



# HEMUDU

menjar xinès

## DECLARACION DE ALERGENOS

Restaurante HEMUDU le informa que tiene a su disposición para su consulta, la información necesaria, relativa a la posible presencia de alérgenos en todos los productos que son utilizados para la elaboración y cocinado de todos sus platos.

Por favor. No dude en consultar a su camarero si desea más información. Muchas gracias

## DECLARATION OF ALLERGENS

HEMUDU Restaurant informs you that you have at your enterely disposal for your consultation, the necessary information, related to the possible presence of allergens in all the products that are used for the preparation of all their dishes.

Please. Do not hesitate to consult your waiter for more information. Thank you very much



971 32 79 02

## **MENÚ A PARA DOS PERSONAS/ MENU A FOR TWO PEOPLE**

### **ENTRANTES**

*Starters*

**SURTIDO DE ROLLS: MANGO CON POLLO Y PRIMAVERA**

*Rolls assortment: mango roll with chicken and crispy spring roll*

### **ARROZ Ó TALLARINES**

*Rice or noodles*

**ARROZ FRITO CON VERDURAS**

*Fried rice with vegetables*

**TALLARINES FRITOS CON VERDURAS**

*Fried noodles with vegetables*

### **PRINCIPAL A ELEGIR**

*Main dish to choose*

**POLLO CAMPERO AL ESTILO KOMBAO **

*Free range chicken kombao style*

**TERNERA CON SETAS TROMPETAS NEGRAS**

*Veal with black trumpet mushrooms*

**GAMBAS SALTEADO AL ESTILO DEL CHEF**

*Chef's style sautéed prawns*

**CHOP SUEY DE VERDURAS**

*Vegetables chop suey*

**38€**

El menú para Dos personas consta de: Un entrante por persona, una ración de arroz ó tallarines a compartir y un plato principal por persona a elegir, Excluye bebida postre y café  
Precio son de dos personas

**MENÚ B PARA DOS PERSONAS/ MENU B FOR TWO PEOPLE**

**ENTRANTES**

*Starters*

SURTIDO DE ROLLS MANGO CON POLLO Y LANGOSTINO

*Rolls assortment mango roll with chicken and crispy prawns roll*

**ARROZ Ó TALLARINES**

*Rice or noodles*

ARROZ FRITO CON SALSA DE TRUFAS NEGRAS

*Fried rice with black truffle sauce*

TALLARINES FRITOS CON GAMBAS

*Fried noodles with prawns*

**PRINCIPAL A ELEGIR**

*Main dish to choose*

PATO CANTONÉS

*Cantonese style duck*

LUBINA AL VAPOR

*Steamed sea bass*

TACOS DE SOLOMILLO CON SALSA TRUFA NEGRA

*Sirloin steak bites with black truffle sauce*

POLLO CAMPERO CON NUECES

*Free range chicken with walnuts*

CALAMARES CON SALSA DE JUDÍAS NEGRAS 

*Squid with black bean sauce*

CHOP SUEY DE VERDURAS

*Vegetables chop suey*

**50€**

The menu for two people consists of: A starter per person, a dish of rice or noodles to share and a main dish per person, Excluding drinks,

## ENTRANTES / STARTERS

ENSALADA CON GAMBAS

*Prawn salad*

**8,50**

ENSALADA HEMUDU

*Hemudu salad*

**10,80**

DELICIA DE PRIMAVERA. 2 UD.

*Crispy spring roll. 2 pieces*

**5,90**

ROLL DE MANGO FRESCO CON POLLO

*Fresh mango roll with chicken.*

**6,50**

ROLL DE PATO CRUJIENTE.

