



Menú Degustación

Pani Puri

Papas chat masala, garbanzo, cebolla, chutney de tamarindo, aguachile de menta y cilantro

Miang Kham

Tartar de Atún marinado, sambal matah, hoja de sisho

Shumai

Cerdo ibérico y trufa

Wonton

Gambas, ajetes y jengibre

Vieiras

Vieiras del pacífico estilo Borneo, chile, chalotas, albahaca, vinagre y panela

Paneer tikka

Queso Indio a la brasa marinado con yogur especiado, chutney de cilantro, tomate, cebolla roja y papadum

Char Siu

Pluma Ibérica caramelizada en salsa barbacoa china, pak choi salteado

Torrija

Torrija con kaya y cocopandan

47 Eur PP

Opción Maridaje

3 Copas 21 Eur pp

4 Copas 27 Eur pp



Snacks

Ostra	6
Mignonette Asiatica, pepino, cilantro vietnamita	
Pani Puri	12
Papas chat masala, garbanzo,cebolla, chutney de tamarindo, aguachile de menta y cilantro	
Miang Kham	12
Tartar de Atún marinado, sambal matah, hoja de siso	

Dim Sum

Shumai	12
Cerdo ibérico y gamba	
Shumai	12
Cerdo ibérico y trufa	
Pyeonsu	10
Shiitake, castañas, puerro y tofu	
Wonton	10
Gambas, ajetes y jengibre	
Jiaozi	10
Cerdo ibérico y col	

Aperitivos

Som Tum	12
Ensalada de papaya verde , cebolla, cacahuetes, vinagreta de lima kaffir, chicharrón de cerdo y camarón crujiente	
Kinilaw	15
Ceviche Filipino marinado en lima y coco, tomate, pepino, mandarina y cilantro	
Vieiras	15
Vieiras del pacífico estilo Borneo, chile, chalotas, albahaca, vinagre y panela	
Paneer Tikka	12
Queso Indio a la brasa marinado con yogur especiado, chutney de cilantro, tomate y cebolla roja	
Tom Yum Goong	14
Sopa agria y picante con gambas y champiñones	



Curry

Todos se acompañan con arroz jazmín al vapor

Rendang	28
Costilla de vaca en curry de Sumatra con coco y nuez kemiri, crujientes de tapioca	
Khao swe	24
Pollo picantón ahumado en curry Birmano, noodles fritos, chalota, cilantro y lima	
Roghan Josh	29
Jarrete de cordero en curry especiado de Cachemira	

A la Brasa

Todos se acompañan con arroz jazmín al vapor

Pla Phao	38
Lubina a la sal con hierbas aromáticas y salsa Nam Jim	
Char Siu	32
Pluma Ibérica caramelizada en salsa barbacoa china	
Ikan Bakar	28
Bacalao en hoja de banana marinado con Sambal	
Ssambap	28
Panceta de cerdo crujiente, lechugas, kimchi, verduras, gochujang dulce	

Dulce

Torrija	9
Torrija con kaya y cocopandan	
Piña	8
Piña asada y glaseada en 5 especias chinas, helado de jengibre, lima , albahaca	
Chocolate	9
Ganache, mousse de chocolate caliente, pecan, toffee, nuez moscada	



Espumosos

De la Finca Raventós i Blanc	36
Macabeo, Xarello, Parellada / Conca del Riu Anoia	
La Mareta Ancestral la Huella de Luis	38
Diego / DO Lanzarote	
Foresta	28
Macabeu	
Can Sumoi	27
Parellada	
Gramona Rosé	38
Pinot Noir / DO Corpinnat	
Billecart Salmon brut Reserva	68
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier / DO Champagne	

