

ARROZ, FIDEOS Y GUARNICIONES

El acompañamiento perfecto para el plato principal

- 101 **Arroz blanco Jazmín al vapor** 4,35
- 102 **Arroz frito con huevo** 5,40
- 103 **Arroz frito con huevo, jengibre y cebolleta** 5,50
- 104 **Arroz frito Young Chow** 8,70
Char Siu, guisantes y Langostinos pequeños
- 106 **Tallarines con huevo y aceite de sésamo** 6,90
- 107 **Fideos al huevo con verduras orientales mixtas** 11,50
Verduras en juliana y brotes de soja.
- 108 **Tallarines Clásicos Chow Mein de Pollo** 13,70
Dados de pechuga de pollo, juliana de verduras y brotes de soja.
- 109 **Fideos Clásicos Singapur** 14,20
Dados de Langostinos, Char Siu, brotes de soja, champiñones y verduras orientales, mezclados con Fideos Vermicelli finos y cubiertos con Curry en polvo.
- 110 **Fideos Imperiales Chow Mein** 18,95
Pollo, dados de entrecote, dados de Langostinos, juliana de verduras y brotes de soja.
- 111 **Chop Suey de verduras al Vino Blanco** 11,50
Ligero Chop Suey de Vino Blanco y ajo, acompañado de verduras orientales, brotes de soja, bambú crujiente y castañas de agua.
- 112 **Mezcla de verduras y Tofu con especias de Szechuan** 13,40
Pak Choi, Gai Lan, espárragos y judías verdes, salteados en salsa Szechuan picante y cubiertos con semillas de sésamo blanco.
- 113 **Papas fritas** 4,20

VERDURAS ORIENTALES

Elección de verduras mixtas orientales crujientes sazonadas

- 115 **Pak Choi** (col china) 8,90

- 116 **Brócoli mixto** 10,90
Gai Lan (brócoli chino) y brócoli de campo
Servido con salsa a elegir:
a) Ajo y jengibre · **b) Salsa de Ostras**



BANQUETES IMPERIALES

Todos los banquetes incluyen la opción de arroz hervido o arroz frito con huevo.

PARA 2 PERSONAS · por persona · 35€

- Sopa Agri-picante o Sopa de Pollo y Maíz Dulce
 - Costillas en Salsa Capital y Rollitos de primavera o Pato crujiente con crêpes
- Por favor seleccione de nuestro menú:**
- 1 Salteado clásico y 1 plato Imperial del Chef

PARA 3 PERSONAS · por persona · 36€

- Sopa Agri-picante o Sopa de Pollo y Maíz Dulce
- Costillas en Salsa Capital y Rollitos de primavera
- Pato crujiente con crêpes

Por favor seleccione de nuestro menú:

- 2 Salteados clásicos y 1 plato Imperial del Chef.

PARA 4 PERSONAS O MÁS · por persona · 38€

- Sopa Agri-picante o Sopa de Pollo y Maíz Dulce
- Costillas en Salsa Capital y Rollitos de primavera
- Pato crujiente con crêpes

Por favor seleccione de nuestro menú:

- 2 Salteados clásicos y 2 platos Imperiales del Chef.

SUSHI

MENÚ FIJO MORIAWASE

- 201 **Nigiri Sushi Moriwase** 20,90 (10 piezas por 1 persona)
Una selección de nuestro mejor sashimi sobre una cama de arroz.

- Sashimi Moriwase** 23,95 (4 variaciones por 1 persona)
Una selección de nuestros mejores cortes de Sashimi.

- 203 **Sushi y Sashimi Moriwase** 27,70 (22 piezas por 1 persona)
Nuestro mejor Sushi, Sashimi y kappa Maki.

- 204 **Shogun Moriwase** 52 (32 piezas perfecto para compartir)
Nuestro Sushi, Sashimi y fruto Maki más selecto.

- 205 **Moriawase Tai Pan Imperial** 64,50 (40 piezas perfecto para compartir)
Nuestros mejores Rollitos de Sushi, Sashimi y Maki creados por el Chef.