*Crispy duck roll.*

**7,50**

ROLL DE LANGOSTINOS

*Crispy prawns roll*

**7,80**

ROLL DE VEGETALES

*Vegetable roll.*

**6,20**

BOLITAS DE LAGOSTINO

*Shrimps ball.*

**3,00 Unidad**

TEMPURA DE VERDURAS

*Vegetable tempura*

**9,20**

SOPA DE WAN TUN

*Wan Tun soup*

**7,50**

SOPA ÁGRIA PICANTE ESTILO PEIKÍN 

*Peikín style hot and sour soup*

7,50

SOPA DE TOU FU CON GAMBAS

*Soup with shrimps and toufu*

7,50

SOPA VEGETALES

*Vegetables soup*

7,50

## **DIM SUN / DUMPLING**

DIM SUN DE PATO AL VAPOR 4 UD.

*Steamed Duck dumpling 4 pieces*

7,80

DIM SUN DE GAMBAS AL VAPOR 4 UD.

*Steamed Prawn dumpling 4 pieces*

7,50

XIAO MAI AL VAPOR ( CERDO Y GAMBAS ) 4 UD.

*Steamed Xiao Mai (Prawn and Pork) 4 pieces*

7,00

XAO LON BAO AL VAPOR ( CERDO Y VERDURAS ) 4 UD.

*Steamed Xiao Long Bao (Pork and Vegetables ) 4 pieces*

7,00

GYOZA A LA PLANCHA ( CERDO Y VERDURAS ) 8 UD.

*Griddle Gyoza (Pork and Vegetables ) 8 pieces*

10.80

## **ARROCES Y PASTAS / RICE & PASTA**

ARROZ FRITO ESTILO YANGZHOU

*Yangzhou style fried rice*

9,50

ARROZ FRITO CON TRUFA NEGRA Y SALSA DE SOJA

*Fried rice with black truffle and soy sauce*

**10,80**

ARROZ FRITO HEMUDU

*Hemudu fried rice*

**9,80**

ARROZ FRITO CON VERDURAS

*Fried rice with vegetables*

**7,80**

ARROZ FRITO CON HOJA DE FLOR DE LOTO

*Fried rice with lotus flower leaf*

**9,20**

ARROZ BLANCO

*White rice*

**3,50**

TALLARINES FRITOS CON GAMBAS

*Fried noodles with prawns*

**10,50**

FIDEOS TRANSPARENTES DE PUEBLO CHINO

*Transparent noodles from chinese village*

**9,50**

FIDEOS ANCHOS DE ARROZ FRITOS CON TERNERA

*Fried wide rice noodles with beef*

**10,20**

FIDEOS DE ARROZ CRUJIENTES CON POLLO

*Crispy fried rice noodles with chicken*

**10,20**

FIDEOS DE ARROZ FRITOS CON CURRY

*Rice noodles fried with curry*

**9,80**

# PESCADOS Y MARISCOS | FISH AND SEAFOOD

BOGAVANTE Tallarines | Puerros y jengibre | Sal y pimienta  
*LOBSTER Noodles | Leek & Ginger | Salt & Pepper*  
**P.S.M. | D.M.P.**

## VIEIRA

(mínimo 2 piezas por estilo)

