

# ORIENTAL GRILL

COMIDA ASIÁTICA




# ENTRADAS

## CAMARONES EN SALSA DE MOSTAZA $345
Rebosados con un toque picante, fritura de papa, nuez caramelizada, bañados en salsa de mostaza dulce y un toque de salsa de anguila.

## ESPÁRRAGOS $265
Cubiertos con tiras de pollo, salsa de ostión, ajonjolí y un toque picante.

## ROLLOS DE LECHUGA $155
Rellenos con tampico, jícama y una mezcla de salsa sambal y hoisin.

## PULPO MANDARíN $289
Pulpo al wok con cebollín y toque de chile de árbol servido sobre lechuga.

## BROCHETAS LEE CHAT $275
De pollo, salsa de cacahuate picosita.

## CALAMARES MANDARÍN $289
Crujientes, salteados con cebollín, ajo y chile de árbol, sobre cama de lechuga.

## SASHIMI $255
Salmón / Mixto / Atún

## CAMARONES MANDARÍN $345
Rebosados, salteados con cebollín, chile de árbol y ajo. Sobre cama de lechuga.

## CAMARONES AL COCO $345
Empanizados con ralladura de coco, con guarnición de arroz blanco, bañados con salsa de curry y coco.

## CAMARONES ROCA $345
Crujientes camarones bañados en mayonesa spicy.

## CEVICHE OZAKA $269
Con cebolla, cilantro, aguacate, mango, con un toque de salsa sambal y tostadas de won ton.
Elige: de salmón o de atún.

## SUSHI KAMPAHI $185
Crocante alga nory, arroz gohan, pasta tampico, camarón, vegetales y aderezo chipotle.

## EJOTES MANDARÍN $185
Ejotes tempura con un toque de chile de árbol.

## EGG ROLLS $175
-Verduras.
-Surimi, queso crema y chile chipotle.
-Salmón ahumado y queso crema.
-Res y verduras mixtas.

## EDAMAMES $175
Vainas de frijol de soya, salteados con ajo y un toque de chile de árbol.

## WON TONS $175
Ravioles de cangrejo y queso crema.

## KUSHIAGE DE QUESO $165
(4 piezas)

## DUMPLINGS DE CERDO $179
Con cebollín, salsa de ostión, ajo y jengibre.

# CLÁSICOS

## LO MEIN DE POLLO $305
Noodles, apio, zanahoria, cebollín, pimientos, col y escalopas de pollo al wok en salsa cantonesa.

## KUNG PAO $310
Trozos de pollo bañados en salsa kung pao, cebollín, chile de árbol y cacahuate.

## CHOW MEIN $325
Tallarín chino con carne de res, espinacas y germen de soya con salsa especial a base de soya.

## CHOP SUEY
Germen de soya, zanahoria, pimiento verde y apio en salsa blanca.
Camarón $315 / Pollo $305 / Mixto $315 / Vegetales $315

# ARROZ

## ARROZ AL VAPOR $99

## FRITO A LA ORIENTAL
Verduras $162 / Pollo $205 / Carne $205 / Camarón $205 / Mixto $205

## ORIENTAL ESPECIAL $225
Arroz frito con verduras mixtas, salsa hoisin y pato laqueado.

## SHIITAKE $210
Con hongos portobello y shiitake, al wok, salsa sambal y ajonjolí.

# ENSALADAS

## AHÍ TUNA $260
Atún sellado a la plancha, en una cama de lechuga con aderezo especial de jengibre.

## ASIÁTICA
A la plancha sobre lechugas mixtas, uvas, manzana, almendras, germen de soya con aderezo de manzana.
Pollo $245 / Camarón $250

