

NOCHEVIEJA

NEW YEAR'S EVE

ASIA

MENÚ

ENTRANTE / ENTRÉES

UDANG LIMA RASA 

Gambas a las cinco especias en tempura con salsa Thai agridulce

Five-spice prawns in tempura with Thai sweet and sour sauce

URAMAKI

Arroz japonés con salmón laminado, relleno de carne de cangrejo, pepino y jengibre en vinagre

Japanese rice with sliced salmon filled with crab meat, cucumber and pickled ginger

SELADA BALI 

Ensalada tradicional balinesa con pollo marinado con cilantro, menta y hojas de albahaca

Traditional Balinese salad with chicken marinated with coriander, mint and basil leaves

SUP BUAH MANGGA

Sopa de mango y crema de coco con Wan crujiente

Mango and coconut cream soup with crunchy Wan Tan

POR FAVOR, INFÓRMENOS SI PADECE DE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA ALIMENTARIA.

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE GOT A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE.

PRINCIPAL / MAIN DISH

IKAN BAKAR

Lubina a la parrilla servida con piña, espuma de curry amarillo y lemongrass

Grilled sea bass with pineapple, yellow curry foam and lemon grass

DAGING MASAK ASEM 

Medallones de solomillo de ternera con verduras, jengibre y salsa tailandesa de tamarindo

Fillet steak medallions with vegetables, ginger and Thai tamarind sauce

POSTRE / DESSERT

Helado de jengibre en costra de frutos secos sobre crema de lima y coco helado

Ginger ice cream encased in a nut crust on a bed of lime cream and frozen coconut

Café y dulces navideños / Coffee and Christmas sweets

Incluye vinos selectos

Selected wines included



Plato picante / Spicy dish

Adultos / Adults: 120 €

Niños menores de 12 años / Children under 12 years, 39€

IVA incluido / VAT included