al vapor con fideos y salsa ajo | con soja y puerro y fideos

*Scallop*

*(minimum 2 pieces per style)*

*Steamed with noodles and sauce garlic | soy sauce and leek*

**3,50 unidad**

## LUBINA AL VAPOR

*Steamed sea bass*

**22,00 unidad**

## RAPE CON SALSAS JUDIAS NEGRAS

*Angler fish with black bean sauce*

**22,50**

## SEPIA SALTEADA CON SALSA XO

*Sauteed cuttlefish seasoned with Xo sauce*

**22,50**

## MERLUZA CRUJIENTE CON SALSA AGRIDULCE

*Merluza Crispy with pineapple (sweet and sour sauce)*

**20,50**

## CALAMARES SALTEADO CON SALSA SATAY

*Sauteed squid with satay sauce*

**21,50**

## GAMBAS AL ESTILO KONBAO

*Konbao style prawns*

**20,80**

## GAMBAS REBOZADAS CON SAL Y PIMIENTA

*Prawns battered with salt and pepper*

**18,80**

GAMBAS SALTEADAS ANACARDO Y VERDURAS

*Prawns with cashew and vegetables*

**20,80**

GAMBAS Y POLLO SALTEADAS CON SALSA TRUFAS

*Prawns sauteed with truffle sauce*

**18,50**

GAMBAS REBOZADAS CON SALSA WASABI

*Prawns battered with Wasabi*

**19,80**

GAMBAS REBOZADAS CON SALSA LIMON

*Prawns battered with lemon sauce*

**20,80**

**VEGETALES / VEGETABLES**

TOU FU SALTEADO

AL ESTILO DE CHEF | MA PO TOU FU 

Chef's style sauteed tou fu | Ma po tou fu

**11,80**

CHOP SUEY DE VERDURAS

*Vegetables chop suey*

**13,50**

BERENJENAS

SALTEADAS CON SALSA SOJA | AL ESTILO YU-XIAN 

*Eggplant*

Sauteed with soy sauce | Yu-Xian style

**13,80**

**CARNES / MEATS**

PATO LAQUEADO ESTILO PEKÍN

*Beijing style lacquered duck*

**28,00**

PATO CRUJIENTE AHUMADO CON TÉ

*Tea smoked crispy duck*

**19,90**

PATO CANTONÉS 

*Cantonese style duck*

**19,80**

POLLO CAMPERO CON NUECES

*Free range chicken with walnuts*

**11,80**

POLLO CAMPERO CON SETAS

*Free range chicken with mushrooms*

**12,50**

TIRAS DE POLLO CAMPERO ESTILO YUXIAN 

*Yuxian style chicken strips*

**11,80**

POLLO CAMPERO CRUJIENTE CON ALMENDRAS

*Crispy chicken with almonds*

**13,50**

POLLO CAMPERO CON CORTEZA DE NARANJA DULCE

*Tangerine-flavored chicken*

**12,50**

POLLO CAMPERO SALTEADO CON SALSAS CURRY

*Chicken sautéed with curry sauce*

**10,80**

POLLO CAMPERO SALTEADO AL ESTILO CHONG-QING 

*Chicken sautéed Chong-Qing style*

**11,80**

SOLOMILLO DE TERNERA CON PIMIENTA NEGRA

*Sirloin steak with black pepper*

**20,50**

SOLOMILLO DE TERNERA CON AJO

*Sirloin steak bites with garlic*

**20,50**

TACOS DE SOLOMILLO CON NUECES

*Sirloin steak bites with walnuts*

**20,80**

RABO DE TERNERA CON SETAS CHINAS

*Oxtail with chinese mushrooms*

**16,50**

TERNERA SATEADO CON SALSA PICANTE 

*Sauteed beef with spicy sauce*

**12,00**

TERNERA CRUJIENTE CON PICANTE 

*Crispy beef with spicy*

**14,80**

TERNERA CON SALSA DE OSTRAS

*Beef with oyster sauce*

**12,00**

TERNERA SICHUAN CON CALDO PICANTE 

*Sichuan Boiled Beef*

**13,50**

CERDO CRUJIENTE CON SALSA AGRIDULCE

*Crispy pork (secreto) with sweet and sour sauce*

**11,50**

COSTILLAS :

