

# 刃升口

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

2,400g | 3,190

IDEAL PARA COMPARTIR ENTRE 2 A 4 HUÉSPEDES  
ELECCIÓN DE BOLILLOS AL VAPOR O CREPAS MANDARÍN,  
PEPINO, CEBOLLINES, SALSA DE FRIJOLES DULCES

## 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  
Rodajas.

## COMBINAR 結合

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

# 刃升口

Contemporary Chinese Cuisine



## 燒烤 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 de las aguas más famosas 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.



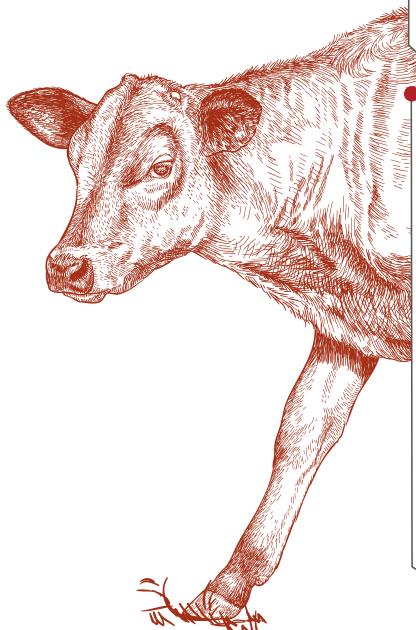
Todo el mundo conoce la sal del Himalaya por su delicioso sabor, pero ¿sabías que también es estupenda para asar? La sal de roca al cocinar crea una corteza más crujiente en el exterior de la comida asada, manteniendo el interior jugoso y tierno.



Aves y Carnes. Para aquellos que se deleitan con un suculento 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) realizarán los sabrosos sabores de sus platos de carne.

# 刃升口

Contemporary Chinese Cuisine



## 茉莉花茶烟熏安格斯排

### 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 suavemente 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.

# 刃升口

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	
ENSALADA 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)	310
Salchicha China, Jícama, Salsa de Frijoles Dulces	
CALAMAR AL SAL & 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 Cacahuate	
TOSTADA DE CAMARONES	
CRUJIENTES 88g (蝦吐司)	260
Masa Madre, Castaña, Salsa Agridulce	
GYOZA DE RES PICANTE 72g (香煎菲菜餃)	280
Cebollín Verde Chino, Salsa Toban	
WONTON RANGOON DE CANGREJO 40g (蟹肉芝士炸雲吞)	320
Crema de Queso, Mascarpone de Queso, Salsa Worcestershire	
CANGREJO CONCHA SUAVE 200g (風沙軟殼蟹)	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 (廣東燒鵝)	1,925
CERDO, MIEL DE MAPLE 120g (蜜汁叉燒)	470
POLLO CRUJIENTE 600g (脆皮炸子鸡)	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.

# 刃升口

Contemporary Chinese Cuisine

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
<i>Elección de</i>	
Camarón 72g   Vegetales	
POTSTICKER DE CERDO FRITO Y CAMARONES 60g (粵式煎鍋貼)	280
CAMARONES FRITOS CRUJIENTES 60g (千絲酥蝦卷)	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)	390
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 80g (XO 醬四季豆)	250
Salsa XO	
BABY BOK CHOY 10g (瑤柱扒白菜)	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
<i>Elección de 80g</i>	
Pollo   Res   Camarón   Vegetales   Cerdo	
ACOMPAÑAMIENTO DE ARROZ AL VAPOR (泰国香米/糙米)	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.