NIGIRI & SASHIMI

(Pescado crudo sobre arroz) (Rodajas de pescado crudo)

	(2) Nigiri	Sashimi
Maguro · Atún	210 · 6,70	215 · 14,30
Sake · Salmón	211 · 6,70	216 · 10,50
Unabi · Anguila ahumada	212 · 10,40	217 · 19,70
Suzuki · Merluza	213 · 6,40	218 · 13,20
Kurodai · Dorada	214 · 6,40	219 · 13,10
Tomago · Tortilla	220 · 5,95	
Ebi · Langostinos cocidos	221 · 5,50	

SUSHI IMPERIAL DEL CHEF

	Nigiri (2) grande	Carpaccio de Sashimi
· Dorada con aceite de trufa y tobiko	240 · 10	245 · 16,20
· Atún a la plancha con aceite de sésamo y cebolleta	241 · 10	246 · 15,15
· Salmón a la plancha con aceite de trufa y tobiko	242 · 10	247 · 15,90
· Anguila con aguacate y semillas de sésamo	243 · 11,20	248 · 16,45

TARTARAS

- 260 **Salmón picante con huevas de Salmón, aguacate y soja** 13,50
- 261 **Atún, cebollino, aceite de sésamo, lima y soja** 13,50
- 262 **Lubina, cebolleta, lima y soja** 13,70

NORIMAKI

(Rollitos de algas con Mariscos, arroz y verduras)

Kappa Maki Pepino y semillas de sésamo	230 · 7,40
Tekka Maki · Atún	231 · 8,90
Sake Maki · Salmón	232 · 8,70
California Maki Surimi de Cangrejo, Langostinos y aguacate	233 · 13,70
Futo Maki Surimi de Cangrejo, huevo, pepino y aguacate	234 · 13,70

PAQUETES ENVUELTOS EN SASHIMI

(3 unid.)

- 264 **Lubina envuelta en Langostino crujiente en tempura, escamas, mayonesa y tobiko** 12,25
- 265 **Dorada envuelta en crujiente de espárragos, copos de tempura, sésamo y crema agria** 9,95
- 266 **Salmón envuelto alrededor de aguacate con crema agria y huevas de Salmón** 9,90
- 267 **Atún envuelto alrededor de pepino y tortilla picante** 11,45

MAKI IMPERIAL DEL CHEF

- 270 **Rollo crujiente** 21,55
Langostino en tempura crujiente, pepino y aguacate con mayonesa de Wasabi.
- 271 **Maki Fuego** 21,55
Rollo de Langostino y espárragos crujientes con Sashimi de atún, mayonesa de Wasabi y cebolleta crujiente.
- 272 **Rollo 88 Dragon de Salmón** 22,65
Rollito de tortilla ligera y Sashimi de Salmón a la plancha.



IMPERIAL 
TAI-PAN
RESTAURANT
GOURMET CHINESE · SUSHI
& TEPPANYAKI



ALÉRGENOS

SOPAS

3 **Slow Boat Sopa de Pollo y Maíz Dulce** 7,80
Con dados de Pollo y Maíz Dulce.

4 **Sopa Agri-picante** 8,20 🌶️
Clásica sopa agria picante con cerdo Char Siu y dados de Langostinos.

5 **Sopa Nido de Pollo** 8,20
Pechuga de pollo en lonchas sobre un nido de fideos finos de huevo, huevo escalfado y setas Shiitake.

7 **Caldo Chino de Champiñones y Verduras** 7,60
Un caldo intenso y espeso con verduras picadas y setas Shiitake.

9 **Pan de gambas** 4,20

ENTRANTES TRADICIONALES

20 **Ensalada China** 8,60
Ensalada de hojas de temporada y piña en una vinagreta agrídulce ligera de soja.

21 **Ensalada de Pato** 11,95
Pato aromático sobre una cama de verduras mixtas chinas, Pak Choi y castañas de agua con Hoisin, vinagre de arroz y semillas de sésamo.

22 **Pato Aromático Crujiente** (para 2 personas) 24,20
Medio pato desmenuzado servido con juliana de verduras tradicionales, crêpes y salsa Hoisin.

23 **Rollitos de primavera crujientes** 8,95
Dados de cerdo con verduras ralladas sazonadas envueltos en una masa crujiente.