CRUJIENTE CON SAL Y PIMIENTA Ó SALSA AGRIDULCE

*Pork ribs:*

*with salt and pepper / sweet and sour sauce*

**12,50**

<b>TINTOS / RED WINE</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>	<b>BLANCOS / WHITE WINES</b>	<b>copa</b>	<b>botella</b>
<b>HACIENDA DEL OLMO</b> Crianza (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo Suave,redondoy fácil de beber	<b>4.80</b>	<b>22.00</b>	<b>CABALLERO DE OLMEDO</b> Verdejo y Viura Afrutado	<b>4.80</b>	<b>22.00</b>
<b>MARTUE</b> Semicrianza (D.O. Pago Campo de la Guardia) Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec, Merlot Aromatico con cuerpo		<b>26.00</b>	<b>JOSE PARIENTE</b> Verdejo, esencia, frutas blancas,cítricos,hinojo...		<b>26.00</b>
<b>PAGO DE LOS CAPELLANES</b> Barrica (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino,Estructura media con gran carga frutal	<b>7.50</b>	<b>32.00</b>	<b>BICO DA RAN</b> Albariño, frutal y floral intensidad. Frescura y equilibrio		<b>26.00</b>
<b>MURUA</b> Reserva (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo, graciano y mazuelo Clascico,aterciopelado. Medio cuerpo		<b>34.00</b>	<b>LOURO</b> (D.O. Valdeorras) Godello. Fresco, frutal,mineral, salino		<b>38.00</b>
<b>12 VOLTS</b> V.T. Mallorca – Felanitx Callet y Fogoneu, Syrah,  Cabernet Sauvignon y Merlot Amable y gastronomico. Character mediterraneo		<b>42.00</b>	<b>SON PRIM MARIA JOSE</b> (V.T. Mallorca·) Chardonnay. Frutas,especies y frutos secos.		<b>45.00</b>
<b>CILLAR DE SILOS</b> Crianza (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo Carnoso y estructurado		<b>46.00</b>	<b>ROSADOS / ROSÉ WINES</b>		
<b>AALTO</b> (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino Complejo,potente y elegante.		<b>70.00</b>	<b>LE BIJOU DE SOPHIE</b> (I.G.P.Cotes de.Béziers - Languedoc). Cinsault, Grenache y Syrah  Equilibrio muy agradable, frutas rojas y ligero floral	<b>6.00</b>	<b>25.00</b>
<b>GRANJA DE REMELLURI</b> Gran Reserva (D.O.Ca. Rioja) Tempranillo, Garnacha y Graciano  Esturcrura media, sedoso con taninos suaves		<b>85.00</b>	<b>ROSELITO</b> (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino, Albillo, Fresco,frutal y floral		<b>30.00</b>
<b>FLOR DE PINGUS</b> (D.O. Ribera del Duero) Tinto Fino fresco y maduro a la vez.Fino,elegante Estrucurado . muy expresivo.		<b>175.00</b>	<b>XANET Rosé</b> (V.T. Mallorca – Pollença)  Syrah, Callet, Merlot, Mantonegro, Gorgollassa Fresco y floral		<b>38.00</b>
			<b>ESPUMOSOS / ESPARKLING</b>		
			<b>ROURA Brut Nature</b> (D.O. Cava) Xarel.lo y Chardonnay Frutas, pastelería y frutos secos.		<b>25.00</b>
			<b>RAVENTÓS I BLANC Blanc de Blancs</b> (Conca del Riu Anoia)Macabeo, Xarel.lo y Parellada		<b>36.00</b>
			<b>MOËT &amp; CHANDON</b> <b>Brut Imperial</b> (A.O.C. Champagne) Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay		<b>68.00</b>
			<b>CRÉTÉ CHAMBERLIN Cuvée 1683 Rosé</b> (A.O.C. Champagne) Chardonnay Pinot Noir		<b>75.00</b>

## LECHE CRUJIENTE

*Crispy milk*

7,00

## COULANT DE CHOCOLATE

*Chocolat coulant*

6,50

## PLÁTANO FRITO

*Fried banana*

4,80

## COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO

*Chocolat coulant with ice cream*

8,50

## TANGYUAN FRITO

*Fried Tangyuan*

6,00

## TARTA DE QUESO

*Cheesecake*

6,50

## HELADO FRITO

*Fried ice cream*

6,00

## TARTA DE YOGUR Y MANGO

*Mango Yogur cake*

6,50

## HELADO CON NUECES

*Ice cream with walnuts*

5,50

## BROWNIE

*Brownie*

6,50

## BOLA DE HELADO

*Ice cream ball*

2,80

## TARTA KINDER

*Kinder cake*

6,50

## NATA CON NUECES

*Cream with walnuts*

5,20

## SOREBETE DE LIMÓN

*Lemon sorbet*

7,00

## NUECES FRITAS

*Fried walnuts*

6,50

## GATO DE ALMENDRA

*Almond cat cake*

6,50

## CINCO TRUFAS

*Five truffles*

6,50

## TARTA OREO

*Oreo cake*

6,50