok choy, shrimp, cucumber, carrot and fresh basil

\$145

6 Som tam/ Papaya salad

Green papaya, cucumber, carrot and shrimp with house thai dressing

\$140

7 Cha giò/fried Vietnamese Rolls 🚫

Fried rice paper rolls with pork, chives, carrots, mint and basil

\$130

BAOS

8 Teriyaki tofu bao 🌱

With cucumber, carrot, peanut

\$115

9 Pork belly bao

Pork belly marinated in a mixture of Korean sauces, chives, sesame

\$140

STARTERS FROM THE SEA

10 Asian ceviche (seasonal) 🚫

Marinated tuna, red onion, mango, ginger, green chili, passion fruit

\$150

11 Coconut shrimp

Accompanied by seasonal citrus sweet and sour

\$150

12 Tuna tataki

Marinated tuna slices with sesame crust, ginger, chili

\$150

SOUPS

13 Phở Gà 🚫

Vietnamese soup with rice noodles, chicken, basil, chives and chili

\$130

14 Tom Yam Kung

Thai style soup with shrimp, coconut milk, house sauce, mushrooms and cherry tomato

\$170

15 Won ton soup

Dumplings filled with a mixture of pork and shrimp, egg noodles, shitake, seaweed

\$160

16 Ramen

Long-cooked pork broth with taré, pork belly, egg, seaweed and handmade noodles

\$170



Vegan



Gluten free

MAIN COURSES

17 Pad Thai 🌱

Rice noodle, sweet pepper, cherry tomato, carrot, broccoli and house sauce

Chicken or tofu \$210 | Shrimp \$225 | Mix \$235

18 Indian curry 🌱🚫

Traditional yellow curry with cambray potatoes, broccoli, sweet pepper steamed rice

Chicken or tofu \$185

19 Sweet and sour

Tempura chicken, sweet pepper, cucumber, red onion and sweet and sour sauce, steamed rice

\$170

20 Gaeng keow wan /Thai Green Curry (Spicy) 🚫

Chicken, carrot, zucchini, baby corn, broccoli, bamboo, green beans, steamed rice

\$190

21 Pad see ew

Rice noodle, egg, broccoli, chard, carrot

Beef or shrimp \$ 200

22 Gaeng Daeng /Thai red curry 🚫

Cherry tomato, sweet pepper, cambray potato, broccoli, bamboo with coconut rice

Chicken \$195 | Shrimp \$210

23 Kai pad

Chicken stir fry with ginger, green beans, baby corn, mushroom, sweet pepper, cashew nuts and steamed rice

\$185

24 Chinatown ribs

Chinatown-style baked pork ribs accompanied by salad

\$220

25 Pad kee mao (Spicy)

Rice noodle, egg, carrot, broccoli, baby corn, chili, ginger, red onion and basil

Beef or shrimp \$200

26 Fried rice (Chinese or Thai style) 🌱

With carrot, zuchinni and broccoli

Tofu or Chicken \$140 | Beef or pork \$150 | Shrimp \$160

27 Chow main (Chinese or Thai style) 🌱

With carrot, zuchinni and broccoli

Tofu or Chicken \$145 | Beef or pork \$155 | Shrimp \$165

DESSERTS

28 Matcha and basil ice cream 🚫

\$85

29 Tempura ice cream

Tempura vanilla ice cream with chocolate sauce and coconut

\$90



OUR DISHES ARE MADE AT THE MOMENT TO OFFER YOU THE HIGHEST QUALITY, SO WE APPRECIATE YOUR KINDLY WAITING. Our apologies, we do not accept changes in the ingredients of our dishes.