24 **Rollitos de Primavera crujientes de Vegetales** 8,90
Verduras ralladas sazonadas envueltas en una masa crujiente.

25 **Alitas de pollo al jasmín con sal, pimienta y 5 especias** 12,95 🌶️
Tiernas alitas de pollo infusionadas con jasmín y 5 especias, salteadas con guindillas, pimientos, cebolla y cebolleta.

27 **Costillas 5 especias con sal y pimienta** 12,95 🌶️
Costillas de cerdo sazonadas con 5 especias, salteadas con guindillas picadas, pimientos, cebolla y cebolleta.

28 **Costillas en Salsa Capital** 12,95
Tiernas costillas de cerdo en una salsa afrutada estilo BBQ.
(Contiene trazos de frutos secos)

29 **Tempura de Langostinos 5 especias con sal y pimienta** 18,75 🌶️
Tempura de Langostinos sazonada en 5 especias, salteados con dados de pimientos, cebolla, cebolleta, guindillas y pimienta negra.

33 **Tostada de Langostinos al sésamo** 12,95
Langostinos finamente picados, ligeramente fritos y sazonados con ajo, hierbas y jengibre, sobre una tostada cubierta con semillas de sésamo.

34 **Hors D'oeuvres Teppanyaki Imperial**
Precio por persona 16,40 · (a partir de 2 personas)
Costillas en Salsa Capital, Rollitos de primavera, tostada de Langostinos con sésamo, ensalada de Pato y Pollo Muo Gu Ji crujiente.

ENTRANTES DIM SUM

43 **Har Kao** 8,70
Empanadillas al vapor de Langostinos con cebolla finamente picada y aceite de sésamo.

44 **Siu Mai** 8,90
Empanadillas al vapor de Cerdo y Langostinos sazonadas con jengibre, cebolleta y setas chinas negras finamente picadas.

45 **War Tip** 8,70
Empanadillas al vapor tradicionales del norte de China, rellenos de Cerdo sazonado y col dulce.

46 **Pollo Muo Gu Ji** 8,90
Empanadillas al vapor con dados de Pollo, hierbas y setas Shiitake.

47 **Cesta para compartir de 8 piezas de Dim Sum variado** 19,10
(para 2 personas) Har kao, Siu Mai, War tip y Muo Gu Ji.

48 **Gyoza de Ternera** 8,70
Empanadillas al vapor de Ternera y verduras.

49 **Gyoza de verduras** 8,70
Empanadillas al vapor con verduras.

PLATOS IMPERIALES DEL CHEF

La experiencia culinaria china definitiva

77 **Pollo crujiente con Chile** 15,40 🌶️
Pollo crujiente, salteado en nuestra clásica salsa picante, servido con pimientos y cebollas.

78 **Entrecot crujiente con Chile** 18,70 🌶️
Filete de entrecot en rodajas finas, salteado en nuestra clásica salsa picante, servido con pimientos, cebollas y sésamo.

79 **Chow Mein Tesoro del Mar** 23,95
Tallarines de huevo en un caldo de Marisco, Langostinos, filete de Merluza, Vieiras, Mejillones, Gai lan, setas Shiitake, verduras y brotes de soja.

80 **Lubina al vapor con jengibre y cebolleta** 24,50
Lubina entera con jengibre fresco y cebolleta, aderezada con un ligero aliño de soja.

81 **Lubina en tempura con salsa picante de judías negras** 24,50 🌶️
Lubina crujiente sobre arroz blanco y salsa picante de judías negras.

83 **Solomillo con reducción de Vino Tinto y Pimienta Negra** 26,70
Una suntuosa y rica reducción de Vino Tinto y pimienta negra con tierno Solomillo, judías verdes, coliflor y cebolleta.

84 **Solomillo con Mezcla de Verduras Orientales** 26,70
Tiernos dados de Solomillo salteados con espárragos, Gai Lan, Pak Choi y jengibre en una ligera salsa de Ostras.

88 **Vieiras y Mejillones en salsa de judías negras con espárragos** 23 🌶️
Vieiras a la plancha, salteadas con Mejillones en una rica salsa de judías negras acompañadas de espárragos crujientes.

