



DIY X U

ASIAN STREET FOOD



COME CON LAS MANOS

Churros Bravos 🌱	13,00€
Patatas con forma de churro rebozadas de paprika y garam massala con salsa brava de sriracha, yuzu y espuma de alioli de ajonegro y aceite de sésamo	
Croqueta Seúl (4 Uds) 🌱	12,50€
Croquetas con bechamel de leche de coco, pollo, gochujang y kimchi	
Croqueta Pekin (4 Uds)	12,50€
Croquetas con bechamel de leche de coco, pato estilo Pekín y hoisin de fresa	
Mochi de queso y salchicha china(4 Uds) 🌱	12,50€
Mochi a la plancha relleno de queso provolone , salchicha china y pesto de tomate semiseco	
Bola de dragón (4 Uds)	12,50€
Bola frita de arroz glutinoso y semillas de sésamo, relleno de crema de boniato, setas orientales, langostino, cacahuètes y hierbas aromaticas frescas, acompañado de salsa agri dulce de tamarindo	
Gilda Asian Style (4 Uds) 🌱🌱🌱	16,00€
Gilda de atún de aleta amarilla marinado a la japonesa, aceite de shiso verde, wakame y salsa cítrica de yogurt	
Corn Ribs (4 Uds) 🌱🌱	12,50€
Maíz cocido y frito con mantequilla de miso rojo, furikake, cilantro, cebolleta china y crema agria de lichie	

DELICATESSEN SNACKS

Alitas de pollo glaseadas (6 Uds) 🌱🌱	12,50€
Alitas de pollo deshuesadas, fritas y glaseadas al wok con salsa ssamjang, fruta de la pasión, puerro frito, cebolleta china y queso feta	
Dim sum de lubina (4 Uds) 🌱🌱	16,00€
Empanadilla al vapor y semifrita de lubina en lascas en una marinada oriental, sashimi de lubina salvaje, jamón Mangalica y jengibre frito, acompañado de una salsa de café y miso.	
Chili Crab Bao (2 Uds) 🌱	13,50€
Bao al vapor y tostado en plancha con cangrejo de concha fina frito, salsa chili crab y mayonesa de wasabi y lima	
Steak Tartar Extreme & foie (2 Uds) 🌱	12,00€
Oblea de arroz, steak tartar aliñado al estilo coreano, kakisori de foie y aceite de trufa	
Crunchy Belly pork Ssam (2 Uds) 🌱🌱	11,00€
Ssam de crujiente de panceta de cerdo, salsa char siu, oreja frita y encurtidos orientales	
Mejillón francés al vapor de sake y kombu (15 Uds) 🌱🌱	14,00€
Mejillón francés al vapor de sake y kombu, curry amarillo y huevas de tobiko, acompañado con pan bao frito	
Ostras ponzu 🌱	5,30€/ud
Ostra "La Spéciale de Claire", aire de ponzu, emulsión de cítricos y mirín, wakame, aguacate, codium, aceite de galanga	
Chawanmusi de chistorra 🌱🌱	6€/ud
Flan japonés de chistorra, té de jazmín, setas al wok, fritura oriental y aceite de pimienta de Sichuan	
Carpaccio de gamba roja 🌱	16,00€
Gamba roja en carpaccio con mantequilla noisette y aceite de sésamo, hierbabuena, sweet chili, huevas de tobiko verde y camarones fritos, acompañado con pan bao frito	



TENEMOS ALGO MAS

Domburi de anguila y salsa unagi



Bowl de arroz infusionado a la thailandesa con anguila ahumada, salsa de anguila, bambú, yuba de soja, chiffonade nori

16,00€

Udon de curry verde



Udón al wok con salsa de leche de coco y curry verde, langostino, mini maíz, chipirón, mejillón, acompañado con pan bao frito

15,00€

Ensalada Dimtxum



Ensalada de papaya verde thailandesa, dimsum de gambas, pepino osmotizado, brote de soja, cacahuete, zanahoria, pomelo chino y espárrago blanco acompañado de un puré de hinojo y espuma de agua de tomate

14,00€

Yakisoba y costillas glaseadas



Yakisoba al wok con salsa teriyaki, costillas a baja temperatura glaseadas con teriyaki, panko frito y parmesano

15,00€

Y PARA TERMINAR

Kakigori de lichie



Hielo raspado de lichie y agua de rosas con espuma de lichie y leche de coco infusionado con haba tonka

6,50€

Mochi de cheesecake

Mochi casero de cheese cake y crocante de anís

5,50€

Piruleta de Marshmallow y yuzu



Piruleta de malvasisco relleno de helado de yuzu

6,50€