

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

Tasting Menu

Sambal & Chutney

Papadums

Pani Puri

Chat masala potatoes, tamarind, coriander & mint

Oyster

Asian Mignonette, cucumber, vietnamese coriander

Miang Kham

Tuna tartare, sambal matah, shiso leaf

Kinilaw

Filipino Ceviche, citric, coconut, cilantro

Scallop

Pacific scallop, shallots, chili, basil,
vinegar & cane sugar

Dumpling

Iberico pork & truffle, chicken consomme

Laksa

Crab & Prawn dumpling, Malay coconut curry soup

Char Siu

Iberico pork pluma Cantonese style, Pok choi & Rice

Coconut & Pineapple

Lichie, Longan, Lemon basil

Chocolate

Sichuan pepper, Nutmeg

60€

Wine Pairing

34€

Menu only served at a full table



Dim Sum

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

Entrantes

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

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



Dim Sum

Shumai	Iberico Pork and prawn	12€
Shumai	Iberico Pork and truffle	12€
Har Gow	Prawn, spring onion & ginger	10€
Pyeonsu	Leeks and carrots	10€
Momo	Chicken and foie	12€

Appetizer

Oyster	Asian Mignonette, cucumber, vietnamese coriander	6€
Pani Puri	Chat masala potatoes, onion, tamarind chutney, coriander and mint	12€
Miang Kham	Tuna tartare, sambal matah, shiso leaf	13€
Som Tom	Papaya salad, onion, peanuts, kaffir lime vinaigrette, chicharrón	12€
Kinilaw	Filipino Ceviche, coconut milk, cucumber, tangerine & coriander	14€
Chilli Crab	Soft shell crab tempura, sweet chilli tomato sauce, mantou	15€
Scallop	Pacific scallop borneo style, shallots, chili, basil, vinegar	15€
Aloo Chat	Potato, coriander chutney, tamarind, red onion and pomegranate	12€

Curry & Grill

All served with steamed Jasmine Rice
(curry's can be serve with vegetarian option)

Assam	Iberico pork cheeks in tomato gravy curry, vietnamese coriander	25€
Roghan Josh	Kashmiri style Lamb shank curry	28€
Massaman	Thai Veal curry with peanuts, potatoes y chayotes	27€
Pla Phao	Thai salt crusted Sea Bass, sauteed veggies y nam jim sauce	38€
Char Siu	Iberico pork pluma with Chinese BBQ sauce, pal choi	33€
Cantonese	Steamed cod, pak choi, ginger, soy y sesame	25€
Ssambap	Crispy pork belly, lettuce and condiments	28€



Sweet

Strawberry

Poached strawberry, ginger ice cream, lime & basil

7€

French Toast

Brioche, kaya spread and pandan custard

8€

Spiced Chocolate

Chocolate ganache, chocolate mousse,
caramelized nuts, toffee, nutmeg

8€



VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

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

VINOS DE XEREZ / SHERRY WINES

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



VINOS BLANCOS CANARIOS / CANARY ISLAND WHITE WINES

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



VINOS BLANCOS NACIONALES / NATIONAL WHITE WINES

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



VINOS TINTOS CANARIOS / CANARY ISLAND RED WINES

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



VINO TINTO NACIONAL / NATIONAL RED WINES

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



VINO ROSADO / ROSE WINE

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

VINOS DULCES / SWEET WINES

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