90 **Pato crujiente aromático en Salsa picante de jengibre y Hoisin** 24,60 🌶️
Una rica salsa Hoisin con un toque de jengibre y picante después de morder, salteado con Pak Choi, castañas de agua y setas chinas generosamente en capas sobre medio Pato crujiente.

91 **Pato crujiente aromático con reducción de Vino Tinto y pimienta negra** 24,60
Una rica reducción de Vino Tinto y pimienta negra sobre medio Pato crujiente, judías verdes y coliflor crujiente, coronado con cebolleta fresca

92 **Pato crujiente aromático con salsa de naranja** 24,60
Una versión china del Pato a la naranja, con una Salsa de naranja aterciopelada que complementa a la perfección el Pato crujiente aromático.

LOS CLÁSICOS

Para recomendaciones, no dude en preguntar a nuestro atento y experto personal

SIMPLEMENTE SELECCIONE LA PROTEÍNA QUE DESEE Y AÑÁDALA A LA SALSA QUE PREFIERA

AVES Y CARNES

60 **Pechuga de pollo** 13,10

61 **Entraña de primera calidad** 17,90

63 **Lomo de Cerdo asado Char Siu** 13,20

64 **Pechuga de Pato aromática** 18,90

65 **Pollo rebozado** 13,40

MARISCOS

67 **Langostinos** 18,95

68 **Langostinos en tempura** 19,25

69 **Vieiras** 22,50

VEGETARIANO

70 **Tofu rebozado** 14,25

71 **Tofu escaldado** 14,25

SALSAS

A **Salsa agrídulce con piña**
Servida con dados de tomate, cebolla, pimiento verde y piña.

B **Salsa de curry** 🌶️
Picante y fragante, una receta familiar del maestro cocinero de Slowboat Tiak Boh Ng.
Servida con repollo cortado en dados, cebolla, guisantes y champiñones.

C **Salsa de judías negras con pimiento verde**
Una salsa espesa y sabrosa, servida con crujientes pimientos verdes, zanahorias, cebolla y un toque de especias.

D **Salsa Cantonesa**
Una versión oriental de la salsa occidental. Servida con cebollas, guisantes y Pak Choi.

E **Salsa de pimienta negra**
Servida en una plancha caliente chisporroteante con cebolla, pimientos verdes y brócoli.

F **Salsa de Pimienta Szechuan con Anacardos** 🌶️🌶️
Una salsa caliente y excitante, con una mezcla de pimientos y guindillas para el famoso y distintivo bocado posterior. Cubierta con anacardos y pimienta de Szechuan molida.

G **Salsa Satay de Cacahuete**
Cilantro molido, tamarindo, pimentón y cacahuets crujientes son la base de esta salsa ligeramente especiada, dulce y fragante. Se sirve con pimientos verdes, cebollas, zanahorias y castañas de agua.

H **Salsa picante Kung Po** 🌶️🌶️🌶️
Una salsa picante clásica del norte de China. Se sirve con apio crujiente, pimientos verdes, zanahorias y cebollas.

I **Jengibre y cebollinos**
El jengibre fresco cortado en rodajas da a esta salsa un sabor cálido y picante. Se sirve con rodajas de puerro y cebolleta.

J **Salsa de Ostras con setas chinas y bambú**
La rica y aromática salsa de Ostras se complementa a la perfección con el profundo sabor de las setas chinas y el crujiente bambú. Acompañado de dados de zanahoria, cebolla, champiñones y castañas de agua.

K **Salsa de tomate, guindilla y ajo** 🌶️
Esta salsa picante y sabrosa contiene guindillas rojas y verdes, ajo y tomates. Se sirve con cebollas, pimientos y castañas de agua.

L **Vino blanco con verduras orientales escaldadas (Chop Suey)**
Una salsa ligera y delicada a base de vino blanco seco chino, ajo y jengibre. Servido con Gai Lan crujiente, Pak Choi, pimientos verdes, cebollas, zanahorias y castañas de agua.

Estimado cliente, deseamos informarle que nuestros platos pueden contener ingredientes que podrían provocar alergias. Por favor, consulte a nuestro personal sobre los ingredientes de cada plato. Gracias!