

# Menú Degustación

## Sambal & Chutney

Papadums

## Pani Puri

Papas chat masala, tamarindo, cilantro y menta

## Ostra

Mignonette Asiática, pepino, cilantro vietnamita

## Miang Kham

Tartar de Atún marinado, sambal matah, hoja de siso

## Kinilaw

Ceviche filipino, cítricos, leche de coco

## Vieiras

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

## Dumpling

Cerdo ibérico y trufa, consomé de pollo

## Laksa

Dumpling de cangrejo y gamba, Sopa de curry con coco

## Char Siu

Pluma Ibérica estilo Cantonés, pok choy y arroz jazmín

## Coco y Piña

Lichi, Longan, Albahaca limón

## Chocolate

Pimienta de sechuan y nuez moscada

60€

## Maridaje

34€

*Menú se servirá a mesa completa*



## Dim Sum

<b>Shumai</b>	Cerdo ibérico y gambas	12€
<b>Shumai</b>	Cerdo ibérico y trufa	12€
<b>Har Gow</b>	Gambas, ajetes y jengibre	10€
<b>Pyeonsu</b>	Puerro, zanahoria	10€
<b>Momo</b>	Pollo campero y foie	12€

## Entrantes

<b>Ostra</b>	Mignonette Asiática, pepino, cilantro vietnamita	6€
<b>Pani Puri</b>	Papas, chat masala,cebolla, tamarindo, cilantro y menta	12€
<b>Miang Kham</b>	Tartar de atún marinado, sambal matah, hoja de sishe	13€
<b>Som-Tom</b>	Papaya verde, cebolla, cacahuets,lima kaffir,chicharrón	12€
<b>Kinilaw</b>	Ceviche Filipino lima y coco, pepino, mandarina y cilantro	14€
<b>Chilli Crab</b>	Cangrejo en tempura, salsa de tomate dulce & picante, mantou	15€
<b>Vieiras</b>	Estilo Borneo, chile, chalotas, albahaca, vinagre y panela	15€
<b>Aloo Chat</b>	Papa,chutney de cilantro, tamarindo, yogur, cebolla y granada	12€

## Curry y Brasas

Todos se acompañan con arroz jazmín al vapor  
(Opciones vegetarianas para los currys)

<b>Assam</b>	Carrillera de cerdo ibérico en curry de tomate	25€
<b>Roghan Josh</b>	Jarrete de cordero en curry especiado de Cachemira	28€
<b>Massaman</b>	Ternera en curry Tailandés de cacahuets y papas	27€
<b>Pla Phao</b>	Lubina a la sal con hierbas aromáticas y salsa Nam Jim	38€
<b>Char Siu</b>	Pluma Ibérica caramelizada en salsa barbacoa china	33€
<b>Cantonese</b>	Pescado al vapor, pak choi, jengibre, soja y sésamo	25€
<b>Ssambap</b>	Chicharrón de cerdo, Lechuga, salsas y encurtidos	28€



## Dulce

### Fresa

Fresas, helado de jengibre, lima, albahaca

7€

### Torrija

Torrija con kaya y cocopandan

8€

### Chocolate

Ganache, mousse de chocolate, anacardos,  
toffee, nuez moscada

8€



## VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

<b>Viñátigo Pet Nat</b> Listán Negro	2022	Islas Canarias	30€
<b>Julia Bernet Brut Nature 60/40</b> Chardonnay, Xarel-lo	2022	DO Corpinnat	32€
<b>AT Roka Rosat Reserva</b> Macabeu, Garnatxa Negra	2021	DO Penedés	34€
<b>Gramona Rosé</b> Pinot Noir	2020	DO Corpinnat	40€
<b>Billecart Salmon Brut Reserva</b> Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		DO Champagne	70€

## VINOS DE XEREZ / SHERRY WINES

<b>Camborio Fino en Rama</b> Palomino fino		DO Jeréz - Xéréz-Sherry	7€
<b>Manzanilla Maruja Pasada</b> Palomino		DO Manzanilla de Sanlúcar	7€
<b>Escuadrilla Amontillado Lustau</b> Palomino		DO Jeréz-Xéréz-Sherry	6€
<b>Poley Oloroso Toro Albalá</b> Pedro ximenez		DO Montilla Moriles	6€



