

勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

北京鴨

PATO PEKINÉS IMPERIAL



El Pato Pekinés es un famoso platillo de Beijing, que fue preparado por primera vez para el emperador de la Dinastía Yuan, y que se convirtió en uno de los platillos principales en los menús de la Corte Imperial en el siglo 13. Para los tiempos de la Dinastía Qing, en el siglo 18, la popularidad del Pato Pekinés se había extendido a las masas, y para mediados del siglo 20, este platillo se había convertido en un símbolo natural de China.

Históricamente, los patos Pekineses eran alimentados y cuidados para ser consumidos en este platillo, dando como resultado final una succulenta carne delgada, con piel crujiente y un aroma delicioso. ¡Disfruta!

🍴 2,400g | 3,190

INTENDED FOR 2-4 GUESTS TO SHARE
CHOICE OF STEAMED BUNS OR MANDARIN CRÊPES,
CUCUMBER, SCALLIONS, SWEET BEAN SAUCE

準備

PREPARACIÓN



Pato Pekín Blanco
Importado 2-3 kg.



Preparado durante 48 horas en nuestra técnica de marinado y frigorífico de pato personalizado, terminado en un horno tradicional chino.



Disfrute de la experiencia, junto a la mesa de talla de Pato Imperial cuidando el mejor corte.

SERVIDO CON 伴隨著



Hotcakes al Vapor con Mandarina o Bollos Bao.



Salsa de Frijol Dulce.



Cebolla y Pepino en Bastones.

COMBINAR 結合

Prepara tu crepa o panecillo agregando finos cortes de Pato Pekin, Salsa de Frijoles Dulces, Rebanadas de Cebolla y Pepino, disfruta los sabores de nuestra receta tradicional.

刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

烧烤 日本岩手A5 和牛

GRILL SEARED JAPANESE (USHIKO IWATE) A5 WAGYU



Ubicada en la parte noreste de Japón, la prefectura de Iwate ha sido bendecida con abundantes cultivos y carne wagyu, y los abundantes recursos alimentarios de la prefectura de Iwate son inseparables de los recursos de las montañas y el agua, entre los cuales la prefectura de Iwate tiene una excelente calidad de agua, y es una del agua más famosa de Japón! Su fuente de agua es agua suave con bajo contenido mineral, y el valor del pH es similar al de las lágrimas, y los agricultores la usan para cultivar y poner sus corazones y almas en el alimento y el agua potable para su ganado. Como resultado, su sake "Southern Beauty", "Winter Love Apple", el arroz de Iwate y la carne de res de Iwate son famosos en todo Japón.

Además de ser un conocido rancho ganadero Wagyu de 100 años de antigüedad en la zona, el rancho ganadero Wagyu, en cooperación con el gobierno de la prefectura de Iwate, ha ganado el campeonato de productos cárnicos integrales en el Concurso de Carne de Japón durante cuatro años consecutivos.

🍴 300g | 8,690

準備

PREPARACIÓN



¡Esta nueva muestra de sal marina infundida es una colección de deliciosas infusiones llenas de sabor! Romero, chipotle con tocino ahumado, lava negra hawaiana, mezcla de ajo, jade de bambú hawaiano y 5 sales marinas de pimienta hacen de este el conjunto soñado por los amantes de la comida.



Whisky Wagyu*Además, debido a la abundancia de whisky de alta calidad en Tohoku, Japón (el whisky número uno del mundo, "Taketsuru", proviene de la prefectura de Miyagi en Tohoku), el rancho no se olvida de agregar harina de whisky a la alimentación diaria de Ganado Ushimata Iwate.



Todo el mundo conoce la sal del Himalaya por su delicioso sabor, pero ¿sabías que también es estupenda para asar? La sal de roca al cocinar crea una corteza más crujiente en el exterior de la comida asada, manteniendo el interior jugoso y tierno.



