

ENTRADAS

KUSHIAGUE

Brocheta de queso y plátano empanizado.

SATAY DE POLLO

Pequeñas brochetas orientales, cocinadas a la plancha, acompañadas con una salsa tibia de cacahuate.

TARTAR DE ATÚN

Dados de atún rojo marinados con salsa de soya.

ROLLITOS THAI DE CAMARÓN

Los tradicionales rollos chinos rellenos de camarón y vegetales, acompañados con salsa picante.

CAMARONES TEMPURA

Frescos camarones rebozados al estilo japonés.

APPETIZERS

KUSHIAGUE

Fried cheese and banana kebab.

CHICKEN SATAY

Grilled chicken kebabs served with peanut sauce.

TUNA TARTARE

Red tuna cubes marinated with soy sauce.

SHRIMP THAI ROLL

Chinese shrimp and vegetable roll with chile sauce.

TEMPURA SHRIMP

Deep fried shrimp.

SOPAS



SOPA DE MARISCOS Y ALBAHACA

Caldo de mariscos aromatizado con aceite de cacahuate, cúrcuma y albahaca.



MISOSHIRU

Sopa de soya con tofu y cebollín.

SOPA BUDA

Consomé de ave, acompañado con hongos y tofu.



SEAFOOD AND BASIL SOUP

Seafood broth flavored with peanut oil, curcuma and basil.



MISOSHIRU

Soy soup with tofu and chives.

BUDA SOUP

Chicken consommé with mushrooms and tofu.

PLATOS FUERTES

TEPPANYAKI (POLLO, RES O CAMARÓN)

Plato típico japonés, presentado con verduras salteadas, aceite de ajonjolí y soya.



CHOP SUEY

De vegetales, camarón, res o pollo, germinado de soya, cocinado en el wok al estilo chino.

TEPPANYAKI (CHICKEN, BEEF OR SHRIMP)

Traditional Japanese dish with sautéed vegetables, sesame seed oil and soy sauce.



CHOP SUEY

Vegetables, shrimp, beef or chicken with soybean sprouts and soy sauce, cooked in a wok, Chinese style.

TERIYAKI

Res, pollo o camarón salteado con vegetales, salsa teriyaki, aromatizado con jengibre.

CERDO AGRIDULCE

Plato favorito de China, con solomillo de cerdo y salsa agn dulce, ligeramente picoso.

TERIYAKI

Beef, chicken or shrimp sautéed with vegetables, teriyaki sauce and ginger.

SWEET AND SOUR PORK

Pork meat prepared with a sweet and sour sauce.

CURRY DE MARISCOS

Frescos mariscos salteados con aceite de cacahuate, ajo, jengibre y leche de coco estilo tailandés.

TEMPURA DE PESCADO

Salmón y besugo fritos en aceite de ajonjolí, acompañado de arroz frito.

SEAFOOD CURRY

Fresh seafood sautéed with peanut oil, garlic, ginger and coconut milk.

FISH TEMPURA

Deep fried salmon and sea bream in sesame seed oil with fried rice.

CURRY

De res, pollo o camarón con salsa rojo o verde acompañado de pepinos frescos y arroz frito.



ARROZ CON PESCADO Y CALAMARES

Salteado de pescado, calamar y arroz oriental con un ligero toque de quinillas y cilantro, delicioso guiso indonés.

CURRY

Beef, chicken or shrimp with green or red sauce, accompanied with fresh cucumber and fried rice.



RICE WITH FISH AND SQUIDS

Sautéed fish and squid with a touch of chile and coriander served with Oriental rice.



Sugerencias del Chef



Vegetariano



Chef's Specialties



Vegetarian