## VINOS BLANCOS CANARIOS / CANARY ISLAND WHITE WINES

<b>Vera de la Fuente</b> Listan Blanco (Afrutado)	2023	DO Abona	20€
<b>Benje</b> Listán Blanco	2022	DO Ycoden Daute Isora	25€
<b>Viñatigo</b> Malvasia Aromàtica (Afrutado)	2023	DO Islas Canarias	27€
<b>Càmbium Las Canales</b> Listán Blanco	2023	DO Islas canarias	27€
<b>Soco</b> Malvasia Volcànica, Diego, Listán Blanco	2023	DO Lanzarote	30€
<b>Linaje de Pago</b> Marmajuelo	2022	DO Islas Canarias	32€
<b>Maresía del Atlántico</b> Listán Blanco, Malvasía aromática, Albillo	2021	DO La Palma	32€
<b>Trenzado</b> Listán Blanco	2022	DO La Orotava	34€
<b>Rajadero</b> Forastera	2022	DO La Gomera	34€
<b>Los Loros Siete Lomas</b> Marmajuelo, Listán blanco, Vijariego, Gual	2022	DO Valle de Güímar	38€
<b>Bimbache</b> Listán Blanco, Verijadiego Blanco, Gual, Baboso Blanco	2022	DO El Hierro	39€
<b>Los Tabaqueros</b> Sabro, Malvasía aromática, Vijariego, Listán blanco	2006	DO La Palma	43€



## VINOS BLANCOS NACIONALES / NATIONAL WHITE WINES

<b>Cucu Cantaba la Rana</b> Verdejo	2023	DO Castilla y León	21€
<b>Cepado</b> Godello	2022	DO Valdeorras	24€
<b>Cloe</b> Chardonnay	2022	DO Málaga	26€
<b>A Seara Castes Brancas</b> Treixadura, Godello, Loureira, Torrontés	2020	DO Ribeiro	28€
<b>Candea</b> Treixadura, Doña blanca	2020	DO Monterrei	33€
<b>Cies</b> Albariño	2022	DO Rias Baixas	36€



## VINOS TINTOS CANARIOS / CANARY ISLAND RED WINES

<b>El Lance</b> Multi varietal	2020	DO La Orotava	24€
<b>Vijariego Negro Viñatigo</b> Vijariego negro	2022	DO Ycoden Daute Isorsa	26€
<b>Piedra Fluida</b> Listán Negro	2020	DO Islas Canarias	27€
<b>Los Grillos</b> Negramoll	2023	DO La Palma	30€
<b>La Solana</b> Listán Negro	2021	DO La Orotava	30€
<b>Barco de Tierra adentro</b> Listán Negro, Negramoll, Listán Blanco	2022	DO Islas Canarias	34€
<b>Ariana El Grifo</b> Listán Negro, Syrah	2022	DO Lanzarote	36€
<b>Mission's Grapes</b> Listán Prieto	2021	DO La Palma	39€
<b>Los Pasitos</b> Baboso Negro	2022	DO La Orotava	48€



## VINO TINTO NACIONAL / NATIONAL RED WINES

<b>Pies Negros Artuke</b> Graciano, Tempranillo	2021	DO Rioja	24€
<b>Pigar</b> Bobal	2022	DO Utiel-Requena	26€
<b>Vera vides</b> Tempranillo	2021	DO Ribera del Duero	28€
<b>Xerico</b> Tempranillo	2018	DO Rioja	32€
<b>El Molar</b> Garnacha	2021	DO Jumilla	34€
<b>Hombros</b> Mencía	2020	DO Bierzo	36€
<b>Marta Maté</b> Tinta Fina	2021	DO Ribera del duero	38€
<b>Veratón</b> Garnacha Tinta	2019	DO Campo de Borja	40€
<b>La Fredat</b> Garnacha Tinta	2019	DO Priorat	42€
<b>Cesar Principe</b> Tempranillo	2020	DO Cigales	45€
<b>Octonia</b> Garnacha, Garnacha Peluda, Cariñena	2013	DO Monsant	58€





## VINO ROSADO / ROSE WINE

<b>Pino Valois Viñatigo</b> Garnacha	2022	DO Islas Canarias	28€
<b>Finca Vegas</b> Syrah, listán negro	2022	DO Abona	28€

## VINOS DULCES / SWEET WINES

<b>Aromas de Trevejos</b> Malvasía Aromática	2022	DO Abona	8€
<b>Viñatigo</b> Malvasía Aromática	2021	DO Islas Canarias	7€
<b>Royal Tokaji Late Harvest</b> Furmint, Harslevelu, Moscatel de lunel	2021	DO Hungría-Tokaj	6€
<b>Juan Piñero Cream</b> Palomino, Pedro Ximenez	2021	DO Jeréz-Xéréz-Sherry	6€