

del 16/02
al 01/03
2026

NUESTROS MENÚS

ALÉRGENOS: SI PADECE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA COMUNÍQUELO A NUESTRO PERSONAL DE SALA.

Gluten	G	Pescados	P	Lácteos	L	Mostaza	M	Altramuz	Al
Crustáceos	C	Cacahuets	Ca	Frutos secos	F	Sésamo	Se	Moluscos	Mo
Huevos	H	Soja	S	Apio	A	Sulfitos	Su		

* Los pescados marinados están previamente congelados a -20° durante 5 días.

** Todos los platos que incluyen ingredientes fritos pueden contener trazas de: G, C, H, P, Ca, S, L, F, A, M, Se, Su, Mo

MENÚ DE MEDIODÍA

MESA COMPLETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

ENSALADA DE KOHLRABI CON PAN DE GAMBAS Y ANACARDOS (C-P-F)

NEM: ROLLITO FRESCO CON GAMBAS Y SALSA DE CACAHUETE (C-CA)

BANH XEO: CREPE VIETNAMITA CON CALAMARES, PANCETA Y SALSA NUOC CHAM (MO-P-G)

>> ¿Porque no añades algún capricho de nuestra carta?

ROLLITOS TAILANDESES DE CERDO Y LANGOSTINOS (S-G-C-L) +4€

OSTRA VALENCIANA CON KIMCHI (MO-P-G-S-SU) +5€

PRINCIPALES PARA ELEGIR ENTRE:

CERDO EN CAZUELA DE BARRO CON ENCURTIDOS Y ARROZ CRUJIENTE (P)

PHØ: TALLARINES DE ARROZ EN CALDO CON TOFU Y SETAS (S-SE)

>> Por un suplemento de 6€ puedes probar estos platos:

VINDALOO DE PATO CON BASMATI Y ARROZ CON SEMILLAS (M-SU)

CHA CA VIETNAMITA: PESCADO MARINADO CON ENELDO, GALANGAL Y CÚRCUMA (G-L-S-P-SE-SU)

POSTRE:

KEO LAC: CREMA DE CACAHUETE Y PLATANO CON HELADO DE VAINILLA (L-CA-SE-H)

>> Y si sigues siendo caprichos@, prueba nuestro postre premiado:

MA KHIN CHEESECAKE CON MACADAMIAS Y TOFFEE (L-H-F-G) +4€

29€

MENÚ MA KHIN

MESA COMPLETA

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

OSTRA VALENCIANA CON KIMCHI (MO-SU-P)

ENSALADA DE KOHLRABI CON PAN DE GAMBAS Y ANACARDOS (C-P-F)

NEM: ROLLITO FRESCO CON GAMBAS Y SALSA DE CACAHUETE (C-CA)

BANH XEO: CREPE VIETNAMITA CON CALAMARES, PANCETA Y SALSA NUOC CHAM (MO-P-G)

>> ¿Porque no añades algún capricho de nuestra carta?

ROLLITOS TAILANDESES DE CERDO Y LANGOSTINOS (S-G-C-L) +4€

PRINCIPALES PARA ELEGIR ENTRE:

VINDALOO DE PATO CON BASMATI Y ARROZ CON SEMILLAS (M-SU)

CHA CA DE PESCADO MARINADO CON ENELDO, CÚRCUMA Y GALANGA (L-S-P-SE-SU)

THALI VEGETAL: DHAL, CURRY DE VERDURAS DE TEMPORADA Y ENCURTIDOS (M-G-SU-L)

POSTRE:

TARTA DE QUESO CON MACADAMIAS Y TOFFEE (L-F-G-H)

39€