Aves y Carnes. Para aquellos que se deleitan con un succulento pollo asado o un filete perfectamente asado, no busquen más que el Cordon Bleu de Maison Martell. La complejidad y el rico sabor de este coñac XO (Extra Añejo) realzarán los sabrosos sabores de sus platos de carne.

刃开口

Contemporary Chinese Cuisine

茉莉花茶烟燻安格斯排

COSTILLAS CORTAS ANGUS AHUMADAS A ELECCIÓN CON TÉ DE JAZMIN



El té floral de jazmín agrega un sabor dulce y refrescante a nuestras costillas de res ahumadas Angus elevando el favorito chino para llevarlo a otro nivel, aunque con sabores más complejos y servidos.

Un avance rápido hasta la dinastía Qing: ahumar ya no se consideraba sólo una técnica de conservación, si no también una forma de cocinar. El huevo ahumado aparece en la gran literatura gastronómica de la época, Recipes From The Garden Of Contentment.

En los tiempos modernos ahumar es mucho más que simplemente mantener la carne con un agradable sabor ahumado y jugoso. Agrega una fragancia única a los alimentos para nuestro disfrute.

🍵 500g | 2, 187

準備

PREPARACIÓN



Las costillas cortas son un corte de carne de res extraída del pecho, el lomo, el plato o las costillas del ganado vacuno. Consisten en una pequeña porción de costilla y la carne circundante, que varía en grosor.



El té de jazmín es un té al que se le añaden flores de jazmín. Se originó durante la época de la dinastía Song. Normalmente, el té de jazmín se basa en té verde o té blanco. El resultado es un sabor sutilmente dulce.



"COCCIÓN LENTA" como término de cocina se refiere a un método de cocción en el que se agregan ingredientes alimentarios a la sopa, agua y condimentos, primero se llevan a ebullición a fuego alto, luego se reducen a fuego medio a bajo y se cuecen a fuego lento durante un tiempo prolongado.



El ahumado es una técnica de conservación de alimentos que consiste en exponer los alimentos al humo producido por un fuego de leña o té. Este proceso, además de la conservación, proporciona un agradable olor único.

勿开口

Contemporary Chinese Cuisine

冷熱前菜

ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

ENSALADA DE PEPINO MARINADO (黃瓜沙律)  	250
Ajonjolí, Jitomate Uva, Ciruela Salada	
ENSALDA KING CRAB 60g (帝王蟹沙拉)  	1,155
Aguacate, Manzana, Mango, Wonton Crujiente, Aderezo de Miso Blanco	
WRAPS DE LECHUGA CON POLLO 120g (雞鬆生菜包)	330
Salchicha China, Jícama, Salsa de Frijoles Dulces	
CALAMAR AL SAL Y PIMIENTA 200g (椒鹽尤魚)  	320
Masa de Huevo, Chile, Pimienta	
ENSALADA DE PATO CRUJIENTE 60g (香酥鴨沙拉)	570
Piñones, Pomelo, Vinagreta de Ciruela Roja	
SATAY DE POLLO MALASIO 200g (沙爹雞)	250
Curry, Comino, Leche de Coco con Cúrcuma, Salsa de Cacahuete	
TOSTADA DE CAMARONES CRUJIENTES 88g (香酥鴨沙拉) 	260
Masa Madre, Castaña, Salsa Agri dulce	
GYOZA DE RES PICANTE 72g (香煎韭菜餃) 	280
Cebollín Verde Chino, Salsa Toban	
WONTON RANGOON DE CANGREJO 40g (蟹肉芝士炸雲吞) 	320
Queso Crema, Mascarpone de Queso, Salsa Worcestershire	
CANGREJO DE CONCHA SUAVE 200g (香煎韭菜餃)  	825
Sal de Grano, Chile Serrano	

熱湯

SOPAS

SOPA CALIENTE CLÁSICA AGRIDULCE 10g (經典酸辣羹) 	390
Tofu, Cerdo Deshebrado, Hongos Oreja de Judas, Demi Glace de Ternera	
CREMA DE ELOTE CON POLLO 80g (雞茸玉米湯) 	250
Crema de Coco, Jengibre, Maíz Rostizado	
SOPA RABO DE BUEY 60g (牛尾湯) 	270
Limoncillo, Jitomate, Zanahoria, Hierbas Chinas	