## CAESAR $245
Tiras de pechuga de pollo en lechuga, crutones de wonton y aderezo caesar.

## VERDE $225
Mezcla de lechugas, arúgula, brócoli, espárragos, aguacate, espinacas y aderezo de mostaza.



ENSALADA AHÍ TUNA

# POKES CLÁSICOS $245

## POKE ATÚN
Base arroz blanco, acelga frita, aguacate, cebollín, masago con aderezo spicy.

## POKE CAMARÓN
Base arroz blanco, mayonesa spicy, edamames, queso crema en cubos, kanikama, tampico y ajonjolí negro.

## POKE KONOHA
Base arroz frito con verduras, camarón, tampico, chiles, aguacate y cebolllín.




# POKES $225

## ELIGE TU BASE 250 GR
## ARROZ SUSHI / ARROZ FRITO

### POKE 1
Camarón roca (empanizado), queso crema, aguacate, alga nori fileteada, cebolla frita y aderezo spicy.

### POKE 2
Camarón (cocido), edamames fritos, pasta tampico, aguacate, tiras crujientes de wonton y salsa de anguila.

### POKE 3
Camarón (frito), mango, cacahuate tostado, queso crema, alga nori frita, germen de soya y salsa sriracha.

### POKE 4
Res crujiente, kushiague de queso, noodles de pepino, cebollín, aguacate, zanahoria y aderezo kushiague.

### POKE 5
Pechuga asada, elotito, almendra tostada, noodles de pepino, aguacate, zanahoria,, queso crema y mayonesa curry.

### POKE 6
Salmón ahumado, zanahoria, noodles de pepino, pasta tampico, lechuga, nuez de la india.

### POKE 7
Atún marinado, mango, noodles de pepino, zanahoria, gajos de naranja, cacahuate tostado y salsa de anguila.

**¡HAZLO A TU GUSTO!**

# ARMA TU POKE $255

## BASE
***Elige 1:***
- Arroz sushi
- Arroz frito

## PROTEÍNA
***Elige 1:***
- Camarón
- Atún
- Salmón

## INGREDIENTES
***Elige 3:***
- Queso crema
- Aguacate
- Germen de soya
- Jicama
- Nuez de la india
- Acelga frita
- Piña
- Edamames
- Pepino

## ADEREZO
***Elige 1:***
- Chipotle
- Tampico
- Aderezo spicy

## EXTRAS
- Proteina **$85**
- Ingredientes **$35**
- Queso **$45**

# NOODLES

## THAI NOODLES
Tallarines en salsa de cacahuate y aceite de ajonjolí.
Camarón $305 / Pollo $255

## BUDHA NOODLES $320
Tallarines con camarón, brócoli, elote tierno, zanahoria, apio y morrón con un toque de curry.

## PAD THAI $325
Noodles con camarón, elotito, castaña de agua, pimientos, huevo, germen de soya en salsa de tamarindo y un toque de picante.

## ORIENTAL PASTA $325
Tallarín chino, camarón, pollo y res en salsa de ostión dulce con espinacas.

## RAMEN DE PATO $305
Escalopas de Pato Laqueado, tomates cherry y un toque de curry.

## RAMEN TONKOTSU $275
Fondo de cerdo preparado a fuego lento, con noodles, panceta nibuta, ajitsuke tamago, aceite de chile y cebollín fresco.




# SOPAS

## WONTON $130
Consomé de pollo con espinacas y ravioles rellenos de carne de res y camarón

## TOM KA GAI $150
Sopa tailandesa de coco con trozos de pollo y tallo de limón / thai.

## TOM YUM KONG $150
Sopa tradicional thai de cítricos, consomé de pollo, camarones, champiñones, tomates cherry y chile de árbol / thai

## HOT AND SOUR $150
Consomé ligero de pollo, bambú, hongo chino, huevo y chile de árbol.



# PATO $780
## (MEDIO)

**PATO PEKIN** Se filetea y crepea en su mesa

**PATO AL TAMARINDO**

**PATO SAMBAL**

**CREPA DE PATO $200** Pekin, tamarindo o sambal.



PATO AL TAMARINDO

# RES

**RES A LA NARANJA $320**
Carne crujiente salteada en salsa a base de naranja y chile de árbol.

**SZECHUAN BEEF $320**
Tiras de carne de res, verduras mixtas y cebolla en salsa dulce picante.

**BEIJING BEEF $320**
Carne de res, brócoli y bambú ancho salteados en una salsa de ostión dulce.

**CRISPY BEEF $320**
Carne de res, cebollín, pimientos y apio en salsa agridulce picante.

**MONGOLIAN BEEF $330**
Poro y res crujiente en salsa de ostión.

# CERDO

**KUNG PAO $275**
Filete de cerdo en salsa tailandesa, salsa hoisín, pimientos y especias thai.

**AGRIDULCE $275**
Trozos de cerdo con pimientos, piña, cebolla y zanahoria en salsa agridulce.

**AL TAMARINDO $275**
Filete de cerdo horneado en salsa de tamarindo, pimientos, elotitos y cebolla morada frita caramelizada.

