

# menú del día 28€

## #1

*del 23 de septiembre  
al 6 de octubre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

ENSALADA SOM TAM DE CIRUELAS  
TORTITAS DE PESCADO TAILANDESES,  
TOD MUN PLA CON CHILE DULCE  
BAO DE PANCETA

•

**SEGUNDOS PARA ELEGIR ENTRE:**

CURRY VERDE DE PESCADO CON ARROZ  
AROMÁTICO  
NOODLES DE VERDURAS, TOFU Y  
ANACARDOS

•

**POSTRE:**

SANDIA CON LIMA Y ALBAHACA

## #2

*del 7 al 20 de octubre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

ENSALADA DE BRÓCOLI Y QUESO FETA  
WON TON DE CERDO Y GAMBAS CON  
CHILE OIL

PARATHA MASALA: PAN INDIO RELLENO  
DE MASALA DE GARBANZOS

•

**SEGUNDOS PARA ELEGIR ENTRE:**

PESCADO MALABARI CON ARROZ KHEER  
NOODLES CON SECRETO IBÉRICO

•

**POSTRE:**

POTITO DE FRUTA DE LA PASIÓN CON  
HELADO DE MANGO

## #3

*del 21 de octubre  
al 3 de noviembre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

ENSALADA BIRMANA DE BERENJENA EN  
TEXTURAS  
ZANAHORIAS CON KIMCHI CASERO Y  
BONITO EN SALAZÓN  
ROLLITOS DE MAGRO Y GAMBAS CON  
SALSA DE CHILE DULCE

•

**SEGUNDOS PARA ELEGIR ENTRE:**

COSTILLA DE CERDO CON SOJA  
FERMENTADA Y PAK CHOY  
CURRY DE CALABAZA Y ESPINACAS

•

**POSTRE:**

PUDIN DE PAN QUEMADO

## #4

*del 4 al 17 de noviembre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

ENSALADA VIETNAMITA DE SEPIA Y  
MANGO VERDE  
CROQUETTES DE POLLO CON MAYONESA  
DE LIMA  
COLIFLOR SICHUAN CON CACAOS

•

**SEGUNDOS PARA ELEGIR ENTRE:**

CURRY MASSAMAN DE TERNERA CON  
PATATAS NUEVAS  
BIBIMBAP KOREANO CON KIMCHI,  
VERDURAS DE OTOÑO Y HUEVO

•

**POSTRE:**

FRANGIPANE DE PERA CON HELADO DE  
JENGIBRE

## #5

*del 18 de noviembre  
al 1 de diciembre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

ENSALADA DE ALCACHOFAS Y LIME  
PICKLE  
PAKORA DE GAMBAS Y VERDURAS CON  
MAYONESA DE BALACHAUNG  
CERDO PEKIN CON CREPES Y HOISIN

•

**SEGUNDOS PARA ELEGIR ENTRE:**

LAKSA: TALLARINES CALDOSOSO CON  
PESCADO  
CURRY KORMA DE SETAS Y ANACARDOS  
CON ARROZ BASMATI

•

**POSTRE:**

PAVÉ DE CHOCOLATE CON HELADO DE  
JENGIBRE

# menú Ma Khin 49€

*del 23 de septiembre  
al 1 de diciembre*

**ENTRANTES PARA COMPARTIR:**

OSTRA VALENCIANA CON ESPUMA DE MOJITO THAI  
ENSALADA BIRMANA CON TÉ FERMENTADO Y JENGIBRE  
CALAMAR CON PIMIENTA SICHUAN Y SOJA DULCE  
ZANAHORIAS CON KIMCHI Y BONITO EN SALAZÓN

•

**PESCADO:**

KHAO SWE SECO: TALLARINES FINOS DE ARROZ CON PESCADO  
DE LA SUBASTA

•

**CARNE:**

VINDALOO DE PATO

•

**POSTRE:**

MANGO CON STICKY RICE