Sherry's

Camborio Fino en rama	7 /35
Palomino fino / DO Jeréz-Xéréz-Sherry	
Blanquito Manzanilla Pasada	7 /35
Palomino / DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	
Manzanilla Maruja	5 /25
Palomino / DO Manzanilla Sanlúcar de Barrameda	
Escuadrilla Amontillado Lustau	6 /30
Palomino / DO Jeréz-Xéréz-Sherry	
Península Palo Cortado Lustau	6 /30
Palomino fino / Sin DO Jeréz-Xéréz-Sherry	
Poley Oloroso Toro Albalá	6 /30
Palomino / DO Montilla Moriles	
Juan Piñero Cream	7 /35
Palomino, Pedro Ximenez / DO Jeréz-Xéréz-Sherry	
East India Cream Solera	6 /30
Palomino Pedro Ximenez / DO Jeréz-Xéréz-Sherry	
Juan Piñero Pedro Ximenez	7 /35
Pedro Ximenez / DO Jeréz-Xéréz-Sherry	



Vinos Blancos Canarios

Benje	27
Listán Blanco / Ycoden Daute Isora	
Maresía del Atlántico	32
Listán Blanco, Malvasía aromática, Albillo / DO La Palma	
Akaet	35
Malvasia / DO lanzarote	
Bimbache	38
Listán Blanco, Verijadiego Blanco / DO El Hierro	
Los Loros Siete Lomas	36
Multivarietal / DO Valle de Güímar	
Cámbium Las Canales	26
Listán Blanco, Malvasía Aromática / Icod de los Vinos	
Trenzado	32
Liatan Blanco / DO Orotava	
Viñatigo	25
Liatan Blanco, moscatel / DO Ycoden Daute Isora	
Tamerán	39
Marmajuelo / DO Gran Canaria	
Qori	35
Multivarietal / DO Islas Canarias	

Vinos Blancos Nacionales

Cies	30
Albariño / DO Rías Baixas	
Cal	39
Godello / DO Bierzo	
Urkizahar	30
Txakoli / DO Getariako txakolina	
Barco del Corneta	35
Verdejo / DO Castilla y León	
Candea	28
Treixadura, Doña Blanco / DO Monterrei	
Cloe	28
Chardonnay / DO Malaga	
Ojo y Coillo	33
Pedro Ximenez / DO Montilla Moriles	
Valduero	30
Albillo mayor / DO Ribera del Duero	



Vinos Tintos Canarias

De Yanes	40
Baboso negro / DO Islas canarias	
Vijariego Negro Viñátigo	27
Vijariego negro / DO Ycoden Daute Isora	
Cumbre Vieja	30
Multivarietal / DO La Palma	
Hambre de Tierras	37
Tintilla, Listán Negro / DO Tacoronte Acentejo	
La Finca	39
Vijariego, Syrah / DO Islas Canarias	
Cool	28
Listán Negro / DO Islas Canarias	
Mogaren	34
Listán Negro / DO Gran Canaria	

Vinos Tintos Nacionales

Veraton	40
Garnacha / DO Campo de Borja	
Marta Maté	32
Tinta Fina / DO Ribera del Duero	
Octonia	58
Garnacha, Garnacha Peluda / DO Monsant	
Fuego Lento	28
Monastrell / DO Alicante	
Las Gravas	64
Syrah, Monastrell, Garnacha / DO Jumilla	
Xerico	30
Tempranillo / DO Rioja	
Cesar Principe	45
Tempranillo, Crianza / DO Cigales	
Jupiter	30
Tempranillo, Crianza / DO Ribera del Duero	
Hombros	34
Mencía / DO Bierzo	
La Fredat	42
Garnatxa negra / DO Priorat	
As Xaras	34
Mencía / DO Ribeira Sacra	



Vinos Rosados

Pino Valois Viñátigo	24
Listán Negro / DOP Islas Canarias	
Chivite Las Fincas	24
Garnacha Tinta, Tempranillo / DO V.T.3 Riberas	

Vinos Dulces

Humbolt Tinto	36
Listan Negro / DO Tacoronte Acentejo	
D Luks	35
Moscatel de Alejandría / DO Valle de Güímar	
Royal Tokaji Late Harvest	7/39
Furmint, Harslevelu, moscatel de lunel / Hungría-Tokaj	