# POLLO

## HUNAN $310
Trozos de pollo en salsa dulce-picante, cebolla cambray y ajonjolí.

## AGRIDULCE $310
Trozos de pollo, zanahoria, pimiento verde y cebolla en salsa agridulce.

## POLLO SWEET CHILLI $310
Trozos de pollo, morrón rojo y verde, piña y cebolla cambray en salsa hunan y salsa dulce picante sobre fideo frito.

## LAUCHA KAI $310
Trozos de pollo super crujientes, bañadas con salsa laucha agripicante, servidas sobre nuestra famosa acelga frita.

## ALMENDRADO $310
Trozos de pollo con almendra. Zanahoria, pimiento verde, cebolla en salsa ostión.

## SAMBAL $310
Trozos de pollo, chícharo nieve, nuez de la india y chile de árbol en salsa a base de sambal, kung pao y ajo.

## A LA NARANJA $310
Trozos de pollo, salteados en salsa naranja y chile de árbol.

## POLLO A LA PIÑA $310
Servido sobre media piña con cebolla, piña y chile de árbol en salsa oriental.




# MARISCOS

## CAMARONES LAUCHA JAA $350
Camarones en salsa dulce-picante.

## CAMARONES HUNAN JAA $350
Crujientes camarones, nuez y cebolla cambray bañados en salsa barbecue.

## SALMÓN URUBAMBA $390
En salsa cabernet sauvignon, tampico al gratín, canelones y espinacas.

## SALMÓN AL SAKE $390
Salmón a la plancha con salsa sake.

## PESCADO AL VAPOR $295
Filete de pescado al vapor bañado en salsa a base de soya, cebolla y jengibre.

## PESCADO HUNAN $295
Trozos de pescado blanco, salteados en salsa hunan y cebolla cambray y ajonjolí.

## CAMARONES KUNG PAO JAA $350
Camarones, cebolla verde, cacahuate y salsa agridulce picante.

## CAMARONES AGRIDULCES $350
Con zanahoria, pimiento verde y cebolla bañados en salsa agridulce.

## CAMARONES KOONG $350
Rebosados con una suculenta salsa agridulce picante de tamarindo y vegetales.

# SUSHIS TRADICIONALES

XD - POR DENTRO / XF - POR FUERA



## NEW PHILADELPHIA $215
xd: Aguacate, camarón y kanikama.
xf: Queso crema y ajonjolí.

## PURATAN ROLL $215
xd: Queso crema, aguacate y camarón capeado.
xf: Plátano macho frito, aderezo chipotle y salsa anguila.

## CRISPY VEGGIE ROLL $215
xd: Kanikama, queso crema y aguacate.
xf: Verduras tempura y aderezo chipotle.

## MANGUDO $215
xd: Camarón, queso crema y aguacate.
xf: Arroz, mango y ajonjolí negro.

## MAÍZ ROLL $215
xd: Surimi, queso y aguacate.
xf: Empanizado y pasta tampico.

## KING KRAB ROLL $215
xd: Queso crema, aguacate y salmón.
xf: Kanikama con aderezo roca y cebollín.

## USAGI ROLL $215
xd: Aguacate y camarón empanizado.
xf: Queso crema, empanizado y decorado con tampico.

## AEROSMITH ROLL $215
xd: Arroz, aguacate, atún y cebollín.
xf: Alga al tempura y aderezo de mayonesa curry.

## KOJI ROLL $215
xd: Pepino y kanikama.
xf: Arroz, ajonjolí, togarashi, salmón y aguacate.

# SUSHIS ESPECIALES

XD - POR DENTRO / XF - POR FUERA

## HAWAIIAN MAKI $235
xd: Camarón, aguacate y queso crema.
xf: Arroz, ajonjolí y anguila.

## VAN HALEN $235
xd: Camarón, queso crema y aguacate.
xf: Arroz, salmón natural y kanikama.

## SPICY TUNA $235
xd: Arroz, aguacate y cebollín.
xf: Tartar de atún y togarashi.

## KANI ROLL $235
xd: Mezcla de queso crema, surimi y cebollín con camarón empanizado.
xf: Cangrejo crujiente con un toque de salsa sirasha.

## SHU ROLL $235
xd: Aguacate, queso crema, kakiague de zanahoria y chiles toreados.
xf: Tampico.

## RIB EYE ROLL $235
xd: Queso crema, espinaca y espárragos.
xf: Arroz, ribeye empanizado, bañado con salsa kushiague.

## ROCK SHRIMP MAKI $235
xd: Camarón dijón y queso crema.
xf: Alga de soya con ajonjolí.

## SHIMI ROLL $235
xd: Camarón, queso crema y aguacate.
xf: Arroz, togarashi y salmón.

## OYSTER ROLL $235
xd: Ostiones ahumados, queso, crema y pepino.
xf: Empanizado con ajonjolí y salsa de anguila.

## LUNA MAKI $235
xd: Aguacate, zanahoria y kanikama.
xf: Salmón con chipotle y un toque de cebollín.

## NORANEKO $235
xd: Pepino, queso crema y camarón decorado con nuez caramelizada.
xf: Aguacate y mango.






# POSTRES

## ROLLOS DE MANZANA $135
Rollos fritos, rellenos de manzana macerada en licor de naranja y brandy, acompañados con helado de vainilla y un toque de amaretto.

## NEW YORK CHEESECAKE $135
Hecho en casa con receta original.

## TIRAMISÚ $135
Servido sobre un espejo de crema de licor de café casero.

## HELADO TEMPURA $135
Helado de vainilla frito en nuestra pasta tempura especial con coulis de frutos de temporada.

## BROWNIE DE CHOCOLATE $135
Va servido caliente, hecho en casa con helado de vainilla.

## BLUEBERRY WONTONS $135
Rellenos de queso ricota con chocolate amargo y compota de blueberry con helado de vainilla.

## BITES DE CHURROS $135
Churros rellenos de cajeta o crema de avelllana.

# COFFE & TEA EXPERIENCE

### CALIENTE
- AMERICANO $69
- CAPUCHINO $98
- MOKA $98
- CARAMEL $98
- DIRTY MATCHA $98
- DIRTY CHAI $98
- COLD BREW $98
- EXPRESSO $65
- EXPRESSO DOBLE $75

### FRÍO
- MATCHA $98
- CHAI $98
- TÉ VERDE $98
- TÉ NEGRO $98
- TISANA MORAS $98
- TISANA MARACUYÁ $98

### FRAPPRE
- REFRESHER FRUTOS ROJOS $98
- REFRESHER FRUTA DE LA PASIÓN $98
- SODA ITALIANA MANGO $98
- SODA ITALIANA KIWI $98

# BEBIDAS

**REFRESCOS $52**
Familia Coca-cola.

**AGUA EMBOTELLADA**
Natural $47
Mineral Ciel / Topo Chico $52
Perrier $79
Quina $79

**LIMONADA, NARANJADA $52**
Natural ó Mineral

# CERVEZAS

**ESTRELLA GALICIA $80**
**7B BLONDE ALE $85**
**7B AMBER ALE $85**
**BOHEMIA CLARA $70**
**BOHEMIA OSCURA $70**
**BOHEMIA CLÁSICA $70**
**BOHEMIA CRISTAL $70**
**HEINEKEN $79**
**HEINEKEN SILVER $79**
**HEINEKEN 0.0 $50**
**AMSTEL ULTRA $75**
**XX LAGER $60**
**XX AMBAR $60**
**TECATE LIGHT $60**
**TECATE ROJA $60**
**INDIO $60**
**CARTA BLANCA $60**

# PREPARADOS

**TARRO CHELADO** 335ml **$35**
**TARRO MICHELADO** 335ml **$35**
**TARRO MICHE C/CLAMATO** 335ml **$35**
**CLAMATO $55**