明爐燒烤

SELECCIONES BARBECUE

PATO ROSTIZADO Para Compartir 800g (廣東燒鴨) 	1,925
POLLO CRUJIENTE 600g (脆皮炸子雞)	450
CRUJIENTE HORNEADO PORK BELLY 180g (脆皮燒肉)	450



PESCADO



MARISCOS



VEGANO



VEGETARIANO



SIN GLUTEN



PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.

Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

精美點心

DIM SUM

DUMPLING DE CAMARONES AL VAPOR 48g (水晶鮮蝦餃) 🍤	450
Har Gow	
SIU MAI AL VAPOR 100g (鮮蝦蒸燒賣) 🍤	280
ROLLO PRIMAVERA FRITO (炸蝦春卷) 🍤	250
Elección de	
Camarón 72g Vegetales	
POTSTICKER DE CERDO FRITO 🍖	280
Y CAMARONES 60g (粵式煎鍋貼)	
CAMARONES FRITOS CRUJIENTES 60g (香脆炸海蝦) 🍤	250
BOLLO DE CERDO BBQ AL VAPOR 36g (蜜汁叉燒包)	250
DUMPLINGS DE VEGETALES AL VAPOR (豆苗餃) 🌱	220
XIAO LONG BAO 64g (上海小籠包)	260
Dumpling de Sopa Shanghai con Cerdo	
WONTON DE CERDO CON ACEITE DE CHILE ROJO 150g (紅油抄手) 🌶️	250
TOFU CRUJIENTE (香脆豆腐) 🌱	400
PAN BAO DE CERDO FRITO 40g (香煎肉飽)	220

素菜

VEGETALES

VEGETALES VERDES CHINOS (清炒菜遠 或 白灼菜遠) 🌱🍴 320	
Salteados o Pochados	
JUDÍAS VERDES SALTEADAS 48g (XO 醬四季豆) 🍴🌶️	250
Salsa XO	
BABY BOK CHOY 10g (姬菇蚝油白菜) 🍴	550
Salsa Seca de Callos de Hacha	

精選炒飯

ARROZ FRITO (Elección: Jazmín Blanco / Integral)	
COMBINACIÓN DAO 60g (雜錦炒飯) 🍴	590
Res, Pollo, Camarón	
ARROZ FRITO (素菜炒飯)	390
Elección de 80g	
Pollo Res Camarón Vegetales	
ACOMPANAMIENTO DE ARROZ AL VAPOR (白米飯/黃米飯) 🍴	120
Jazmín / Integral	

 PESCADO
  MARISCOS
  VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  PICANTE

Premium Culinary 🍴 20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

主菜

PRINCIPALES

RES ESTILO MONGOLIA 200g (蒙古牛肉)	540
Cebollín, Cebolla, Ají Picante & Salsa Chee Hau	
FILETE DE RES 200g (黑椒牛柳)	1,375
Pimiento Morrón, Chalote, Salsa de pimienta Negra	
ESTILO KUNG PAO (宮寶雞, 蝦, 或豆腐)	480
Jengibre, Pimientos, Nuez de la India	
Elección de 180g	
Pollo Res Tofu	
POLLO A LA NARANJA O POLLO AL LIMÓN 180g (香橙汁鸡或柠檬汁鸡)	280
Salsa de Miel y Limón o Salsa de Naranja Agria	
POLLO GENERAL TSO 180g (左宗雞)	350
Salsa Balsámico con Chile	
TOFU BRASEADO CON VEGETALES Y SOYA 60g (素红烧豆腐)	540
Jengibre, Ajo, Zanahoria, Brócoli, Hongo Shiitake, Mix de Verduras Asiáticas	
CALLO GARRA DE LEÓN Y CAMARONES FRITOS AL WOK CON SALSA SHA CHA ESPECIAL DEL CHEF 200g (芳香豉椒鸡塊)	788
Pimiento Morrón, Espárragos, Salsa Chee Hou, Chile Sambal	