# 刃升口

Contemporary Chinese Cuisine

**主  
菜**

## PRINCIPALES

### RES ESTILO MONGOLIA 200g (蒙古牛肉)

Cebollín, Cebolla, Ají Picante & Salsa Chee Hau

540

### FILETE DE RES 200g (黑椒牛柳)

Pimiento Morrón, Chalote, Salsa de Pimienta Negra

1,375

### ESTILO KUNG PAO (宮寶雞, 蝦, 牛, 或豆腐)

Jengibre, Pimientos, Nuez de la India

480

*Elección de 180 g*

Pollo | Camarón | Res | Tofu 390

### POLLO A LA NARANJA O

### POLLO AL LIMÓN 180g

(香酥橙子鸡 & 香酥柠檬鸡)

Salsa de Miel y Limón o Salsa de Naranja Agria

280

### POLLO GENERAL TSO 180g (左宗雞)

Salsa Balsámico con Chile

350

### TOFU BRASEADO CON VEGETALES

### Y SOYA 60g (斋红烧豆腐)

Jengibre, Ajo, Zanahoria, Brócoli, Hongo Shiitake, Verde Asiático

540

### CALLO GARRA DE LEON Y CAMARONES

### FRITOS AL WOK CON SALSA SHA CHA

### ESPECIAL DEL CHEF 200g (炒扇贝虾配厨师特制沙茶酱)

Pimiento Morrón, Espárragos, Salsa Chee Hou, Chile Sambal

788

**主  
菜**

## PRINCIPALES

### CERDO AGRIDULCE 180g (咕嚕肉)

Costra Masa de Huevo, Piña

450

*Elección de*

Pollo | Camarón | Cerdo

### WOK DE ROBALO FRITO 200g (三杯雪魚)

Albahaca, Ajo Rostizado, Vino de Arroz, Reducción de Soja y Ajonjolí

715

### CAMARONES GLASEADOS CON MIEL

### 160g (核桃鮮蝦球)

Lima, Leche Condensada, Mayonesa de Wasabi Verde

350

### PATO CRUJIENTE CON CINCO ESPECIAS

### Para Compartir | 800g (香酥鸭)

Yu Choy, Hongos Shimeji, Especias para Encurtir

1,700

### PESCA DEL DÍA AL VAPOR 200g (清蒸魚)

Aceite de Cebollín Glaseado, Jengibre, Salsa Soya Cilantro

590

### GAMBAS AL CURRY PICANTE 160g (辣咖喱虾)

Pimiento, Cebolla Blanca, Tomate Cherry

750

### COLA DE LANGOSTA CON SALSA DE JENGIBRE

### Y CEBOLLA 250g (葱姜龙虾焗粉丝)

Cebolleta, Jengibre, Ajo, Fideos De Cristal, Brócoli, Chile Rojo, Verde Asiático

1,870

### CARNE DE RES CON PIMIENTA Y SOYA 200g (黑椒炒牛肉)

Pimiento, Cebolla Roja, Vino Shao Shing, Salsa Especial de Pimienta Negra del Chef

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.

# 刃升口

Contemporary Chinese Cuisine

## 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 platos 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.

80g | 650

*Elección de*  
Pollo (鸡) | Res (牛肉) | Cerdo Barbecue (叉烧)  
Camarón (蝦) | Vegetales (蔬菜)

炒  
粉  
麵

## WOK DE NOODLES FRITOS

### PAD THAI DE CAMARONES 120g (泰式炒河粉 - 虾)

Nabos en Escabeche, Huevo, Cacahuates

490

### NOODLES SINGAPUR

VERMICELLI 150g (星洲炒米)  
Curry, Cerdo Deshebrado, Camarones, Huevo, Brotes de Soya

420

### CHOW MEIN (港式炒麵)

*Elección de 80g*  
Pollo | Res | Cerdo Barbecue  
Camarones | Mariscos

450

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

*Elección de 80g*  
Res | Pollo | Camarón | Mariscos | Verduras

420

特色湯麵

## ESPECIALIDADES - SOPA DE FIDEOS

Todos los noodles son frescos y se preparan diariamente

*Escoge tu estilo*

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

### SOPA DE FIDEOS DE COSTILLA

CORTA DE RES 150g (牛肋排湯麵)

350

### WONTONS DE CAMARÓN Y CERDO

ESTILO HONG KONG 120g (鮮蝦雲吞麵)

390

### RAMEN DE MARISCOS,

CALDO SHOYU 220g (海鲜拉麵)

590

### RAMEN DE CHARSU,

CALDO TONKASU 80g (叉烧拉麵)

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.