素菜

PRINCIPALES

CERDO AGRIDULCE 180g (咕嚕肉)	450
Costra Masa de Huevo, Piña	
Elección de	
Pollo camarón Cerdo	
WOK DE RÓBALO FRITO 200g (三杯雪魚)	715
Albahaca, Ajo Rostizado, Vino de Arroz, Reducción de Soya y Ajonjolí	
CAMARONES GLASEADOS CON MIEL 160g (核桃鮮蝦球)	350
Lima, Leche Condensada, Mayonesa de Wasabi Verde	
PATO CRUJIENTE CON CINCO ESPECIAS Para Compartir 800g (香酥鴨)	1,700
Yu Choy, Hongos Shimeji, Especies para Encurtir	
PESCA DEL DÍA AL VAPOR 200g (清蒸魚)	590
Aceite de Cebollín Glaseado, Jengibre, Salsa de Soya, Cilantro	
COLA DE LANGOSTA CON SALSA DE JENGIBRE Y CEBOLLA 250g (葱姜龙虾粉丝)	1,870
Cebollín, Jengibre, Ajo, Fideos de Cristal, Brócoli, Chile Rojo, Mix de Verduras Asiáticas	
CARNE DE RES CON PIMIENTA Y SOYA 200g (黑椒炒牛肉)	450
Pimiento, Cebolla Roja, Vino Shao Shing, Salsa Especial De Pimienta Negra del Chef	

 PESCADO
  MARISCOS
  VEGANO
  VEGETARIANO
  SIN GLUTEN
  PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.

主廚推介炒河粉

CHEF'S HOR FUN NOODLES

Los Hor Fun son noodles de arroz planos que se dice se originaron en la ciudad de Shate en Guangzhou, China. Desde tiempos de la Dinastía Ming, estos noodles se han convertido en uno de los platillos más significativos de la cocina cantonesa. El Chef ha dominado el arte de hacer noodles y prepara Hor Fun frescos diariamente. En DAO, los noodles son salteados creando una experiencia sabrosa y delicada al mismo tiempo.

80 g | 650

Elección de

Pollo (鸡) | Res (牛肉) | Cerdo BBQ (蝦)
Camarón (蝦) | Vegetales (蔬菜)

炒粉麵

WOK DE NOODLES FRITOS

PAD THAI DE CAMARONES 120g (泰式炒河粉 - 蝦) 490
Nabos en Escabeche, Huevo, Cacahuates

CHOW MEIN (港式炒麵) 450

Elección de 80 g

Pollo | Cerdo Barbecue | Camarones

TALLARINES DE ARROZ PLANO PENANG, CHILI, CURRY (檳城炒粿條牛、雞、蝦、海鮮或蔬菜) 420

Elección de 80 g

Res | Pollo | Camarón | Mariscos | Verduras

特色湯麵

ESPECIALIDADES - SOPA DE FIDEOS

Todos los noodles son frescos y se preparan diariamente

Escoge tu estilo

Noodle de Huevo (蛋麵) | Noodles de arroz planos (河粉)
Ramen (拉面) | Udon (烏冬)

SOPA DE FIDEOS DE COSTILLA DE RES 150g (牛肋排湯麵) 350

WONTON DE CAMARÓN Y CERDO ESTILO HONG KONG 120g (鮮蝦雲吞麵) 390

RAMEN DE CHARSU, CALDO TONKOTSU 80g (燒肉拉麵) 550

 PESCADO  MARISCOS  VEGANO  VEGETARIANO  SIN GLUTEN  PICANTE

Premium Culinary  20% Descuento para All-Inclusive y Meal Plan

Precios en pesos mexicanos e incluyen impuestos.
Aviso: El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocinados, o leche no pasteurizada puede aumentar su riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos.